

42-Afisa-PR/2016

Curitiba, 21 de junho de 2016.

À Sua Excelência
Deputado Onyx Lorenzoni (DEM/RS)
Câmara dos Deputados

Assunto: Privatização da inspeção de produtos de origem animal & Projeto de lei nº 334/2015

A Afisa-PR – Associação dos Fiscais da Defesa Agropecuária do Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito privado, associação civil sem fins lucrativos, entidade máxima representativa dos fiscais da defesa agropecuária do Estado do Paraná, regularmente inscrita no Registro de Títulos e Documentos Pessoas Jurídicas, 3º Ofício, Curitiba-PR (nº 9421 do protocolo “A” e nº 4935 do livro A2 de pessoas jurídicas), inscrita no CNPJ-MF sob o nº 06.881.546/0001-85, com sede à Rua Bruno Filgueira, nº 1.093, Bairro Batel, CEP 80.440-220, Curitiba-PR, encaminha a Vossa Excelência suas mais profundas preocupações contra o privatizacionista projeto de lei em epígrafe.

Sendo Vossa Excelência o relator responsável pelo projeto de lei nº 334/2015, encaminhamos consistentes subsídios que depõem contra a inspeção de produtos de origem animal, dispostos em tópicos e respectivos apêndices.

TÓPICO 1 – As controversas experiências privatizacionistas contra a inspeção governamental de produtos de origem animal nos EUA, Austrália e Grã-

Bretanha recebem sérias críticas – APÊNDICE I – AS CONTROVERSAS EXPERIÊNCIAS PRIVATICIONISTAS CONTRA A INSPEÇÃO GOVERNAMENTAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NOS EUA, AUSTRÁLIA E GRÃ-BRETANHA: CASOS 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 e 11 – seguem as impressões das respectivas matérias);

TÓPICO 2 – A ilegalidade e a inconstitucionalidade do projeto de lei nº 334/2015 – APÊNDICE II;

TÓPICO 3 – Especialistas brasileiros alertam sobre as nefastas consequências da privatização da inspeção de produtos de origem animal – APÊNDICE III.

TÓPICO 4 – O MPF – Ministério Público Federal instaurou Ação Civil Pública para impedir a privatização & terceirização da inspeção de produtos de origem animal & Justiça Federal Defere liminar parcial em favor do MPF – APÊNDICE IV.

TÓPICO 5 – [Estado do Paraná] Segurança alimentar: para o DIPOA – Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, parte da inspeção de produtos de origem animal do Paraná é ilegal (APÊNDICE V).

TÓPICO 6 – Proposta de Reestruturação do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, do MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, SDA – Secretaria de Defesa Agropecuária, DIPOA – Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (APÊNDICE VI).

TÓPICO 7 – Considerações sobre os SISBIs – Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários de sob a perspectiva do Decreto Federal nº 5.741/2006 (APÊNDICE VII).

Vejamos:

TÓPICO 1 & APÊNDICE I – AS CONTROVERSAS EXPERIÊNCIAS PRIVATICIONISTAS DA INSPEÇÃO GOVERNAMENTAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NOS EUA, AUSTRÁLIA E GRÃ-BRETANHA: CASOS 1, 2, 3, 4, 5 6, 7, 8, 9, 10 e 11 (Casos 1 ao 11 em anexo; respectivos *links* e anexos complementares são disponibilizados no portal da Afisa-PR www.afisapr.org.br):

Caso 1

A Afisa-PR produziu a matéria intitulada **“Austrália: Medo da qualidade da carne exportada sob inspeção privada”**¹ com base na notícia veiculada no “News Hub” (“Export Quality Fears Over Meat Inspection Privatisation”), em 18 de março de 2015, que retransmitiu reportagem do grande jornal “The Australian” (“Export Quality Fears Over Meat Inspection Privatisation”), da Austrália, que evidenciaram que, à época das reportagens, o governo deste país considerava mudanças drásticas para a maneira como a carne vermelha destinada à exportação era credenciada como segura e livre de doenças por fiscais federais do governo.

Em uma tentativa de reduzir o custo da inspeção governamental aos frigoríficos e empresas de exportação de carne que na Austrália pagam pelo serviço obrigatório, o governo pretendia substituir 250 fiscais federais de carne por “inspetores” independentes fornecidos por um prestador de serviço privado terceirizado.

O movimento também reduziria o número de servidores públicos da folha de pagamento do Department of Agriculture and Water Resources, afrouxaria a regulamentação da inspeção do processamento de carne apenas para o mercado interno, medidas que se encaixavam às promessas governo australiano de coalizão, de menos burocracia para o setor privado, um governo menor e o alienamento das atividades “non-core” (“não essenciais”) governamentais.

¹ Domingo, 19 Junho 2016 20:17, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/309-austr%C3%A1lia-medo-da-qualidade-da-carne-exportada-sob-inspe%C3%A7%C3%A3o-privada>, acesso em 21 de junho de 2016.

Mas os agricultores e algumas empresas de carne - incluindo a maior processadora de carne do país, a JBS Austrália - temeram que essa mudança, em nome da flexibilidade dos negócios, implicasse risco e prejudicasse a boa reputação, normas de segurança e as receitas de \$ 8 bilhões faturados pela indústria australiana de exportação de carne bovina e de \$ 1,6 bn de carne caprina.

O NSW Farmers, através do seu presidente Derek Schoen, afirmou à época que acreditava que o governo australiano deveria ser “muito cauteloso” sobre quaisquer movimentos de privatização dos serviços de inspeção de carne, seja direta ou indiretamente. Schoen, nessa reportagem, sustentou alarmado:

“Tivemos muitos incidentes no passado com a auto inspeção; quando o exportador de carne basicamente faz sua própria inspeção, é muito difícil manter o controle de qualidade. Isso não parece valer a pena, economizar um pouco de dinheiro e afetar a nossa qualidade de carne, reputação ou acesso aos mercados; qualquer deslize em qualquer etapa ao longo da cadeia de exportação tem ramificações por toda a indústria, e se a qualidade é comprometida, leva-se muito tempo para se obter de voltar a confiança”.

As empresas produtoras de carne na Austrália atualmente pagam ao governo US \$ 142.119 por ano para cada fiscal de carne federal na planta de abate. As empresas foram informadas pelo governo de que essa taxa iria cair para US \$ 130.000 por ano para a prestação de um “inspetor” de carne não governamental contratado de fora do serviço público, mas com aprovação oficial do governo federal.

Quatro anos atrás, quando as empresas australianas foram autorizadas a introduzirem um sistema duplo de “auto regulação”, utilizando os seus próprios “inspetores” em todo o “meatworks” (processamento de carne), exceto para a verificação final da saúde da carcaça, Europa e Japão se recusaram a comprar carne bovina “self-inspected” (auto inspecionada) pelo descumprimento dos seus padrões exigidos.

Caso 2

A Afisa-PR produziu a matéria intitulada **“The Australian”**: **Reportagem aponta para estado caótico da inspeção de carne privatizada da Austrália**² com base na reportagem do “Food & Water Watch” (“News Report Points to Chaos in Australian Meat Inspections”) dos EUA, de 23 de março de 2015, que à época baseou sua reportagem no grande jornal australiano “The Australian”, em um artigo intitulado “Export Quality Fears Over Meat Inspection Privatisation”. A diretora executiva do Food & Water Watch, Wenonah Hauter, sustentou que essa reportagem apontava o para o estado caótico do sistema de inspeção de carne Austrália depois que o governo a privatizou.

A reportagem do “The Australian” discorre sobre a crescente confusão sobre como a carne é inspecionada na Austrália. Para Hauter, o artigo afirma uma vez mais a necessidade de se revogar o estatuto americano de equivalência para a carne australiana e manter pública a inspeção da carne nos Estados Unidos.

Em 1999, segundo a diretora executiva do Food & Water Watch, a Austrália recebeu a bênção do U. S. Department of Agriculture (USDA) para adotar um sistema equivalente de inspeção para as exportações de carne, copiado dos EUA e baseado no Pathogen Reduction; Hazard Analysis and Critical Control Point Systems (PR/HACCP) & Inspection Models Project (HIMP), que o USDA preparava como projeto piloto em um pequeno número de plantas de abate de aves e de suínos. Em decorrência, a Austrália adotou o privacionista Australian Meat Safety Enhancement Program (MSEP). Tanto o HIMP como o MSEP retiraram os fiscais do governo das linhas de abate e transferiram suas responsabilidades para os funcionários das empresas responsáveis pelo abate de animais.

Em 2012, a maioria das instalações de abate de carnes vermelhas australianas tinham manifestado interesse na mudança para o novo sistema

² Domingo, 19 Junho 2016 17:45, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/308-reportagem-aponta-para-estado-ca%C3%B3tico-da-inspe%C3%A7%C3%A3o-de-carne-privatizada-da-austr%C3%A1lia>, acesso em 21 de junho de 2016.

privatizado de inspeção. No entanto, naquele ano, a EU – União Europeia realizou uma auditoria do novo sistema privacionista de inspeção de carnes adotado pela Austrália e, em 2014, divulgou as suas conclusões: a segurança alimentar e qualidade da carne australiana era comprometida pelo modelo de inspeção privatizado, pois havia inerente conflito de interesses que envolvia os funcionários “inspetores” pagos pelos seus próprios empregadores (empresas produtoras de carnes) para que realizassem a “segurança alimentar” e o “controle de salubridade” nas plantas de abate.

Conforme Hauter, em vez da eliminação do privacionista AEMIS e devolver todas as plantas de abate de carne à inspeção governamental, o então Department of Agriculture, Fisheries, and Forestry da Austrália inventou um novo esquema. Esse departamento decidiu reconhecer as entidades privadas como fornecedores de funcionários para a “inspeção” das plantas de processamento de carne vermelha - essencialmente para os serviços temporários (terceirizados) utilizados pela indústria de carne australiana. Essa opção trouxe novas controvérsias de como os principais processadores de carne australiana inspecionam seus produtos. As organizações de agricultores australianos, inclusive, têm questionado a eficácia do sistema de “inspeção” privacionista & terceirizado.

Hauter, nessa reportagem, alertou:

“Mais uma vez, chamamos o USDA para revogar esse status de equivalência americano para o sistema de inspeção privatizada da Austrália, interromper a implementação do novo sistema de inspeção [NPIS] para frangos em fábricas nos EUA e o final o projeto piloto HIMP em plantas de abate de suínos dos EUA. Também pedimos ao governo australiano para que interrompa seus esforços para privatizar uma vital função. Muito tempo e esforço é desperdiçado tentando encontrar uma solução para uma situação, quando a resposta está bem debaixo do nariz – um retorno à inspeção governamental completa”.

Caso 3

A Afisa-PR produziu a matéria intitulada **“Food & Walter Watch revela os tenebrosos bastidores da privatização do abate de aves nos EUA”**³ com base na reportagem produzida pelo “Food & Water Watch” dos EUA, intitulada “Is FSIS Rewarding Past Bad Actors With Less Oversight?”, de 9 de janeiro de 2015, que alertou para o crítico sistema de privatização da inspeção do abate de aves nos EUA, chamado de New Poultry Inspection System (NPIS).

O NPIS reduziu o número de fiscais do U. S. Department of Agriculture (USDA) nas instalações de abate de aves, em prejuízo das fiscalizações nas linhas de abate, e as responsabilidades dos fiscais do governo foram transferidas para os empregados das empresas privadas.

Sob o privacionista NPIS, não há mais um fiscal do USDA designado para o fim da linha e outro para fora da linha de abate. O último fiscal tinha a missão de realizar as atividades que garantiriam a segurança alimentar dos americanos. Nas plantas de abate de aves, havia um fiscal do USDA responsável pela avaliação de até 2,33 aves por segundo; em instalações de abate de peru, era esperado um fiscal do USDA na linha de processamento para inspecionar uma carcaça de peru por segundo. O USDA originalmente estimou que cerca de 800 vagas de fiscais seriam eliminadas quando o NPIS fosse totalmente implementado, porém, argumentou à época da reportagem que esse sistema permitiria que os fiscais restantes “conduzissem mais checagens sanitárias e microbiológicas em cada planta de abate”.

Até o início de 2015, o USDA e o Food Safety and Inspection Service (FSIS) tinham convertido 20 instalações de abate de frangos e 5 de abate de perus, as quais, desde 1999, integravam um projeto piloto baseado no binômio Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) & Inspection Models Project (HIMP). O HIMP é um projeto piloto com viés privacionista.

³ Sábado, 18 Junho 2016 03:18, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/306-food-walter-watch-revela-os-tenebrosos-bastidores-da-privatiza%C3%A7%C3%A3o-do-abate-de-aves-nos-eua>, acesso em 21 de junho de 2016.

À época dessa reportagem, o Food & Water Watch, tinha garantido que em setembro de 2015 o FSIS começaria a converter 14 plantas de abate de aves adicionais para o sistema NPIS. A maioria das plantas que seriam convertidas para o privacionista NPIS processariam perus, e as empresas seriam autorizadas a aumentar as velocidades em suas linhas de processamento. O Food & Water Watch tinha alertado também que várias dessas plantas de abate estavam sob “red flag” (bandeira vermelha) devido a problemas que implicavam em insegurança alimentar e grave falta de segurança em prejuízo dos empregados.

Em 3 de agosto de 2011, uma planta da Cargill em Springdale, Arkansas, anunciou um “recall” de 16 milhões de quilos de carne de peru depois que os consumidores relataram que ficaram doentes ao se alimentaram dessa carne. Foi um dos maiores “recalls” de carne de aves na história. O “recall” foi ampliado em setembro de 2011, quando 83,9 mil quilos de carne de peru foram implicados no foco de insegurança alimentar. Cento e trinta e seis (136) consumidores em 34 estados dos EUA reportaram doenças causadas por uma cepa ultrarresistente de *Salmonella Heidelberg*.

Outro exemplo relatado na reportagem pelo Food & Water Watch foi a planta de abate de perus da Farbest Foods que integrava o projeto piloto privacionista HIMP. Porém, em 2012, quando o Food & Water Watch avaliou os registros de inspeção dessa planta de abate, descobriu que ela tinha algumas das piores violações entre todas as plantas sob o HIMP.

Outra planta de abate da House of Raeford foi alvo de uma reportagem de seis partes, publicadas em 2008, pelo Charlotte Observer, que expuseram como essa empresa não permitiu que seus empregados recebessem cuidados médicos adequados por lesões sofridas no trabalho. Outra planta de abate da House of Raeford em Teachey, North Carolina, também foi citada pelo Departamento of Labor (Departamento do Trabalho) por violações do trabalho infantil. Porém, não obstante esses problemas, o FSIS permitiu que as plantas da House of Raeford integrassem o privacionista NPIS e consequentemente aumentasse a velocidade nas suas linhas de processamento.

Apesar dos relatos de abusos contra perus por parte dos empregados, que “seguiram os protocolos da empresa”, três plantas de abate da Butterball receberam autorização para que integrassem o NPIS. As investigações revelaram que o corte dos bicos e dos pés de pintos de peru eram feitos sem analgésicos era uma ocorrência “regular” nas instalações geridas pela Butterball, bem como, a eliminação por trituração de pintos vivos de perus defeituosos. Também foram documentados incidentes que mostraram que perus adultos eram chutados e arremessados dentro das instalações da Butterball.

Sob o privaticionista NPIS, as empresas avícolas irão desenvolver os seus próprios programas de amostragens, além de definirem suas próprias metas de testes microbiológicos. No seu relatório de auditoria, o USDA Office of Inspector General (OIG) constatou em algumas das plantas de abate que visitou, que se beneficiaram das renúncias do Salmonella Initiative Program (SIP), “tinham excedido as suas metas diárias de testes para detecção de *Salmonella*”, com a intenção de reduzir ainda mais as amostragens oficiais do FSIS, e nem os fiscais desta Agência, nem as empresas, tomaram alguma providência. Mas, apesar destes resultados, à época da reportagem, o privaticionista NPIS iria desregular essas plantas e deixá-las que em conjunto realizassem seus próprios programas de testes microbiológicos. Esta foi uma observação que o OIG também fez no seu relatório de auditoria.

À época dessa reportagem, o Food & Water Watch entrou com uma ação em nome dos seus membros para acabar com este modelo de inspeção privatizada mal concebida. Um juiz do “federal district court” rejeitou o processo do Food & Water Watch sob alegação de que não tinha poder para acabar com o NPIS. O Food & Water Watch tinha recorrido dessa decisão e deveria voltar ao tribunal em 22 de setembro de 2015. Enquanto isso, o privaticionista FSIS continua em seu “merry way” (caminho feliz) para recompensar as empresas privadas com a produção de alimentos com insegurança alimentar, bem como, com menos regulamentação e fiscalização governamental em prejuízo da segurança dos empregados e do bem-estar animal. A reportagem do Food & Water Watch conclui que é “par-for-the-course” (exatamente o que se poderia esperar) de uma [Food Safety and Inspection Service (FSIS)] agência mal administrada.

Caso 4

A Afisa-PR produziu a matéria intitulada **“Inspeção privatizada de carne avícola nos EUA: A verdade sobre a chocante ‘norma do frango’”**⁴ com base na reportagem do “Food & Water Watch” dos EUA, intitulada “The Dirty Truth about the Filthy Chicken Rule”, de 26 de maio de 2016, dando conta que nos EUA, cada vez mais carne de aves são processadas em plantas de abate com pouca inspeção do governo. O Food & Water Watch alerta que os americanos não podem mais ter a certeza de que é seguro se alimentar de carne avícola.

O Food & Water Watch alerta que a carne avícola originária de plantas de abate nos EUA com inspeção privatizada é mal inspecionada, portanto, põe em risco a saúde dos americanos em virtude das doenças transmitidas pelos alimentos. Esse risco alimentar decorre do novo sistema nacional privacionista de inspeção de aves, preconizado e implementado pelo U. S. Department of Agriculture, chamado National Poultry Inspection System (NPIS). Desta forma, muitas marcas populares que os americanos compram nos supermercados são processadas em plantas de abate que operam sob o privacionista sistema NPIS. No sistema privatizado, as responsabilidades de inspeção, que antes eram confiadas aos experientes fiscais do USDA, foram transferidas para os funcionários das empresas produtoras.

Alguns dos maiores nomes da indústria avícola americana, como Tyson, Butterball, Perdue and Pilgrim’s Pride, participam do controverso e privacionista NPIS, que remove os treinados fiscais do USDA de linhas de abate e transfere suas responsabilidades para os funcionários das empresas produtoras.

Para o Food & Water Watch, esse é um grande negócio. Com a privatização, praticamente se elimina os fiscais do governo das linhas de abate que são substituídos pelos funcionários das empresas produtoras, com isso, pode-se

⁴ Domingo, 19 Junho 2016 12:21, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/307-inspe%C3%A7%C3%A3o-privatizada-de-carne-av%C3%ADcola-nos-eua-a-verdade-sobre-a-chocante-%E2%80%9Cnorma-do-frango%E2%80%9D>, acesso em 21 de junho de 2016.

economizar algum dinheiro, mas a privatização tem um alto preço para a segurança alimentar dos americanos.

Desde 1998, o sistema NPIS foi executado nos EUA como um projeto piloto; no ano passado, algumas plantas de abate de aves passaram a operar sob esse sistema, onde os fiscais do USDA são removidos das linhas de abate deixando apenas um fiscal para inspecionar as carcaças. O solitário fiscal do USDA é responsável por avaliar até 2,33 aves por segundo em plantas de frangos de corte; em instalações de abate de perus, ele é responsável por avaliar uma carcaça de peru por segundo. Como consequência, os funcionários das empresas de abate de aves passaram a ser os principais responsáveis pela “identificação e controle dos defeitos e dos problemas” que implicam em insegurança alimentar. Em outras palavras, as empresas privadas se policiam a si mesmas.

No entanto, para o Food & Water Watch, os consumidores americanos têm o direito de saber se seus alimentos são provenientes de uma planta de abate avícola que adota práticas de inspeção inadequadas, para que eles possam evitar comprar alimentos potencialmente inseguros. Nos EUA a única maneira de se conhecer se a carne avícola foi processada em planta de abate com inspeção privatizada, é pela verificação do número do estabelecimento produtor existente na embalagem. O Food & Water Watch fornece uma lista para auxiliar os consumidores americanos, uma vez que o USDA não adota essa providência.

Porém, como é completamente ridículo esperar que os consumidores americanos tragam listas de empresas cujas inspeções foram privatizadas pelo sistema NPIS para o supermercado, a única solução real vislumbrada é impedir completamente a implementação do privacionista National Poultry Inspection System (NPIS).

O Food & Water Watch faz campanha em seu portal oficial para que os consumidores americanos peçam que o USDA interrompa o privacionista sistema NPIS que coloca os lucros da indústria da carne acima da segurança alimentar dos americanos. Há muita pressão para que o que o secretário de Estado do USDA, Tom Vilsack, encerre o National Poultry Inspection System (NPIS) em

favor da saúde pública, e que a inspeção do abate de aves volte a ser efetuada por fiscais do governo experientes, treinados e independentes.

Caso 5

A Afisa-PR produziu a matéria intitulada **“Fiscais aposentados do USDA compartilham suas preocupações contra a proposta de privatização da inspeção do abate de suínos nos EUA”**⁵ com base na reportagem do “Food Safety News” intitulada “Retired USDA Inspectors Share Concerns About HIMP Project”, de 16 de novembro de 2015.

Joe Ferguson é fiscal aposentado do U.S. Department of Agriculture (USDA) & Food Safety and Inspection Service (FSIS) e passou mais de 23 anos em operações de fiscalização e monitoramento nas plantas de processamento de carne de suínos, inspecionando carcaças para detectar sinais de qualquer coisa que pudesse traduzir em um problema de segurança alimentar, em particular, de contaminação por *Salmonella*. Mas Ferguson, que se aposentou em setembro de 2014, agora é um “whistleblower” (denunciante), e une suas forças juntamente com os críticos que denunciam que o privacionista programa piloto de alta velocidade destinado à inspeção do abate de suínos, que é sugerido pelo USDA, é um pesadelo para a segurança alimentar. Os críticos desse programa piloto acusam que a alta velocidade do trânsito das carcaças nas linhas de processamento, impede a detecção dos sinais de problema, além da redução do número de fiscais do governo nesse setor.

Cinco plantas piloto de abate de suínos dos EUA, conhecidas por Inspection Models Project (HIMP), são monitoradas pelo USDA, e participam da sua proposta de análise de perigos. Essas cinco plantas piloto também se submetem à Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP).

⁵ Sexta, 17 Junho 2016 02:42, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/305-fiscais-aposentados-do-usda-compartilham-suas-preocupa%C3%A7%C3%B5es-contr-a-proposta-de-privatiza%C3%A7%C3%A3o-da-inspe%C3%A7%C3%A3o-do-abate-de-su%C3%ADnos-nos-eua>, acesso em 21/06/2016.

O Inspection Models Project (HIMP) sugerido pelo USDA prevê um sistema com viés privacionista sobre a inspeção do abate tornando-a supostamente mais flexível e eficiente. A velocidade da linha de processamento é 20 por cento mais acelerada do que nas plantas de abate convencionais, permitindo o processamento de cerca de 1.300 suínos por hora. O projeto piloto tem viés privacionista, portanto, delega aos trabalhadores das plantas de abate muitas responsabilidades na inspeção das carcaças, enquanto os fiscais do governo verificam [auditorias] a eficácia do trabalho de inspeção realizado pelas empresas.

“Na minha opinião, as únicas normas com que se preocupavam eram as que a empresa tinha para com a produção”, disse Ferguson ao Food Safety News, referindo-se a Hormel Foods Corporation, um dos principais fornecedores de carne de suínos em Austin, MN, e que se tornou um alvo particular de críticas.

Um vídeo disfarçado feito recentemente dentro da planta de abate de suínos da Quality Pork Processors Inc., foi lançado 11 de novembro por um grupo de direitos dos animais. O vídeo, juntamente com alegações de ativistas que defendem a segurança alimentar, levantou preocupações sobre processamento de carne suína para o âmbito dos EUA. Esse vídeo foi feito por um ativista do grupo de direitos dos animais sem fins lucrativos chamado Compassion Over Killing. O vídeo inclui imagens de suínos sendo espancados e arrastados, e eles são mostrados contorcendo-se em uma correia transportadora no matadouro com suas gargantas cortadas no matadouro. O grupo disse que o vídeo mostra que os suínos são processados com fezes e abscessos com pus para consumo humano com um “selo de aprovação de inspeção do USDA”. O vídeo também mostra um empregado da planta de abate, que parecia estar dormindo no momento em que o grupo de direitos dos animais disse-lhe que ele deveria estar trabalhando.

Um porta-voz do USDA, disse que essa agência federal investigaria as irregularidades denunciadas no vídeo sobre possíveis violações do Humane Slaughter Act. “As ações representadas no vídeo em análise são totalmente inaceitáveis, e se nós podemos verificar a autenticidade do vídeo, vamos investigar o caso com rigor e tomar as medidas adequadas”, disse o USDA em um comunicado. “Se essas ações foram observadas pelos trabalhadores, isso resultaria em ação regularizadora imediata contra a planta de abate”.

O Food Integrity Campaign, um programa mantido por um grupo de ativistas denunciadores, chamou o Government Accountability Project (GAP)², e disse que o vídeo mostra apenas uma parte dos problemas. Ferguson e um outro fiscal aposentado do USDA, manifestaram suas preocupações sobre as condições da planta de abate de suínos sob o sistema de inspeção HIMP, e acreditam que há ameaça à saúde pública.

Os empregados da planta de abate testemunharam que a velocidade na linha de processamento é tão rápida que é quase impossível detectar abscessos, lesões, matéria fecal e outros problemas que podem tornar as carcaças de suínos inseguras ou insalubres, disse em um informe o Food Integrity Campaign. Os empregados da planta de abate não podem relatar com precisão os problemas de segurança alimentar ou reduzir a velocidade de processamento sem medo de retaliação, e os fiscais do USDA só são autorizados para realizarem [auditações] inspeções em uma pequena amostra de suínos que não refletem o verdadeiro [à saúde humana] risco patogênico, disse o GAP.

“Os empregados disseram-nos o que acontece nesta planta de abate da Hormel. Não é surpreendente que, quando as preocupações com a segurança alimentar aparecem, outros problemas em áreas de interesse, como o bem-estar animal e a segurança dos trabalhadores, também surgem”, disse Amanda Hitt, diretora do Food Integrity Campaign.

O Food Integrity Campaign de Hitt suscitou preocupações semelhantes em janeiro, quando este grupo disse, com base nos depoimentos obtidos a partir de Ferguson e outros três fiscais do USDA, que há aumento dos problemas de contaminação nas plantas sob o sistema HIMP. Um programa similar também é usado em plantas de abate de aves nos Estados Unidos, e um sindicato que representa os empregados do setor nos Estados Unidos afirmou que a inspeção sob o HIMP põe em risco a segurança alimentar.

No sistema HIMP de abate de suínos, há dois ou três encarregados de verificação de carcaças on-line e um encarregado de verificação off-line distribuídos em cada linha de processamento. Nas fábricas tradicionais de

processamento de carne de suínos, normalmente há sete encarregados de verificação de carcaças on-line e um de verificação off-line.

O USDA disse que no sistema HIMP, fiscais do governo executam 1,4 vezes mais inspeções off-line do que ocorre em plantas de suínos convencionais. O USDA também observou que os estabelecimentos sob o sistema HIMP têm baixos níveis de insegurança alimentar, níveis equivalentes ou melhores para testes de detecção de *Salmonella*, e menos testes positivos para os resíduos químicos.

Pat Maher, outro fiscal aposentado do USDA com 30 anos de experiência, disse a Food Safety News que não é totalmente contra o modelo de inspeção HIMP, mas julgou que as altas velocidades nas linhas de produção são um problema. “São muito rápidas, e para mim essa velocidade não permite olhar adequadamente as coisas, isso é certo”, disse Maher.

Caso 6

A Afisa-PR produziu a matéria intitulada “**Sessenta congressistas democratas pedem que o USDA atrase a nova regra de privatização de abate de suínos nos EUA**”⁶ com base na reportagem do “Food Safety News” dos EUA intitulada “Sixty Democrats ask Vilsack to delay new hog slaughter rule”, de 20 de janeiro de 2016.

Sessenta congressistas democratas do Congresso dos Estados Unidos têm influenciado, com suas opiniões, contra a alteração do sistema de inspeção do abate de suínos nos EUA. Os congressistas pedem ao secretário de agricultura dos EUA para que atrase ainda mais a expansão das cinco plantas piloto de abate de suínos, que há 20 anos são monitoradas pelo USDA, e se submetem à Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) pelo projeto piloto de

⁶ Quinta, 16 Junho 2016 11:34, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/304-60-congressistas-democratas-pedem-que-o-usda-atrasa-a-nova-regra-de-privatiza%C3%A7%C3%A3o-de-abate-de-su%C3%ADnos-nos-eua>, acesso em 21 de junho de 2016.

inspeção privatizada, conhecido pelos norte-americanos por Inspection Models Project (HIMP).

O secretário de Agricultura dos EUA, Tom Vilsack, o mais antigo membro do gabinete do presidente Obama, já ganhou o direito de expandir o privacionista HIMP a todas as plantas de abate de aves interessadas. Depois de vigorosa oposição ao HIMP, que durou mais de duas décadas, a nova regra para o abate de aves preconizada pelo United States Department of Agriculture (USDA) foi confirmada pelos tribunais de apelação. A vitória de Vilsack nos tribunais tirou os fiscais do USDA dos serviços de inspeção e segurança alimentar no abate de aves, e agora Vilsack quer o HIMP para além das cinco plantas piloto de abate de suínos atualmente submetidas.

Porém, os 60 congressistas democratas que assinaram a carta a Vilsack dizem que:

“(...) ainda é muito cedo para expandir este [privacionista] regime regulatório”. O grupo de congressistas dizem apoiar a modernização do sistema de segurança alimentar, mas “não à custa da saúde pública, da segurança do trabalhador ou bem-estar animal”.

Ainda escreveram os congressistas norte-americanos:

“Temos de melhorar a inspeção de suínos e reduzir a contaminação por patógenos associados como a *Salmonella* e *Campylobacter* (...) No entanto, o [USDA Food Safety and Inspection Service] FSIS não demonstrou verdadeiramente que o seu [privacionista] programa piloto de abate de suínos reduz as contaminações, e, portanto, [na população] as taxas de doenças. Ao contrário, a evidência disponível sugere que o HIMP para o abate de suínos irá minar a segurança alimentar”.

No entanto, a nova regra para o abate de suínos não está na mais recente programação de regulamentação da Casa Branca. Assim, é possível que Vilsack irá deixar para o seu sucessor a extensão do HIMP para o abate de suínos.

A carta dos congressistas norte-americanos adverte:

“Antes de expandir o programa HIMP para instalações de abate de suínos em todo o país, o FSIS deve fornecer alguma garantia de que a remoção de fiscais do governo dessas instalações, e a substituição de muitas de suas funções por funcionários da planta de abate, não conduziria a atalhos de processos de controle, aumento de contaminação fecal, adulterações de produtos derivados da carne, maior incidência de contaminação microbiana e, finalmente, um aumento nas [na população] doenças de origem alimentar. Até agora não se forneceu tal segurança”.

Em analogia ao que ocorre na privatização da inspeção no abate de aves nos EUA, os críticos da privatização dizem que o HIMP no abate de suínos implicará no aceleramento das linhas de produção, e que muitas funções atribuídas aos fiscais do USDA são delegadas à iniciativa privada. Muitos fiscais aposentados do USDA já se tornaram denunciantes do modelo e criticam a implantação do privacionista HIMP nos EUA.

Caso 7

A Afisa-PR produziu a matéria intitulada **“Grã-Bretanha: Planos de privatização do abate de aves traz de volta os sombrios dias de crises alimentares”**⁷ com base na reportagem do grande jornal britânico “The Guardian” (“The Guardian & Poultry deregulation plans risk bringing back dark days of food scares”), de 25 de março de 2016.

Para o “The Guardian”, o histórico evidencia que os problemas alimentares começam quando as empresas produtoras se autoinspecionam: BSE, febre aftosa, gripe suína, etc. O “The Guardian” alerta que autoridades públicas da Grã-Bretanha planejam revogar uma série de orientações legais sobre as normas de segurança alimentar e bem-estar animal, a começar por um movimento para colocar

⁷ Domingo, 12 Junho 2016 15:56, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/299-gr%C3%A3-bretanha-planos-de-privatiza%C3%A7%C3%A3o-do-abate-de-aves-traz-de-volta-os-sombrios-dias-de-criises-alimentares>, acesso em 21 de junho de 2016.

os serviços oficiais de inspeção, através de privatização e de desregulamentação, nas mãos da indústria de abate de aves.

Para o “The Guardian”, as lições do passado não foram aprendidas. A reportagem destaca que foi um fracasso total a ideia de a indústria definir, pela privatização, as suas próprias normas e regulamentos, fato que levou em 2015 ao escândalo de frango na Grã-Bretanha, quando o Food Standards Agency descobriu que quase oito (8) em cada dez (10) frangos frescos comprados de supermercados do Reino Unido estavam contaminados com a potencialmente letal intoxicação alimentar pela bactéria *Campylobacter*.

Conforme a reportagem do “The Guardian”, mais de 240.000 pessoas por ano ficaram doentes e até 100 pessoas morreram. A história mostra que os problemas de saúde e bem-estar na indústria de alimentos começam quando os governos incentivam as empresas se auto inspecionarem. *Salmonella* em ovos, BSE (Encefalopatia espongiforme bovina) em bovinos, febre aftosa, gripe suína, etc. Eles se tornaram escândalos nacionais nos anos 1980 e 1990, e uma geração de crianças foram impedidas de se alimentar com carne, ante a revolta com o péssimo tratamento dos animais abatidos e do perigo potencial pelas doenças transmitidas pela carne contaminada.

Existe aversão dos britânicos pela crueldade contra os animais abatidos e isso levou os governos a elevar progressivamente os rigores em favor da saúde humana e bem-estar dos animais na indústria de produtos de origem animal no Reino Unido, mais do que em grande parte do resto da UE - União Europeia. Mas os poucos grupos de gigantes do abate de aves que dominam uma indústria, e que fornecem quase 50% de toda a carne que a população come, sempre se queixaram de que a regulamentação e o impedimento da autoinspeção implicavam em desvantagem competitiva.

A reportagem do “The Guardian” destaca que há forte demanda por carne de qualidade na Grã-Bretanha e pouca evidência de que a indústria britânica esteja perdendo dinheiro devido à regulamentação que mantém a inspeção oficial de produtos de origem animal sob a tutela do Estado.

Caso 8

A Afisa-PR produziu a matéria intitulada **“EUA: Privatização da inspeção do abate de aves coloca em risco a segurança alimentar dos americanos”**⁸ com base nas reflexões sobre a proposta do governo americano para privatizar a inspeção oficial do abate de aves, feitas por Karen Davis, PhD, Presidente da United Poultry Concerns, no artigo da “United Poultry Concerns & Privatization of Poultry Slaughter Inspection and Animal Advocacy”, de 11 de abril de 2012.

Em 7 de março de 2012, a Food & Water Watch publicou um anúncio sobre a “experiência de inspeção da produção de carnes privatizada coloca em risco a segurança alimentar”. A Food & Water Watch explicou em relatório que, no processo de corte privatizado, sem a inspeção oficial do Estado, “mais carne de aves defeituosas e insalubres contaminadas com penas, bile e fezes poderia fazer o seu caminho para os consumidores”, caso o controverso projeto piloto do USDA - U.S. Department of Agriculture [Departamento de Agricultura dos Estados Unidos] para a inspeção privatizada em plantas de abate de aves [chamado National Poultry Inspection System (NPIS)] fosse expandido “de duas dúzias de instalações de abate, desde 1998, a todas as instalações de abate de aves”, como foi proposto pelo secretário de Agricultura, Tom Vilsack, sob a administração Obama.

Caso 9

A Afisa-PR produziu a matéria intitulada **“USDA dos EUA foi alertado de que a UE não aceita a privatização da inspeção de carnes”**⁹ com base no artigo publicado pelo Institute for Agriculture & Trade Policy intitulado

⁸ Domingo, 29 Maio 2016 21:02, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/293-eua-privatiza%C3%A7%C3%A3o-da-inspe%C3%A7%C3%A3o-do-abate-de-aves-coloca-em-risco-a-seguran%C3%A7a-alimentar-dos-americanos>, acesso em 21 de junho de 2016.

⁹ Domingo, 29 Maio 2016 20:25, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/292-usda-dos-eua-foi-alertado-de-que-a-ue-n%C3%A3o-aceita-a-privatiza%C3%A7%C3%A3o-da-produ%C3%A7%C3%A3o-de-carne>, acesso em 21 de junho de 2016.

“The USDA plan for deregulating and privatizing meat and poultry inspection: A short history Institute For Agriculture”, de 05 de dezembro de 2013.

[O plano USDA para desregular e privatizar a inspeção de carnes e aves: Uma breve história] No início de novembro, a UE - Comissão Europeia publicou em seu site um relatório de avaliação de inspeção de carne australiana. A conclusão do relatório foi o de proibir a importação de carne bovina australiana, carne de porco e cordeiro, porque a Austrália permite que as empresas privadas que produzem produtos à base de carne também as “inspecionem”, comprometendo a segurança alimentar. O Food and Water Watch, em informação à imprensa, alertou o público norte-americano sobre a decisão da Comissão Europeia (CE).

A Comissão Europeia (UE) foi taxativa: a política australiana de privatização da inspeção de produtos de origem animal cria um conflito de interesses que viola os seus regulamentos, e que a inspeção de produtos de origem animal do Estado é imprescindível, pois os agentes do Estado não têm interesse comercial no abate de animais e nem na certificação. A decisão foi resultado de uma auditoria maio 2012 sobre o sistema de inspeção privado da carne que a Austrália tinha adotado em 2011.

Caso 10

A Afisa-PR produziu a matéria intitulada **“FSIS/USDA dos EUA aponta falhas significativas na inspeção de produtos de origem animal no Brasil”**¹⁰ com base no relatório de inspeção [Brazil Final Audit Report] do FSIS - The Food Safety and Inspection Service do USDA - U. S. Department of Agriculture dos EUA, divulgado pelo Beef USA – National Cattlemen’s Beef Association, no artigo intitulado “Newly Released FSIS Inspection Report Shows Significant Flaws in Brazil’s Food Safety Inspection”, sem data, que apontou falhas significativas na

¹⁰ Segunda, 03 Agosto 2015 11:38, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/159-fsis-americano-mostra-falhas-significativas-na-inspe%C3%A7%C3%A3o-de-produtos-de-origem-animal-no-brasil>, acesso em 21 de junho de 2016.

inspeção de produtos de origem animal no Brasil, em prejuízo da segurança alimentar.

Os norte-americanos alegam que o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), por ora, foi reprovado. O sistema brasileiro não possui equivalência com o sistema norte-americano, pois (i) é falho; (ii) não consegue implantar a APPCC - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle; (iii) apresenta documentação auditada deficiente e inconsistente; (iv) há, “contaminação cruzada” de carcaças bovinas (come-se, p. ex., carne com a perigosa bactéria *Escherichia coli* e coliformes fecais); falhas nos PCCs - Pontos Críticos de Controle (algo que assustou os norte-americanos); falho PCC químico (averiguação de resíduos de medicamentos) e, um ponto muito negativo, a falta de servidores estatutários representando o Estado com poder de polícia administrativa. Um verdadeiro desastre!

Por ora, o USDA - United States Department of Agriculture está “decepcionado” com a situação brasileira, e não habilitará nenhuma planta do Brasil para vender carne aos EUA. E mais. No final do relatório em questão, os norte-americanos alertam [Docket Number APHIS 2009-0017, Importation of Beef From A Region in Brazil]: “Se [os brasileiros] possuem [na inspeção de produtos de origem animal] tantas falhas assim, o que nos garante que estão cuidando também da saúde animal?”.

Caso 11

A Afisa-PR produziu a matéria intitulada “**União Europeia rejeita privatização da inspeção de produtos de origem animal**”¹¹ com base na reportagem do “Food Poisoning Bulletin” intitulada “EU Rejects Australian Privatized Meat Inspection System”, de 8 de novembro de 2013, na qual reporta que a CE - Comissão Europeia tinha publicado em seu portal oficial o relatório final da auditoria de maio 2012, em que seu pessoal conduziu sobre o sistema de inspeção

¹¹ Sexta, 26 Junho 2015 11:59, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/146-ue-rejeita-terceiriza%C3%A7%C3%A3o-e-privatiza%C3%A7%C3%A3o-da-inspe%C3%A7%C3%A3o-e-fiscaliza%C3%A7%C3%A3o-agropecu%C3%A1ria>, acesso em 21 de junho de 2016.

de carne australiana (para os produtos destinados à Europa), e concluiu que o seu sistema privatizado, chamado AEMIS - Export Meat Inspection System, implementado em setembro de 2011, não estava em conformidade com os regulamentos de segurança alimentar da UE - União Europeia.

No relatório, a equipe de auditoria da CE - Comissão Europeia concluiu que a existência de "inspetores" integralizados às empresas, que realizavam a "inspeção" post-mortem nos animais abatidos, implicava conflito de interesses.

Wenonah Hauter, diretora executiva da Food & Water Watch, disse que isso confirma parecer anterior de sua instituição, nos seguintes termos:

"Os reguladores europeus fizeram a decisão certa ao rejeitar regime privatizado de inspeção da carne da Austrália. É hora de os reguladores dos EUA também rejeitarem um regime de segurança alimentar onde as empresas basicamente inspecionam a si mesmas".

O relatório emitido pela CE - Comissão Europeia rejeitando o AEMIS australiano, afirma que a privatização da inspeção dos produtos de origem animal "não era alinhada" com seus regulamentos, porque não é capaz de assegurar que os "inspetores" da iniciativa privada não tenham interesses comerciais diretos sobre os animais abatidos e nem nos produtos certificados.

A equivalência do USDA - U. S. Department of Agriculture dos EUA ao AEMIS da Austrália, concedida em março de 2011, foi baseada apenas em resultados verificados em uma única planta de abate de carne bovina que usava o sistema de inspeção privatizado. O USDA estava em processo de aprovação de sistemas privatizados de inspeção semelhantes de modelos australianos, chamado de HACCP-based Inspection Models Project (HIMP), os quais elaborados base em projetos-piloto de cinco plantas australianas de abate de suínos. Em maio e agosto de 2013, o escritório do inspetor geral do USDA e o e o GAO - US Government Accountability Office emitam relatórios altamente críticos e questionaram os objetivos de segurança alimentar dos projetos-piloto australianos que envolviam o abate de suínos sob a inspeção privatizada (HIMP).

Em janeiro, julho e outubro deste ano, Food & Water Watch enviou cartas ao secretário do USDA, Tom Vilsack, informando-o de que os embarques de carne exportados para os EUA, a partir de plantas australianas usando o AEMIS, estavam sendo repetidamente rejeitados pelos inspetores de importação do USDA devido às visíveis violações da segurança alimentar em portos de entrada americanos. Além disso, Food & Water Watch advertiu o secretário do USDA que recebeu informações de que a CE - Comissão Europeia estava a ponto de rejeitar o AEMIS como um sistema de inspeção privado de produtos à base de carne exportados para a Europa por causa do problema de conflito de interesses. A mesma preocupação foi expressa por um auditor do FSIS - Food Safety and Inspection Service do USDA que visitou em 2011 uma planta piloto do AEMIS da Austrália, porém, suas preocupações foram ignoradas pelos seus superiores em Washington.

O Food & Water Watch também alertou o secretário do USDA que a partir da integral implantação do programa AEMIS da Austrália, que implementou a privatização da inspeção de carnes, o número de importações rejeitadas de embarques de carnes vermelhas desse país têm aumentado dramaticamente. O Food & Water Watch também expressou junto ao secretário do USDA preocupação sobre o sistema privado de inspeção da carne adotado pelo Canadá.

A diretoria do Food & Water Watch exortou o USDA a rever sua determinação de equivalência com o AEMIS australiano. Segundo ela, essa equivalência foi falha, pois foi baseada em um projeto piloto, e não em todo o sistema de inspeção de carnes americano. Além disso, segundo Hauter, o projeto-piloto australiano de abate de suínos sob inspeção privatizada, em que se baseou essa equivalência, nunca foi totalmente avaliado pelo FSIS - Food Safety and Inspection Service do USDA.

TÓPICO 2 & APÊNDICE II – A ILEGALIDADE E A INCONSTITUCIONALIDADE DO PROJETO DE LEI Nº 334/2015:

Para a Afisa-PR o projeto de lei nº 334/2015 em discussão na CCJC – Comissão de Constituição, Justiça e Cidadania da Câmara dos Deputados peca pela ilegalidade e inconstitucionalidade. Neste sentido, a Afisa-PR produziu a matéria intitulada [segue em anexo] **“Inspeção de produtos de origem animal: o**

ilegal e inconstitucional projeto de lei nº 334/2015¹². Sua aprovação pela Câmara dos Deputados, além fazer com que a inspeção sanitária oficial de produtos de origem animal retroaja para antes de 1950 - marco positivo instituído pela Lei Federal nº 1.283/1950 –, seus termos privacionistas não se [na Justiça] sustentarão no mérito, pois:

I - O projeto de lei nº 334/2015 desrespeita os direitos difusos

Como bem afirmou o MPF - Ministério Público Federal, Procuradoria da República no Distrito Federal, 4º Ofício de Atos Administrativos, no Inquérito Civil nº 1.16.000.002982/2012-09 – vinculado à decisão liminar relativa ao Processo nº 14166-95.2006.4.01.340010 –, *in verbis*:

“Em verdade, os atos que se pretende aqui hostilizar ecoam – além da moralidade na administração pública – na saúde da coletividade, do consumidor, no mercado econômico interno, bem assim na posição de confiança do Brasil no cenário internacional de exportação de produtos animais e vegetais. Em outras palavras, está configurada a defesa dos direitos difusos”.

II - O projeto de lei nº 334/2015 desrespeita o princípio do concurso público, a considerar:

a) [Inquérito Civil nº 1.16.000.002982/2012-09] Ainda, segundo o MPF, *in verbis*:

“A Constituição Federal, em seu artigo 37, enuncia explicitamente cinco princípios da Administração Pública: legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência. Posteriormente, em seus incisos, aponta diretrizes fundamentais a serem seguidas pelos seus órgãos e entidades, sem excluir, no entanto, outros axiomas a serem invariavelmente perseguidos pela administração. Nesse ponto, insere-se o indiscutível ‘princípio do concurso público’, encartado no inciso II do

¹² Domingo, 12 Junho 2016 14:02, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/298-inspe%C3%A7%C3%A3o-de-produtos-de-origem-animal-ilegal-e-inconstitucional-projeto-de-lei-n%C2%BA-334-2015>, acesso em 22 de junho de 2016.

artigo 37: [...] a investidura em cargo ou emprego público depende de aprovação prévia em concurso público de provas ou de provas e títulos, de acordo com a natureza e a complexidade do cargo ou emprego, na forma prevista em lei, ressalvadas as nomeações para cargo em comissão declarado em lei de livre nomeação e exoneração; A regra para o provimento de cargos, portanto, é o ingresso por meio do concurso público.

Ocorre que, *in casu*, está-se diante de clara violação ao referido princípio constitucional. Isso porque, em verdade, os conveniados cedidos pela Administração dos Municípios para exercerem atividades no Serviço de Inspeção Federal não prestam mero auxílio aos Fiscais Federais Agropecuários, antes mesmo, desempenham todas as suas funções, inclusive executando a emissão de certificações sanitárias em clara afronta ao Decreto nº 5.741/2006, que regulamenta os artigos 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171/1991: Art. 62 Compete às três instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária e aos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários, em suas áreas de competência, implantar, monitorar e gerenciar os procedimentos de certificação sanitária, fitossanitária e de identidade e qualidade, que têm como objetivo garantir a origem, a qualidade e a identidade dos produtos certificados e credibilidade ao processo de rastreabilidade. § 1º Os processos de controles assegurarão as condições para identificar e comprovar o fornecedor do material certificado na origem e no destino dos produtos, que serão identificados por códigos que permitam a sua rastreabilidade em toda a cadeia produtiva, na forma definida em norma específica. § 2º Compete, na forma da lei, aos Fiscais Federais Agropecuários a emissão dos certificados oficiais agropecuários exigidos pelo comércio internacional”.

b) Em proveito do interesse público, da defesa agropecuária tutelada pelo Estado, da segurança alimentar da população e da organização do SUASA, no Processo nº 0014166-95.2016.4.01.340010, foi o entendimento da 7ª Vara Federal, *in verbis*:

“No mais, quanto aos outros pontos enfrentados na decisão, vejo presentes ‘elementos’ que evidenciam a probabilidade do ‘direito’ invocado, aqui posto no desrespeito ao princípio da necessidade de concurso público como regra de vinculação administrativa e na indevida execução dos convênios celebrados.”

III – O projeto de lei nº 334/2015 desrespeita o princípio da legalidade estrita [A administração só pode realizar aquilo que é permitido pelos comandos legais]. [Inquérito Civil nº 1.16.000.002982/2012-09] Ainda, segundo o MPF, *in verbis*:

“Depreende-se do comando regulamentador acima que a aposição do certificado de sanidade nos produtos de origem animal e vegetal deve ser realizada por servidor público detentor do cargo efetivo de Fiscal Federal Agropecuário no âmbito de sua atuação. Logo, torna-se imperioso que, no bojo da fiscalização estadual ou municipal, também se faça tal atividade pelo [Fiscal Federal Agropecuário] FFA ou por servidor público investido em cargo equivalente através de concurso público. Incide aqui o princípio da legalidade estrita, no qual a administração só pode realizar aquilo que é permitido pelo comando legal”.

IV – O projeto de lei nº 334/2015 proporcionará o descontrole sobre quais tipos de empregados serão utilizados pela iniciativa privada para a “inspeção” de produtos de origem animal. [Processo nº 14166-95.2006.4.01.340010] Nesse sentido, a 7ª Vara Federal, em sede de juízo de cognição sumária, constatou que a própria União (nos acordos de cooperação que firma com os municípios para que estes realizem a “inspeção federal” de produtos de origem animal) reconheceu [Processo nº 0014166-95.2016.4.01.34001], *in verbis*:

“[...] que não possui o desejado controle sobre quais tipos de servidores estão sendo cedidos pelas prefeituras nos âmbitos desses acordos de cooperação” e que a Administração Federal “nesse ponto, sempre agiu de boa-fé, não tendo razões, até o presente momento, para suspeitar do vínculo existente entre os médicos veterinários designados e os municípios/estados. [...] a conduta que se espera da Administração não pode ter esse grau de imprecisão quanto à informação de existência ou não de servidores cedidos sem possuir o imprescindível vínculo efetivo com o município. Ora, no agir do administrador não devem existir suspeitas, ilações ou probabilidades de como está se dando, de fato, a execução desses convênios. Dizer que não suspeita de subversão da ordem legal contida no acordo é o mesmo que dizer que não sabe, na verdade, como se dá sua execução. [...] outra vez [a União] reconhece não estar fiscalizando a execução dos convênios como deveria, a União tira a sua responsabilidade do caso, transferindo-a, indevidamente, a outras autoridades”.

V - É ilegal delegar serviços intransferíveis e exclusivos do Estado, os quais necessários em defesa da saúde pública e da segurança alimentar. [Processo nº 14166-95.2006.4.01.340010] Idem, a 7ª Vara Federal entende, em decisão liminar, *in verbis*:

“[...] os serviços de fiscalização sanitária agropecuária são relevantes, necessários em defesa da saúde pública, à segurança alimentar, respeito ao meio ambiente e demais repercussões sociais e econômicas que a situação envolve. Assim, não comportam solução de continuidade abrupta, por se tratarem de serviços essenciais que devem continuar do prestados”.

TÓPICO 3 & APÊNDICE III – ESPECIALISTAS BRASILEIROS ALERTAM SOBRE AS NEFASTAS CONSEQUÊNCIAS DA PRIVATIZAÇÃO DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL:

Sobre importantíssimo tema, a Afisa-PR produziu a matéria intitulada [segue em anexo] **“Especialistas alertam sobre as consequências da privatização da inspeção de produtos de origem animal”**¹³. O documento intitulado “Privatização dos serviços de inspeção dos produtos de origem animal: riscos à saúde pública e consequências econômicas”, elaborado por Elmo Rampini de Souza, Eduardo Batista Borges, Carlos Alberto Magioli, Zander Barreto Miranda, Ronaldo Gil Pereira e André Sampaio Ferreira, tem por finalidade alertar as autoridades e oferecer subsídios para impedir as tentativas e as manobras que visam a privatização dos serviços de inspeção de produtos de origem animal tutelado pelo Estado. Esse documento é fruto da Comissão de Especialistas (integrada pelos especialistas citados) instituída no dia 3 de julho de 2015, quando era debatido o tema “Modificação do sistema de serviços de inspeção de produtos de origem animal: privatização e perspectivas”.

O documento em questão abrangeu dois importantes documentos intitulados: (a) “A quem interessa privatizar os serviços de inspeção higiênica,

¹³ Quarta, 01 Junho 2016 04:10, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/295-especialistas-alertam-sobre-as-consequ%C3%Aancias-da-privatiza%C3%A7%C3%A3o-da-inspe%C3%A7%C3%A3o-de-produtos-de-origem-animal>, acesso em 23 de junho de 2016.

sanitária e tecnológica de produtos de origem animal?” e (b) “Inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal (controle oficial, sanitário e tecnológico)”. O primeiro documento foi elaborado pelo Colégio Brasileiro de Médicos Veterinários Higienistas de Alimentos (CBMVHA) e o segundo foi publicado na Revista, ano 7, nº 23 (maio/junho/julho/agosto de 2001), p. 6-11, do Conselho Federal de Medicina Veterinária (CFMV), cujos autores são eminentes profissionais da área, Jessy Antunes Guimarães e José Christovam dos Santos.

Segundo o documento, alimentos não seguros podem conter bactérias nocivas, vírus, parasitas ou substâncias químicas, e são responsáveis por mais de 200 doenças conhecidas, que vão desde a diarreia ao câncer.

Exemplos de alimentos não seguros incluem os de origem animal e vegetal contaminados com fezes, e moluscos bivalentes que contenham biotoxinas. Alguns resultados importantes estão relacionados com infecções intestinais causadas por vírus, bactérias e protozoários que entram no corpo através da ingestão de alimentos contaminados. Os números iniciais, a partir de 2010, indicam que:

a) Havia uma estimativa de 582 milhões de casos de 22 doenças entéricas [relativo ao intestino; intestinal] transmitidas por diferentes alimentos contaminados e 351 mil mortes associadas;

b) Os agentes de doenças entéricas responsáveis pela maioria das mortes foram *Salmonella typhi* (52 mil óbitos), *Escherichia coli* enteropatogênica (EPEC) (37 mil óbitos) e norovírus [tipo de vírus que pode ser transmitido através da ingestão de alimentos crus manipulados por mãos infectadas] (35 mil óbitos);

c) Mais de 40% das pessoas que sofreram de doenças intestinais causadas por alimentos contaminados eram crianças com menos de 5 anos.

Alimentos não seguros também impactam economicamente, especialmente em um mundo que é globalizado. Em 2011, um surto de *Escherichia coli* na Alemanha causou aproximadamente US\$ 1,3 bi em perdas para a

agropecuária e indústrias e US\$ 236 mi em pagamentos de ajuda de emergência a 22 países da União Europeia (UE).

O documento esclarece que o primeiro papel da inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal, através da vigilância oficial, tem como eixo central ações de caráter preventivo, a detectar as incidentes infecções, a contribuir ao longo do tempo para medir tendências, e para a introdução de medidas de intervenção e controle.

A literatura especializada sobre a inocuidade dos alimentos de origem animal reporta sobre inúmeros agentes e doenças que são responsáveis pelas doenças transmitidos pelos alimentos (DTA's), entre as quais destacam-se: *Salmonella*, *Shigella*, *Echerichia coli*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Yersinia enterocolitica*, *Streptococcus*, *Campylobacter*, *Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*, *Listeria monocytogenes*, *aspergillus*, rotavírus, toxoplasmose, complexo teníose/cisticercose, criptosporidiose, anisquiose, tuberculose, brucelose, entre outras.

O documento adverte que as DTA's desempenham importante papel socioeconômico, tendo em vista que podem ocasionar incapacidade laboral temporária, gastos com tratamentos médicos, perdas emocionais, deterioração de alimentos, perda da credibilidade do estabelecimento ou empresa, indenizações e até a prisão dos responsáveis, entre outras consequências.

A Comissão de Especialistas adverte que "O diapasão indissociável, garantindo o padrão de inocuidade aos produtos de origem animal se organiza no conjunto inspeção e fiscalização, alinhadas aos conhecimentos técnico-científicos, garantindo com total isenção a condução dos critérios de julgamento e destinos da matéria-prima, produtos e subprodutos de origem animal, exercendo o poder de polícia sanitária indelegável, a iniciativa privada, pois é uma função de Estado".

O documento do Colégio Brasileiro de Médicos Veterinários Higienistas de Alimentos (CBMVHA) alerta que "Escamotear com afirmações

inconsistentes, separando as ações conjuntas de inspeção e fiscalização é desconhecer em sua profundidade a indissociável ação conjunta para o pleno exercício da inspeção em seu caráter pleno” e “Desconhecer estes princípios é menosprezar as ações que se fazem necessárias com o objetivo de preservar a saúde do consumidor, e que se impõem de forma indelegável como ação de Estado”.

O poder de polícia sanitária deve ser atribuição exclusiva do Estado, jamais da iniciativa privada, como pretende estabelecer o nocivo projeto de lei 334/2015 que tramita na Câmara dos Deputados. Sem o poder de polícia administrativa não se realiza, não se executa com independência, isenção e segurança, a atividade do Poder Público.

Por fim, defende-se que o Poder Público não pode transferir, por “lei”, por convênios, por credenciamento, entre outros subterfúgios legislativos ou administrativos, à iniciativa privada, à particulares, atividades que são inerentes à natureza do Poder Público, ou mesmo conceder direito de opção, que “na essência é permitir a transferência” do poder de polícia administrativa, “além da inadmissível afronta ao submeter a estrutura jurídica da Federação”.

TÓPICO 4 & APÊNDICE IV – O MPF – MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL INSTAUROU AÇÃO CIVIL PÚBLICA PARA IMPEDIR A PRIVATIZAÇÃO & TERCEIRIZAÇÃO DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL & JUSTIÇA FEDERAL DEFERE LIMINAR PARCIAL EM FAVOR DO MPF:

Com base na matéria da Afisa-PR intitulada [segue em anexo] **“MPF/DF quer impedir terceirização da fiscalização de produtos animais e vegetais”**¹⁴, o MPF/DF sustenta que a inspeção de produtos de origem animal é atividade é típica de Estado e, por lei, deve ser executada exclusivamente por fiscais agropecuários federais. Em alguns locais foi detectada a presença de servidores comissionados, com vínculo precário, no Serviço de Inspeção Federal (SIF).

¹⁴ Quarta, 09 Março 2016 13:48, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/245-mpf-df-quer-impedir-terceiriza%C3%A7%C3%A3o-da-fiscaliza%C3%A7%C3%A3o-de-produtos-animais-e-vegetais>, acesso em 23 de junho de 2016.

MPF/DF quer que o Mapa nomeie os aprovados do concurso de 2014, na especialidade de medicina veterinária. O objetivo é impedir que os acordos de cooperação técnica com estados e municípios criem problemas futuros na saúde do consumidor, ao mercado econômico interno e até a confiança do Brasil no exterior.

O Ministério Público Federal (MPF) quer assegurar que a fiscalização da produção e venda de produtos de origem animal e vegetal seja feita exclusivamente por fiscais agropecuários federais. Para isso, propôs uma ação civil pública em que pede que a União seja obrigada a desfazer os acordos de cooperação técnica firmados com estados e municípios. Estas parcerias foram objetos de investigações que, segundo o MPF, evidenciaram uma irregularidade: o desempenho de uma atividade típica de Estado por pessoas que não são da carreira federal. A ação pede, ainda, que o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) nomeie candidatos aprovados em 2014 para o cargo de fiscal federal na especialidade medicina veterinária.

Ao justificar a necessidade de providências, a procuradora da República Ana Carolina Oliveira Tannús lembrou que o tema já é objeto de ações civis públicas em tramitação nos estados de Mato Grosso, Rondônia e Santa Catarina. Frisou, ainda, que não se trata apenas de questionar a legalidade de contratos ou convênios administrativos, mas de impedir medidas que podem atingir a saúde do consumidor, o mercado econômico interno e até a “confiança do Brasil no cenário internacional”. Também é mencionado o fato de o Mapa não ter acatado recomendação enviada pelo MPF, em setembro do ano passado, com o propósito de corrigir as irregularidades sem a necessidade de processo judicial.

As possíveis irregularidades envolvendo os termos de cooperação técnica passaram a ser investigadas pelo MPF a partir de uma representação do Sindicato Nacional dos Fiscais Federais Agropecuários. A entidade apresentou extratos de diversos acordos firmados entre as Superintendências Federais de Agricultura nos estados – representando o Mapa – e os municípios, alegando que os documentos extrapolam o limite permitido para a atuação resultante das parcerias. Outro argumento apresentado foi o de que a inspeção prevista nos acordos fere normas como a lei que organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

A ação menciona também outro aspecto citado pelo autor da representação, que coloca em xeque a validade dos convênios firmados pelo Mapa. “Adiciona-se aos já questionados acordos o fato de que a maioria desses conveniados não é sequer servidor público do município, mas originam-se da contratação de mão de obra sem a submissão às regras constitucionais, ou seja, sem a realização de concurso público”, detalha. Como exemplo da irregularidade, a procuradora cita a realização de pesquisas amostrais em dois municípios de Goiás (GO). Em ambos foi detectada a presença de servidores comissionados que mantêm o chamado vínculo precário com o Município atuando no Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Falta de pessoal – A deficiência do quadro de fiscais agropecuários federais é apontada como a principal causa para elaboração e manutenção dos acordos de cooperação técnica entre União e municípios. O problema é abordado na ação civil pública a partir da apresentação de números fornecidos pelo próprio Ministério da Agricultura, durante a fase preliminar da investigação. Em 2012, por exemplo, o órgão informa, em nota técnica enviada ao MPF, possuir 930 fiscais agropecuários. No mesmo documento, explica que o número ideal seria de 2.640 profissionais. Outra nota técnica deixa claro que seria necessário prover 885 cargos vagos de fiscal agropecuário.

Diante do quadro, o MPF realizou, ao longo de 2013, várias reuniões com representantes do Mapa. Na época ficou acertado que o Ministério iria elaborar uma proposta contendo um cronograma de concursos públicos, além de especificar as vagas necessárias para o atendimento das demandas de inspeção em portos, aeroportos, saúde animal e outros setores em que a precariedade do serviço pode causar graves consequências às exportações brasileiras. No entanto, lembra o MPF, o único concurso realizado até o momento, aconteceu em 2014, quando foram ofertadas 232 vagas para fiscal federal agropecuário. Parte dos aprovados nesse processo seletivo ainda não foi nomeada pelo governo que, por outro lado e, contrariando a legislação continua firmando acordos de cooperação com municípios.

A ação civil pública ainda será analisada pela Justiça Federal, em Brasília. Entre os pedidos apresentados pelo MPF está a concessão de liminar para

garantir o desfazimento imediato de acordos de cooperação técnica, com exceção dos estados de Mato Grosso, Santa Catarina e Rondônia, onde o tema é objeto de discussão judicial. Também foi solicitado que o juiz determine a nomeação imediata dos candidatos excedentes no concurso realizado em 2014, “em número suficiente para substituição dos servidores conveniados das unidades restantes”. De acordo com informações do próprio Mapa, atualmente, 177 médicos veterinários não concursados desempenham as atividades de fiscalização. Por fim, o MPF pretende que a Justiça suspenda a validade do concurso – prevista para terminar em julho desse ano – até o julgamento final da ação.

Ato seguinte à ação civil pública do MPF/DF, conforme a matéria da Afisa-PR intitulada [segue em anexo] **“Inspeção de produtos de origem animal: Justiça Federal concede liminar em favor do MPF”**¹⁵, o Poder Judiciário, Tribunal Regional Federal da Primeira Região, Seção Judiciária do Distrito Federal, concedeu liminar parcial¹ em favor do MPF - Ministério Público Federal. A liminar é resultado do Inquérito Civil nº 1.16.000.002982/2012-09 movido pelo MPF. A liminar discorre que o Poder Judiciário tem que atuar para fazer valer os princípios constitucionais da impessoalidade no trato com a coisa pública, de respeito ao concurso público como forma geral, ainda que não única, de vinculação do administrado com a Administração, bem como o da eficiência e legalidade. A Justiça Federal reconhece que “é fato que os serviços de fiscalização sanitária agropecuária são relevantes, necessários em defesa da saúde pública, à segurança alimentar, respeito ao meio ambiente e demais repercussões sociais e econômicas que a situação envolve”.

Como a Justiça Federal entende que a forma como os convênios celebrados são executados ao arrepio da lei em prejuízo dos serviços oficiais de inspeção de produtos de origem animal, a liminar determina que o MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento tire eventuais servidores que estejam exercendo a função de fiscal agropecuário [na função de “inspeção” de produtos de origem animal] sem ter prestado concurso. A Justiça Federal

¹⁵ Terça, 03 Maio 2016 13:24, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/276-inspe%C3%A7%C3%A3o-de-produtos-de-origem-animal-justi%C3%A7a-federal-concede-liminar-em-favor-do-mpf>, acesso em 23 de junho de 2016.

determinou ainda que o MAPA suspensa a celebração de novos acordos de cooperação técnica com município, voltados para a cessão, por parte das prefeituras, de servidor para exercer as funções de fiscal federal agropecuária com especialização em medicina veterinária [para fins de inspeção de produtos de origem animal], bem como, quanto aos convênios já celebrados, proceda à devolução, no prazo de 30 (trinta) dias, de todos os servidores cedidos que não preencham o requisito de possuir vínculo efetivo com a Administração, até decisão final (mérito) do feito.

TÓPICO 5 & APÊNDICE V – [ESTADO DO PARANÁ]
SEGURANÇA ALIMENTAR: PARA O DIPOA – DEPARTAMENTO DE
INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MAPA – MINISTÉRIO
DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, PARTE DA
INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO PARANÁ É ILEGAL¹⁶:

Dois problemas localizados de inspeção de produtos de origem animal, cujas soluções competem exclusivamente aos estados de Santa Catarina e do Paraná, ou seja, o de fazerem com que suas inspeções governamentais funcionem legalmente – hoje ilegalmente e inconstitucionalmente terceirizados e, pasmem, até mesmo quarteirizado para particulares – sobre, respectivamente, cento e noventa (190) estabelecimentos catarinenses e setenta e seis (76) estabelecimentos paranaenses que operam com produtos de origem animal, e que exigem inspeção em caráter permanente do Estado, não pode implicar na desorganização do SUASA – Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária muito menos descaracterização ou mesmo a revogação do Decreto Federal nº 5.741/2006, com desastrosas consequências à segurança alimentar da população brasileira e à defesa agropecuária tutelada pelo Estado. A desorganização da defesa agropecuária, alertamos, trará nefastas consequências aos indicadores socioeconômicos deste país.

¹⁶ Questão vinculada ao **TÓPICO 6 & APÊNDICE VI – PROPOSTA DE REESTRUTURAÇÃO DO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, DO MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, SDA – SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DIPOA – DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.**

Ressalte-se que a origem da privatização da inspeção de produtos de origem animal é do Fonesa – Fórum Nacional dos Executores de Defesa Agropecuária, mediante o “ofício” nº 005/FONESA, de 16 de junho de 2015, à SDA – Secretária de Defesa Agropecuária do MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O Fonesa é presidido pelo diretor presidente da Adapar – Agência de Defesa Agropecuária do Paraná.

Contra a privatização, terceirização e quarteirização promovido pelo Estado de Santa Catarina da sua inspeção e produtos de origem animal, tramita na Justiça do Trabalho, 12ª Região, Santa Catarina, processo contra a (1º réu) Cidasc – Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina, (2º réu) Icasa – Instituto Catarinense de Sanidade Agropecuária e (3º réu) Unimev – Cooperativa de Médicos Veterinários, originário do MPT – Ministério Público do Trabalho que ingressou com ação civil pleiteando a “declaração de nulidade do contrato de prestação de serviço que a CIDASC mantém com a ICASA e a UNIMEV e que os candidatos aprovados no concurso público (Edital 02/2006) fossem contratados em substituição aos trabalhadores das empresas prestadoras de serviço, os quais deveriam ser afastados”. Em 18 de setembro de 2012, a Justiça do Trabalho publicou o “ACÓRDÃO TRT 12ª / SECRETARIA DA 1ª TURMA”^{17 e 18}, com a seguinte ementa de 22 de agosto de 2012:

“Ementa INSPEÇÃO E VIGILÂNCIA SANITÁRIA. ATIVIDADE DE ESTADO. IMPOSSIBILIDADE DE TERCEIRIZAÇÃO. A inspeção dos produtos de origem animal e vigilância e defesa sanitária animal, por se atividade de Estado, deve ser realizada exclusivamente com servidores admitidos por meio de concurso público, não podendo, salvo situações emergenciais, ser objeto de terceirização”. (Grifamos)

¹⁷ Disponível em

<http://www.lexml.gov.br/urn:urn:lex:br:justica.trabalho;regiao.12:tribunal.regional.trabalho;turma.1:acordao:2012-08-22;07451-2009-001-12-00-5,07451-2009-001-12-00-5,233676>, acesso em 23 de junho de 2016.

¹⁸ Íntegra do Acórdão disponível em

<http://www.afisapr.org.br/attachments/article/219/Ac%C3%B3rd%C3%A3o-1%C2%AAC-RO07451-2009-001-12-00-5.pdf>, acesso em 23 de junho de 2016.

No Estado do Paraná, como dito anteriormente, a situação é de privatização de parte da inspeção de produtos de origem animal. A matéria produzida pela Afisa-PR intitulada [segue em anexo] **“Segurança alimentar: Para o DIPOA, parte do sistema de inspeção de produtos de origem animal do Paraná é ilegal”**¹⁹ decorre da solicitação de informação junto ao DIPOA – Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sobre as providências tomadas pela Instância Superior e Central (MAPA), conforme determina o Decreto nº 5.741/2006, ante a Portaria nº 158/2014 da Instância Intermediária [Estado do Paraná], que privatiza parte da inspeção oficial de produtos de origem animal no Estado do Paraná (fiscalizações em caráter permanente em plantas frigoríficas de produtos de origem animal).

Em ofício à Afisa-PR, o DIPOA/MAPA anexou a Informação SISBI-POA/CGSISBI/DIPOA nº 43/2015, que esclarece:

“Não houve, à época, pronunciamento formal do DIPOA em relação aos termos da Portaria nº 158/2014, no entanto, segue um parecer atual, assim como os documentos que o embasam.

Vale ressaltar que desde a [ao SISBI-POA] adesão em 2010, os gestores da então [do Estado do Paraná] Secretaria de Agricultura [cuja autarquização das atividades exercidas pelo então Departamento de Fiscalização e Defesa Agropecuária resultou na Adapar] possuem conhecimento formal da ilegalidade do seu sistema de inspeção e, assim, somente os estabelecimentos com inspeção oficial têm sido cadastrados no SISBI-POA.

A ‘inspeção’ privada contraria frontalmente os dispositivos presentes na Constituição Federal de 1988, na Lei nº 1.283/1950, na Lei nº 9.712/1998, incisos II, III e VI, § 6º, art. 9º e incisos II, III e IV, art. 133 do Decreto nº 5.741/2006, a Instrução Normativa nº 36/2011, despacho de aprovação nº 300/2015/CONJUR-MAPA/CGU/AGU e nas decisões do Supremo Tribunal Federal que

¹⁹ Quarta, 27 Janeiro 2016 15:00 , disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/219-privatiza%C3%A7%C3%A3o-para-o-dipoa,-%C3%A9-ilegal-o-sistema-de-inspe%C3%A7%C3%A3o-de-produtos-de-origem-animal-adotado-pelo-paran%C3%A1>, acesso em 23 de junho de 2016.

tratam do regime estatutário, do concurso público e da ausência de conflito de interesses, além da indelegabilidade de atividades típicas de Estado para entidades privadas (ADI 2310 e 1717)". (Grifamos)

O DIPOA/MAPA concluiu, portanto, que a Portaria nº 158/2014 da Adapar é ilegal e inconstitucional, desta forma, tem potencial para oferecer risco à segurança alimentar da população paranaense.

A Afisa-PR representou (protocolo nº 14726/2015, de 11 de agosto de 2015) no MP-PR - Ministério Público do Estado do Paraná contra os termos da Portaria nº 158/2014.

Advertimos que a situação dos serviços oficiais de inspeção de produtos de origem animal no Estado do Paraná preocupa. Explica-se. [À luz das informações apuradas] Em recente auditoria do MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/DIPOA – Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal verificou-se uma série de irregularidades no âmbito da Adapar – Agência de Defesa Agropecuária do Paraná, em decorrência, foi cancelada a equivalência (com a União) do Estado do Paraná em intermediar a chancela SISBI/POA – Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal. A auditoria do MAPA/DIPOA considerou que os “inspetores” vinculados à iniciativa privada (credenciados pelos critérios da Portaria nº 158/2014), não inspecionavam e fiscalizavam com isenção e eficiência, e constatou várias irregularidades no processo de privatização em discussão, a saber: (i) não implantação dos autocontroles, conforme a Portaria nº 243/2014 da Adapar; (ii) estabelecimentos de abate de animais que operam sem APPCC - Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle; (iii) os “inspetores” vinculados à iniciativa privada recebem animais para o abate sem GTAs - Guias de Trânsito Animal; (iv) os “inspetores” vinculados à iniciativa privada não condenam animais impróprios para o abate; (v) os “serviços” privatizados de inspeção de produtos de origem animal eram ruins, piores do que os prestados pelo SISBI/POA intermediado pelos municípios; (vi) defasagem do contingente de fiscais da defesa agropecuária na GIPOA – Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal vinculada à Adapar, entre outros problemas.

É esse o “compromisso” do governo do Paraná para com o interesse público, com a defesa agropecuária tutelada pelo Estado, a segurança alimentar da população e a organização do SUASA? É esse o “modelo” de privatização da inspeção de produtos de origem animal a “ser exportado” para todos os estados da Federação?

A Afisa-PR, através da carta 35-Afisa-PR/2016²⁰ (protocolo nº 1669), de 6 de junho de 2016, requereu relatório sobre as irregularidades apuradas pela auditoria em questão junto ao DIPOA/MAPA

TÓPICO 6 & APÊNDICE VI – PROPOSTA DE REESTRUTURAÇÃO DO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, DO MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, SDA – SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DIPOA – DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL:

A Afisa-PR produziu matéria intitulada [segue em anexo] “**Grupo de trabalho apresenta proposta de reestruturação do SISBI/POA**”²¹, em virtude da Portaria nº 58, de 7 de Julho de 2015 (DOU, Seção 2, nº 128, 8/7/2015, p. 10) instituir um GT – Grupo de Trabalho para apresentar as diretrizes e o projeto de reestruturação do SISBI/POA - Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal Brasileiro.

O GP – Grupo de Trabalho apresentou a **Proposta de Reestruturação do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal**, com as seguintes considerações finais:

“Seguindo a metodologia utilizada para condução dos trabalhos, a partir do desenvolvimento das propostas dentro de macrotemas definidos por meio das discussões, chegou-se a um objetivo central do Grupo

²⁰ Disponível em <http://www.afisapr.org.br/attachments/article/255/35-Afisa-PR-2016-de-6-6-2016.pdf>, acesso em 23 de junho de 2016.

²¹ Terça, 01 Dezembro 2015 11:53, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/206-grupo-de-trabalho-apresenta-proposta-de-reestruturacao-do-sisbi-poa>, acesso em 23 de junho de 2016.

de Trabalho: reestruturação do Sistema Brasileiro de Inspeção de forma hierarquizada, coordenada, harmonizada e eficiente disponibilizando produtos de origem animal inspecionados à toda a população.

As propostas elencadas preveem a reestruturação do SISBI, de forma a criar uma estrutura hierarquizada com marco regulatório alinhado entre as três instâncias, de forma a promover a harmonização dos procedimentos de inspeção em todo o país, viabilizando assim o livre comércio dos produtos de origem animal inspecionados, independente da instância que o fiscaliza.

Para manutenção desse Sistema, devem ser previstos mecanismos que garantam sua sustentabilidade, aliados à revisão e modernização dos procedimentos de inspeção, adotando conceitos consagrados com base no risco. Nesse processo é essencial a capacitação continuada dos servidores públicos que atuam na execução dos Serviços de Inspeção nas três instâncias do sistema, assim como a articulação de ações de educação sanitária direcionadas a toda a cadeia produtiva e à sociedade em geral.

Destaca-se a necessidade de que a oferta de produtos de origem animal inspecionados à população por meio do SISBI seja tratada como uma Política de Estado e ferramenta de saúde pública e de proteção aos interesses do consumidor propiciando ao mesmo tempo o fortalecimento do agronegócio brasileiro, a inclusão socioeconômica do pequeno produtor e a manutenção do jovem no campo.”

A Proposta de Reestruturação do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal é viável e deve ser levada em consideração para evitar a ilegal e inconstitucional privatização da inspeção de produtos de origem animal no Brasil.

TÓPICO 7 & APÊNDICE VII – CONSIDERAÇÕES SOBRE OS SISBIS – SISTEMAS BRASILEIROS DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS E INSUMOS AGROPECUÁRIOS SOB A PERSPECTIVA DO DECRETO FEDERAL Nº 5.741/2006:

A Afisa-PR produziu matéria intitulada [segue em anexo] **“Os SISBIs sob a perspectiva do Decreto nº 5.741/2006”²²** ante a ação do Fonesa – Fórum Nacional dos Executores de Sanidade Agropecuária sobre o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para que este altere a Instrução Normativa nº 36, de 20 de julho de 2011 [estabelece os requisitos para adesão dos estados, do Distrito Federal e dos municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo SISBI – Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, na forma desta Instrução Normativa], bem como, ante ao projeto de lei 334/2015, de se alterar o art. 4º da Lei nº 1.283/1950 (Regulamentada pelo Decreto nº 30.691/1952), esclareceu que:

a) Sobre os SISBIs

O capítulo X do Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, estabelece, nos artigos 130 ao 141, as linhas gerais da inspeção de produtos e insumos agropecuários.

O SUASA - Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária institui os SISBIs - Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários com o objetivo de inspecionar e fiscalizar os produtos de origem animal e vegetal e os insumos agropecuários (art. 130, I, II, III), sob coordenação do MAPA (art. 131).

²² Quarta, 24 Junho 2015 23:34, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/144-os-sisbis-sob-a-perspectiva-do-decreto-n%C2%BA-5-741-2006>, acesso em 24 de junho de 2016.

Quais atividades o SISBI desenvolve?	Sobre o quê?
(1) Auditoria	(1) Produtos de origem vegetal (seus derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico);
(2) Fiscalização	(2) Produtos de origem animal (seus derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico);
(3) Inspeção	(3) Insumos usados nas atividades agropecuárias;
(4) Certificação	(4) Serviços usados nas atividades agropecuárias;
(5) Classificação	

As auditorias, inspeções e fiscalizações serão efetuadas:

1º) sem aviso prévio;

2º) em qualquer fase da produção, da transformação, do armazenamento e da distribuição.

Observação: Nos estabelecimentos de abate (carne) a inspeção federal será instalada em caráter permanente, conforme estabelece o art. 11 do anexo do Decreto Federal nº 30.691, de 29.03.1952, que aprova o RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Para os outros tipos de estabelecimentos, as inspeções não necessitam ser realizadas de forma permanente (art. 130, § 8º). Assim, há necessidade de que haja permanentemente um médico veterinário em cada uma das plantas dos abatedouros (art. 130, § 8º). Significa, então, que a grande maioria dos abatedouros municipais, senão todos, funcionam de forma irregular.

b) Adesão ao SISBI

Tanto os estados quanto os municípios poderão integrar os SISBIs por adesão, que deverá ser formalmente solicitada ao MAPA. O MAPA deverá analisar se os processos e procedimentos de inspeção e fiscalização estão adequados para conferir a adesão. Com a adesão, os produtos ou insumos terão suas inspeções e fiscalizações reconhecidas em âmbito nacional (art. 131 e 132).

São condições necessárias para integrar os SISBIs (art. 133):

1º) assegurar a eficácia e adequação das inspeções (o Estado deve ter forma de medir essa eficácia);

2º) que o pessoal que efetua as inspeções e fiscalizações seja contratado por concurso público (não há possibilidade de inspeção oficial realizada por agente externo ao corpo técnico dos órgãos oficiais de defesa agropecuária);

3º) que o pessoal que efetua as inspeções e fiscalizações não tenha quaisquer conflitos de interesse (não há possibilidade de que o “inspetor” seja remunerado pelo “inspecionado”);

4º) que haja laboratórios oficiais ou credenciados a realizar os controles oficiais;

5º) que existam instalações e equipamentos adequados (portanto, constitui um grave erro desestruturar o sistema de barreiras interestaduais que fiscalizam o trânsito de animais, vegetais e seus produtos derivados);

6º) que existam poderes legais aos fiscais (por isso é impossível que um particular execute ações de inspeção e fiscalização porque somente o poder público pode ter poder de polícia administrativa);

7º) que realize controles;

8º) que realize ações de educação sanitária;

9º) que todos os estabelecimentos industriais estejam registrados para operar;

10º) que haja efetivo combate às atividades clandestinas, e

11) que siga a legislação federal ou que tenha legislação equivalente.

c) Auditorias

O MAPA audita os serviços públicos de inspeção dos estados e os estados auditam os serviços públicos dos municípios, caso haja adesão aos SISBIs

(art. 135). Por isso, é impossível auditar os serviços particulares de inspeção, exatamente porque não podem existir serviços oficiais de inspeção particulares.

d) Exclusividade do Poder Público

As atividades do SISBI serão exercidas por instituições públicas reconhecidas pelo MAPA (art. 136). Os estados e municípios designarão servidores públicos para integrar as equipes responsáveis pelas inspeções e fiscalizações previstas no SUASA (art. 137). Não existe, portanto, a possibilidade da execução de inspeção por particulares. O SUASA prevê a possibilidade de delegação de competências, mas nunca a uma instituição ou pessoa privada (art. 138), ou seja, nem mesmo a delegação a particular é sequer cogitada na legislação que rege a defesa agropecuária oficial.

e) Inspeção de produtos de origem animal

Todos os produtos de origem animal (comestíveis ou não, e também aqueles adicionados de produtos vegetais) devem ser fiscalizados e todos os estabelecimentos que os produzam devem estar registrados para que possam funcionar (art. 142 e 143).

Fiscalização sob os aspectos:	(1) Industrial; (2) Sanitário.
Inspeção sobre:	(1) ante mortem dos animais; (2) post mortem dos animais; (3) recebimento dos produtos e/ou animais; (4) manipulação dos produtos e/ou animais; (5) transformação dos produtos; (6) elaboração dos produtos; (7) preparo dos produtos; (8) conservação dos produtos; (9) acondicionamento dos produtos; (10) embalagem dos produtos; (11) depósito dos produtos; (12) rotulagem dos produtos; (13) trânsito dos produtos; (14) consumo dos produtos;

f) Estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte

São os estabelecimentos de propriedade de agricultores familiares (individual ou coletivo), situados no meio rural, com área útil de até 250 m² e destinados exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal [(1)

abate ou industrialização de animais produtores de carnes, (2) processamento de pescado ou derivados, (3) processamento de leite ou derivados, (4) processamento de ovos ou derivados e (5) processamento de produtos das abelhas ou derivados)].

Para estes estabelecimentos, os estados e municípios poderão editar normas específicas relativas às instalações, equipamentos e prática operacionais, observando-se os princípios básicos de higiene dos alimentos.

A Afisa-PR, desta forma, espera que o interesse público prevaleça no âmbito do SISBI/POA, pois este sistema é extremamente importante, pois envolve a segurança alimentar dos cidadãos brasileiros.

É inadmissível, portanto, que a legislação vigente vinculada aos SISBIs seja modificada, mediante lobby empresarial e de órgãos públicos estaduais interessados em “legalizar” as “privatizações” já feitas em prejuízo da inspeção de produtos de origem animal, com o objetivo de atender outros interesses, que não é o público e muito menos a segurança alimentar da população brasileira.

Com base no anteriormente descrito, conclui-se:

Os inconvenientes que ocorrem nos EUA, Austrália, Grã-Bretanha e outros países, mais o perigo da fraude em detrimento dos consumidores, serão potencializados caso o Congresso Nacional anule a legislação da privatização da inspeção de produtos de origem animal, mesmo que os serviços privatizados fiquem sob auditoria do Estado. Evidencia-se que nos EUA, onde a legislação e as infrações são punidas com rigor, a privatização da inspeção de produtos de origem animal mostrasse problemática e ineficiente, e por isso é muito criticada. Nos EUA, segundo a Food & Water Watch, por culpa da inspeção de produtos de origem animal privatizada, há risco para os consumidores americanos. A tema é complexo, portanto, requer extremo zelo técnico e legal.

No Brasil, caso o ilegal e inconstitucional projeto de lei 334/2015 se transforme em lei, serão imprevisíveis as consequências decorrentes sobre toda a extensão da cadeia produtiva vinculada. Porém, os fiscais agropecuários responsáveis pela inspeção de produtos de origem animal têm pelo menos uma

certeza: haverá grave insegurança alimentar contra a população, e é por isso que atuam, organizados em entidades classistas, para que o projeto de lei 334/2015 seja rejeitado pela Câmara dos Deputados.

Uma outra vertente deve ser considerada: caso o privacionista projeto de lei 334/2015 vingue, a CE - Comissão Europeia aceitará sem contestação a privatização brasileira da inspeção de produtos de origem animal? É evidente que não – vide os casos 2 e 11, Tópico 1, Apêndice II! A privatização da inspeção de produtos de origem animal fará, isso sim, com que grandes e importantíssimos mercados externos se fechem indefinidamente à carne brasileira. Os países importadores – especialmente a EU – União Europeia e os EUA – dos produtos de origem animal do Brasil não acreditarão na “segregação” (recentemente defendida pelo atual ministro da agricultura, pecuária e abastecimento) brasileira entre o que é para o consumo interno e o que é para exportação.

A privatização do SISBI/POA trará reflexos negativos sobre os serviços oficiais de vigilância e defesa sanitária animal do Brasil, como alertaram os norte-americanos no Docket Number APHIS 2009-0017, Importation of Beef From A Region in Brazil. No entanto, as falhas na inspeção de produtos de origem animal no Brasil apontadas pelos norte-americanos decorrem da ausência de interesse público dos governos, que não destinam recursos suficientes para o reaparelhamento da defesa agropecuária tutelada pelo Estado.

A privatização da inspeção de produtos de origem animal é fomentada pelo interesse comercial (quase sempre desalinhado do interesse público) e por autoridades públicas não comprometidas com o bem-estar coletivo. A privatização, caso seja aprovada pelo Congresso Nacional, trará o caos contra o já problemático SISBI/POA. É preciso que o Poder Público, primeiro, atue para resolver os sérios problemas que afetam a inspeção de produtos de origem animal tutelada pelo Estado, e não privatizar o SISBI/POA. Nesse sentido, o projeto de lei nº 334/2015 almeja literalmente colocar a carroça na frente dos bois.

Em oposição à privatização do SISBI/POA, defende-se o aperfeiçoamento da legislação em vigor e a reestruturação deste sistema e sua manutenção sob integral tutela do Estado. Nesse sentido, como dito anteriormente,

é a **Proposta de Reestruturação do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal**, elaborada pelo MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento & DIPOA – Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, que apresenta soluções viáveis contra a precarização e terceirização deste sistema.

Os termos do projeto de lei nº 334/2015 avança sobre estratégicas atividades que obrigatoriamente devem ser integralmente tuteladas pelo Estado: (i) saúde pública e (ii) segurança alimentar. Nada, portanto, pode ser aprovado pela Câmara dos Deputados sem o máximo critério técnico e legal, e todos os temas têm que ser exaustivamente discutidos, notadamente, com os profissionais de carreira do serviço público que dominam a técnica e a legislação em defesa agropecuária. Nesse contexto, reiteramos, insere-se à importantíssima contribuição do GT – Grupo de Trabalho instituído pela Portaria nº 58, de 7 de Julho de 2015 (DOU, Seção 2, nº 128, 8/7/2015, p. 10), que apresentou a **Proposta de Reestruturação do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal**, em benefício da reestruturação do SISBI/POA – Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal Brasileiro – vide o Tópico 6, Apêndice VI. Diante da proposta em questão, defende-se primeiro a reestruturação e o reaparelhamento da inspeção de produtos de origem animal integralmente tutelada pelo Estado, para que seja fortalecida a segurança alimentar da população brasileira, bem como, a abertura dos mercados externos à carne brasileira, e não a deliberada e premeditada precarização de uma atividade que é exclusiva e indelegável do Estado (o setor público não pode terceirizar funções exclusivas do Estado, como regulamentação e fiscalização) para que se possa “justificar” sua ilegal e inconstitucional privatização.

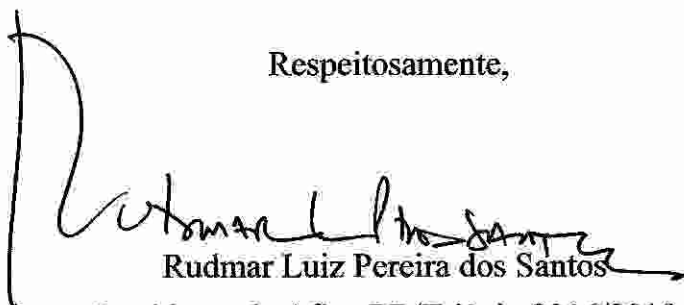
Por último, dois problemas localizados de inspeção de produtos de origem animal, cujas soluções competem exclusivamente aos estados de Santa Catarina e do Paraná, ou seja, o de fazerem com que suas inspeções funcionem legalmente – privatizadas, terceirizadas e até mesmo quarterizadas para particulares – em benefício de, respectivamente, cento e noventa (190) e setenta e seis (76) estabelecimentos catarinenses e paranaenses que operam com produtos de origem animal, e que exigem inspeção do Estado em caráter permanente, não pode implicar na privatização do SISBI/POA, na desorganização do SUASA, na descaracterização

[ou até mesmo na sua revogação] do Decreto Federal nº 5.741/2006, com desastrosas consequências aos indicadores socioeconômicos do Brasil.

Contamos com a intervenção de Vossa Excelência.

Com consideração e apreço, subscrevo-me.

Respeitosamente,



Rudmar Luiz Pereira dos Santos
Presidente da Afisa-PR/Triênio 2016/2018

DV131938444BR

O horário apresentado no histórico do objeto não indica quando a situação ocorreu, mas sim quando os dados foram recebidos pelo sistema, exceto no caso do SEDEX 10 e do SEDEX Hoje, em que ele representa o horário real da entrega.



Objeto entregue ao destinatário
29/06/2016 17:43 BRASILIA / DF

29/06/2016 17:43 BRASILIA / DF	Objeto entregue ao destinatário
29/06/2016 11:08 BRASILIA / DF	Objeto saiu para entrega ao destinatário
29/06/2016 09:38 BRASILIA / DF	Objeto encaminhado de Unidade Operacional em BRASILIA / DF para Unidade de Distribuição em BRASILIA / DF
28/06/2016 21:37 Curitiba / PR	Objeto encaminhado de Unidade Operacional em Curitiba / PR para Unidade Operacional em BRASILIA / DF
27/06/2016 17:12 Pato Branco / PR	Objeto encaminhado de Agência dos Correios em Pato Branco / PR para Unidade Operacional em Curitiba / PR
27/06/2016 13:33 Pato Branco / PR	Objeto postado

PREENCHER COM LETRA DE FORMA

AR

À SUA EXCELÊNCIA
DEPUTADO ONYX LORENZONI
Praça dos Três Poderes - Câmara dos Deputados
Gabinete nº 828/Anexo IV
CEP 70160-900 - Brasília-DF

PAÍS / PAYS

PAÍS / PAYS

42-Afisa-PR/2016, de 21/06/2016, e respectivos anexos

NATUREZA DO ENVIO / NATURE DE L'ENVOI

PRIORITÁRIA / PRIORITAIRE

EMS

SEGURADO / VALEUR DÉCLARÉ

ASSINATURA DO RECEBEDOR / SIGNATURE DU RÉCEPTEUR

DATA DE RECEBIMENTO
DATE DE LIVRATIONCÓDIGO DE ENTREGA
CODE DE DESTINO
NEAU DE DESTINATION

NOME LEGÍVEL DO RECEBEDOR / NOM LISIBLE DU RECEPTEUR

Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICAÇÃO DO
RECEBEDOR / ORGÃO EXPEDIDORRUBRICA E MAT. DO EMPREGADO
SIGNATURE DE L'AGENT

ENDEREÇO PARA DEVOLUÇÃO NO VERSO / ADRESSE DE RETOUR DANS LE VERSO

75240203-0

FC0463 / 16

114 x 186 mm



TÓPICO 1 & APÊNDICE I – AS CONTROVERSAS EXPERIÊNCIAS PRIVATICIONISTAS CONTRA A INSPEÇÃO GOVERNAMENTAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NOS EUA, AUSTRÁLIA E GRÃ-BRETANHA: CASOS 1, 2, 3, 4, 5 6, 7, 8, 9, 10 e 11 (Casos 1 ao 11 em anexo; respectivos *links* e anexos complementares são disponibilizados no portal da Afisa-PR www.afisapr.org.br).



Caso 1

Matéria produzida pela Afisa-PR intitulada **“Austrália: Medo da qualidade da carne exportada sob inspeção privada”**¹ com base na notícia veiculada no “News Hub” (“Export Quality Fears Over Meat Inspection Privatisation”), em 18 de março de 2015, que retransmitiu reportagem do grande jornal “The Australian” (“Export Quality Fears Over Meat Inspection Privatisation”), da Austrália

¹ Domingo, 19 Junho 2016 20:17, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/309-austr%C3%A1lia-medo-da-qualidade-da-carne-exportada-sob-inspe%C3%A7%C3%A3o-privada>, acesso em 21 de junho de 2016.

Austrália: Medo da qualidade da carne exportada sob inspeção privada

☰ Categoria: notícias

🕒 Criado: Domingo, 19 Junho 2016 20:17



🔍 🔖 📧

MARINGÁ

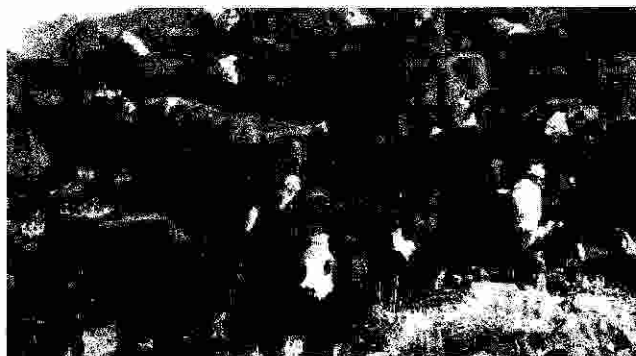


NEWS
HUB

MAIN WORLD BUSINESS TECHNOLOGY ENTERTAINMENT SPORTS HEALTH SCIENCE

EXPORT QUALITY FEARS OVER MEAT INSPECTION PRIVATISATION

19 June 2016 10:00 AM



THE Australian government is considering drastic changes to the way red meat destined for export is accredited as safe and free of disease by federal government-employed meat inspectors.

In a bid to reduce the cost of meat inspection to abattoirs and meat-exporting companies that pay for the mandatory service, the government may soon let some of its 250 federal meat inspectors be replaced by independent inspectors supplied by a third-party private service provider.

The move would also cut the number of public servants on the federal Agriculture Department's payroll, loosen regulations on domestic-only meatworks, and fit with Coalition government promises of less red tape for the private sector, smaller government and the divestment of "non-core" government activities.

"Tivemos muitos incidentes no passado com a auto inspeção; quando o exportador de carne basicamente faz sua própria inspeção, é muito difícil manter o controle de qualidade. Isso não parece valer a pena, economizar um pouco de dinheiro e afetar a nossa qualidade de carne, reputação ou acesso aos mercados; qualquer deslizamento em qualquer etapa ao longo da cadeia de exportação tem ramificações por toda a indústria, e se a qualidade é comprometida, leva-se muito tempo para se obter de voltar a confiança". (Derek Schoen, presidente do NSW Farmers).

À época da reportagem do jornal "The Australian", retransmitida pelo portal "News Hub", o governo australiano considerava mudanças drásticas para a maneira como a carne vermelha destinada à exportação era credenciada como segura e livre de doenças por fiscais federais do governo.

Em uma tentativa de reduzir o custo da inspeção governamental aos frigoríficos e empresas de exportação de carne que na Austrália pagam pelo serviço obrigatório, o governo pretendia substituir 250 fiscais federais de carne por "inspetores" independentes fornecidos por um prestador de serviço privado terceirizado.

O movimento também reduziria o número de servidores públicos da folha de pagamento do Department of Agriculture and Water Resources, afrouxaria a regulamentação da inspeção do processamento de carne apenas para o mercado interno, medidas que se encaixavam às promessas governo australiano de coalizão, de menos

burocracia para o setor privado, um governo menor e o alienamento das atividades "non-core" ("não essenciais") governamentais.

Mas os agricultores e algumas empresas de carne - incluindo a maior processadora de carne do país, a JBS Austrália - temeram que essa mudança, em nome da flexibilidade dos negócios, implicasse risco e prejudicasse a boa reputação, normas de segurança e as receitas de \$ 8 bilhões faturados pela indústria australiana de exportação de carne bovina e de \$ 1,6 bn de carne caprina.

Os australianos estavam cientes de que o governo considerava permitir que as empresas frigoríficas substituíssem os fiscais federais de carne - que verificavam cada carcaça de exportação para evitar a contaminação bacteriana e doenças - por "inspetores" terceirizados credenciados e fornecidos por uma empresa independente, não associada.

Autoridades da União foram informadas no início de março de 2015 pelo primeiro-secretário adjunto do Department of Agriculture and Water Resources, que a decisão fora "tomada para afastar fiscais do governo" da inspeção da carne, e que seriam substituídos por "inspetores" terceirizados.

À época, porém, o Department of Agriculture and Resources negara que iria terceirizar os serviços governamentais de inspeção de carne. Admitira que grandes mudanças estavam em andamento, mas se recusara a detalhar seus exatos planos, limitando-se a informar que estaria empenhado em assegurar que o sistema de certificação de exportação de carne australiana se mantivesse no mais alto padrão. Informou também que estava comprometido em garantir um sistema de certificação de carne de exportação forte e livre da inspeção terceirizada, e o que estaria sendo proposto aos estabelecimentos de carne de exportação era a flexibilidade de escolha de "modelos" de inspeção diferentes.

O NSW Farmers, através do seu presidente Derek Schoen, afirmou à época que acreditava que o governo australiano deveria ser "muito cauteloso" sobre quaisquer movimentos de privatização dos serviços de inspeção de carne, seja direta ou indiretamente. Schoen sustentou alarmado: "Tivemos muitos incidentes no passado com a auto inspeção; quando o exportador de carne basicamente faz sua própria inspeção, é muito difícil manter o controle de qualidade. Isso não parece valer a pena, economizar um pouco de dinheiro e afetar a nossa qualidade de carne, reputação ou acesso aos mercados; qualquer deslizamento em qualquer etapa ao longo da cadeia de exportação tem ramificações por toda a indústria, e se a qualidade é comprometida, leva-se muito tempo para se obter de voltar a confiança",

As empresas produtoras de carne na Austrália atualmente pagam ao governo US \$ 142.119 por ano para cada fiscal de carne federal na planta de abate. As empresas foram informadas pelo governo de que essa taxa iria cair para US \$ 130.000 por ano para a prestação de um "inspetor" de carne não governamental contratado de fora do serviço público, mas com aprovação oficial do governo federal.

Quatro anos atrás, quando as empresas australianas foram autorizadas a introduzirem um sistema duplo de "auto regulação", utilizando os seus próprios "inspetores" em todo o "meatworks" (processamento de carne), exceto para a verificação final da saúde da carcaça, Europa e Japão se recusaram a comprar carne bovina "self-inspected" (auto inspecionada) pelo descumprimento dos seus padrões exigidos.

Fonte: theaustralian.com.au

Notícias vinculadas:

18/03/2015 - News Hub & [Export quality fears over meat inspection privatisation](#)

23/03/2015 - Food & Water Watch & [News Report Points to Chaos in Australian Meat Inspections](#)

Matéria vinculada:

19/06/2016 - Afisa-PR & "The Australian": Reportagem aponta para estado caótico da inspeção de carne privatizada da Austrália

 Add attachment



Caso 2

Matéria produzida pela Afisa-PR intitulada “The Australian”:
Reportagem aponta para estado caótico da inspeção de carne privatizada da Austrália²
com base na reportagem do “Food & Water Watch” (“News Report Points to Chaos in Australian Meat Inspections”) dos EUA, de 23 de março de 2015, que à época baseou sua reportagem no grande jornal australiano “The Australian”, em um artigo intitulado “Export Quality Fears Over Meat Inspection Privatisation”.

² Domingo, 19 Junho 2016 17:45, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/308-reportagem-aponta-para-estado-ca%C3%B3tico-da-inspe%C3%A7%C3%A3o-de-carne-privatizada-da-austr%C3%A1lia>, acesso em 21 de junho de 2016.

"The Australian": Reportagem aponta para estado caótico da inspeção de carne privatizada da Austrália

≡ Categoria: notícias

🕒 Criado: Domingo, 19 Junho 2016 17:45



News Report Points to Chaos in Australian Meat Inspections

Article once again affirms the need to revoke equivalency status for Australian meat and to keep meat inspection public in the United States.

"Muito tempo e esforço é desperdiçado tentando encontrar uma solução para uma situação, quando a resposta está bem debaixo do nariz – um retorno à inspeção governamental completa" (Wenonah Hauter, diretora executiva do Food & Water Watch)

À época da reportagem do jornal australiano "The Australian", em um artigo intitulado "Export Quality Fears Over Meat Inspection Privatisation", a diretora executiva do Food & Water Watch, Wenonah Hauter, sustentou que essa reportagem apontava o para o estado caótico do sistema de inspeção de carne Austrália depois que o governo a privatizou.

A reportagem do "The Australian" discorre sobre a crescente confusão sobre como a carne é inspecionada na Austrália. Para Hauter, o artigo afirma uma vez mais a necessidade de se revogar o estatuto americano de equivalência para a carne australiana e manter pública a inspeção da carne nos Estados Unidos.

Em 1999, segundo a diretora executiva do Food & Water Watch, a Austrália recebeu a bênção do U. S. Department of Agriculture (USDA) para adotar um sistema equivalente de inspeção para as exportações de carne, copiado dos EUA e baseado no Pathogen Reduction; Hazard Analysis and Critical Control Point Systems (PR/HACCP)¹ & Inspection Models Project (HIMP), que o USDA preparava como projeto piloto em um pequeno número de plantas de abate de aves e de suínos. Em decorrência, a Austrália adotou o privatizador Australian Meat Safety Enhancement Program (MSEP). Tanto o HIMP como o MSEP retiraram os fiscais do governo das linhas de abate e transferiram suas responsabilidades para os funcionários das

empresas responsáveis pelo abate de animais.

Os EUA não recebiam quaisquer exportações de carne bovina ou de carne de carneiro da Austrália há vários anos devido à controvérsia em ambos os países sobre o modelo de inspeção privatizada.

Em 2006, segundo Hauter, a Austrália decidiu pelo projeto piloto do sistema MSEP em um frigorífico de bovinos, que foi autorizado a exportar a sua produção para os EUA. A Austrália renomeou o seu modelo de inspeção privada para Australian Export Meat Inspection System (AEMIS). Com base nos resultados da inspeção de uma planta piloto australiana, em 2011 o USDA reafirmou a sua decisão 1999 de reconhecer o modelo privatizado de inspeção da Austrália.

Em 2012, a maioria das instalações de abate de carnes vermelhas australianas tinham manifestado interesse na mudança para o novo sistema privatizado de inspeção. No entanto, naquele ano, a EU – União Europeia realizou uma auditoria do novo sistema privacionista de inspeção de carnes adotado pela Austrália e, em 2014, divulgou as suas conclusões: a segurança alimentar e qualidade da carne australiana era comprometida pelo modelo de inspeção privatizado, pois havia inerente conflito de interesses que envolvia os funcionários "inspetores" pagos pelos seus próprios empregadores (empresas produtoras de carnes) para que realizassem a "segurança alimentar" e o "controle de salubridade" nas plantas de abate.

Conforme Hauter, em vez da eliminação do privacionista AEMIS e devolver todas as plantas de abate de carne à inspeção governamental, o então Department of Agriculture, Fisheries, and Forestry da Austrália inventou um novo esquema. Esse departamento decidiu reconhecer as entidades privadas como fornecedores de funcionários para a "inspeção" das plantas de processamento de carne vermelha - essencialmente para os serviços temporários (terceirizados) utilizados pela indústria de carne australiana. Essa opção trouxe novas controvérsias de como os principais processadores de carne australiana inspecionam seus produtos. As organizações de agricultores australianos, inclusive, têm questionado a eficácia do sistema de "inspeção" privacionista & terceirizado.

O Food & Water Watch tem sido um grande crítico dos privacionistas sistemas HIMP (EUA) e AEMIS (Austrália). À época da reportagem, estava em meio de um desafio legal contra o National Poultry Inspection System (NPIS) que o USDA pretendia implementar e expandir, pelo sistema privacionista baseado em "Pathogen Reduction; Hazard Analysis and Critical Control Point Systems" (PR/HACCP) e Inspection Models Project (HIMP), para todas as plantas de processamento e carne avícola dos EUA. Em 2014, o Food & Water Watch apresentou uma petição no USDA & Food Safety and Inspection Service pela revogação da determinação de equivalência de inspeção para o sistema AEMIS australiano. O Food & Water Watch descobriu que não havia nenhuma justificativa científica para a equivalência de inspeção com o AEMIS, devido a um crescente número de rejeições de importação de carne provenientes das plantas de abate australianas que usavam o modelo de inspeção privatizada.

"Mais uma vez, chamamos o USDA para revogar esse status de equivalência americano para o sistema de inspeção privatizada da Austrália, interromper a implementação do novo sistema de inspeção [NPIS] para frangos em fábricas nos EUA e o final o projeto piloto HIMP em plantas de abate de suínos dos EUA. Também pedimos ao governo australiano para que interrompa seus esforços para privatizar uma vital função. Muito tempo e esforço é desperdiçado tentando encontrar uma solução para uma situação, quando a resposta está bem debaixo do nariz – um retorno à inspeção governamental completa", à época disse Hauter.

¹ Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)

Notícias vinculadas

23/03/2015 – Food & Water Watch & News Report Points to Chaos in Australian Meat Inspections

18/03/2015 - Nexs Hub & Export quality fears over meat inspection privatisation

 Add attachment



Caso 3

Matéria produzida pela Afisa-PR intitulada **“Food & Walter Watch revela os tenebrosos bastidores da privatização do abate de aves nos EUA”**³ com base na reportagem produzida pelo “Food & Water Watch” dos EUA, intitulada “Is FSIS Rewarding Past Bad Actors With Less Oversight?”, de 9 de janeiro de 2015.

³ Sábado, 18 Junho 2016 03:18, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/306-food-walter-watch-revela-os-tenebrosos-bastidores-da-privatiza%C3%A7%C3%A3o-do-abate-de-aves-nos-eua>, acesso em 21 de junho de 2016.

Food & Walter Watch revela os tenebrosos bastidores da privatização do abate de aves nos EUA

≡ Categoria: notícias

🕒 Criado: Sábado, 18 Junho 2016 03:18



Is FSIS Rewarding Past Bad Actors With Less Oversight?

We are about to enter a new and critical phase in the implementation of the New Poultry Inspection System (NPIS). NPIS will reduce the number of USDA inspectors in poultry slaughter facilities by removing most of them from the slaughter lines, turning their responsibilities over to company employees to perform.

O Food & Water Watch, na reportagem intitulada "Is FSIS Rewarding Past Bad Actors With Less Oversight?", de 9 de janeiro de 2015, alertou para o crítico sistema de privatização da inspeção do abate de aves nos EUA, chamado de New Poultry Inspection System (NPIS). O NPIS reduziu o número de fiscais do U. S. Department of Agriculture (USDA) nas instalações de abate de aves, em prejuízo das fiscalizações nas linhas de abate, e as responsabilidades dos fiscais do governo foram transferidas para os empregados das empresas privadas.

Sob o privacionista NPIS, não há mais um fiscal do USDA designado para o fim da linha e outro para fora da linha de abate. O último fiscal tinha a missão de realizar as atividades que garantiriam a segurança alimentar dos americanos. Nas plantas de abate de aves, havia um fiscal do USDA responsável pela avaliação de até 2,33 aves por segundo; em instalações de abate de peru, era esperado um fiscal do USDA na linha de processamento para inspecionar uma carcaça de peru por segundo. O USDA originalmente estimou que cerca de 800 vagas de fiscais seriam eliminadas quando o NPIS fosse totalmente implementado, porém, argumentou à época da reportagem que esse sistema permitiria que os fiscais restantes "conduzissem mais checagens sanitárias e microbiológicas em cada planta de abate".

Até o início de 2015, o USDA e o Food Safety and Inspection Service (FSIS) tinham convertido 20 instalações de abate de frangos e 5 de abate de perus, as quais, desde 1999, integravam um projeto piloto

baseado no binômio Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) & Inspection Models Project (HIMP). O HIMP é um projeto piloto com viés privacionista.

À época da reportagem, o Food & Water Watch, tinha garantido que em setembro de 2015 o FSIS começaria a converter 14 plantas de abate de aves adicionais para o sistema NPIS. A maioria das plantas que seriam convertidas para o privacionista NPIS processariam perus, e as empresas seriam autorizadas a aumentar as velocidades em suas linhas de processamento. O Food & Water Watch tinha alertado também que várias dessas plantas de abate estavam sob "red flag" (bandeira vermelha) devido a problemas que implicavam em insegurança alimentar e grave falta de segurança em prejuízo dos empregados.

Em 3 de agosto de 2011, uma planta da Cargill em Springdale, Arkansas, anunciou um "recall" de 16 milhões de quilos de carne de peru depois que os consumidores relataram que ficaram doentes ao se alimentaram dessa carne. Foi um dos maiores "recalls" de carne de aves na história. O "recall" foi ampliado em setembro de 2011, quando 83,9 mil quilos de carne de peru foram implicados no foco de insegurança alimentar. Cento e trinta e seis (136) consumidores em 34 estados dos EUA reportaram doenças causadas por uma cepa multirresistente de Salmonella Heidelberg².

Outro exemplo relatado na reportagem pelo Food & Water Watch foi a planta de abate de perus da Farbest Foods que integrava o o projeto piloto privacionista HIMP. Porém, em 2012, quando o Food & Water Watch avaliou os registros de inspeção dessa planta de abate, descobriu que ela tinha algumas das piores violações entre todas as plantas sob o HIMP.

Outra planta de abate da House of Raeford foi alvo de uma reportagem de seis partes, publicadas em 2008, pelo Charlotte Observer, que expuseram como essa empresa não permitiu que seus empregados recebessem cuidados médicos adequados por lesões sofridas no trabalho. Outra planta de abate da House of Raeford em Teachey, North Carolina, também foi citada pelo Departamento of Labor (Departamento do Trabalho) por violações do trabalho infantil. Porém, não obstante esses problemas, o FSIS permitiu que as plantas da House of Raeford integrassem o privacionista NPIS e consequentemente aumentasse a velocidade nas suas linhas de processamento.



THE CRUELEST CUTS

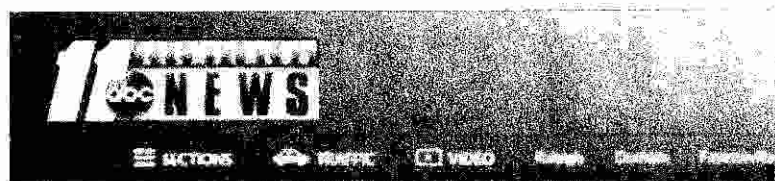
OBSERVER SPECIAL REPORT: Pains of Sea Peris

The human cost of bringing poultry to your table



Charlotte, N.C. (AP) — Workers at a Butterball turkey processing plant in North Carolina, N.C., plant, where the AP's investigation of slaughter, and other, "The human cost of bringing poultry to your table" is being reported.

Apesar dos relatos de abusos contra perus por parte dos empregados, que "seguiram os protocolos da empresa", três plantas de abate da Butterball receberam autorização para que integrassem o NPIS. As investigações revelaram que o corte dos bicos e dos pés de pintos de peru eram feitos sem analgésicos era uma ocorrência "regular" nas instalações geridas pela Butterball, bem como, a eliminação por trituração de pintos vivos de perus defeituosos. Também foram documentados incidentes que mostraram que perus adultos eram chutados e arremessados dentro das instalações da Butterball.



FRESH ALLEGATIONS OF TURKEY ABUSE AT BUTTERBALL



A Food & Water Watch também não ficou surpresa quando notou na lista do FSIS a planta de abate de frangos de corte da Fielddale Farms. Quando o fiscal do FSIS perguntou porque a Fielddale Farms queria se converter ao privacionista NPIS, seu gerente respondeu que esta empresa queria os fiscais do USDA fora das suas linhas de abate, porque eles interrompiam o seu processamento com muita frequência.

A Fielddale Farms vislumbrava no privacionista NPIS como mero fator motivador do aumento da sua produção, e não como forma de melhorar a segurança alimentar dos produtos que iria processar.

Coincidentemente, o USDA Office of Inspector General (OIG) tinha realizado uma auditoria que expôs sérias deficiências nas políticas do FSIS para garantir a segurança alimentar da carne de peru moída. Antes de propor a sua regra sobre a NPIS, o FSIS começou a emitir isenção de regulamentação para proporcionar às empresas avícolas incentivos para que realizassem mais seus próprios testes microbiológicos, em troca de menos amostras oficiais realizadas por essa agência de fiscalização. Estes [renúncias fiscalizatórias] incentivos eram conhecidos como Salmonella Initiative Program (SIP). Os fiscais do USDA deveriam verificar se as empresas estavam em conformidade com as exigências de suas renúncias, incluindo se elas tinham alcançado suas metas de testes microbiológicos.

Sob o privacionista NPIS, as empresas avícolas irão desenvolver os seus próprios programas de amostragens, além de definirem suas próprias metas de testes microbiológicos. No seu relatório de auditoria, o USDA Office of Inspector General (OIG) constatou em algumas das plantas de abate que visitou, que se beneficiaram das renúncias do Salmonella Initiative Program (SIP), "tinham excedido as suas metas diárias de testes para detecção de *Salmonella*", com a intenção de reduzir ainda mais as amostragens oficiais do FSIS, e nem os fiscais desta Agência, nem as empresas, tomaram alguma providência. Mas, apesar destes resultados, à época da reportagem, o privacionista NPIS iria desregulamentar essas plantas e deixá-las que

em conjunto realizassem seus próprios programas de testes microbiológicos. Esta foi uma observação que o OIG também fez no seu relatório de auditoria.

À época da reportagem, o Food & Water Watch entrou com uma ação em nome dos seus membros para acabar com este modelo de inspeção privatizada mal concebida. Um juiz do “federal district court” rejeitou o processo do Food & Water Watch sob alegação de que não tinha poder para acabar com o NPIS. O Food & Water Watch tinha recorrido dessa decisão e deveria voltar ao tribunal em 22 de setembro de 2015. Enquanto isso, o privacionista FSIS continua em seu “merry way” (caminho feliz) para recompensar as empresas privadas com a produção de alimentos com insegurança alimentar, bem como, com menos regulamentação e fiscalização governamental em prejuízo da segurança dos empregados e do bem-estar animal. A reportagem do Food & Water Watch conclui que é “par-for-the-course” (exatamente o que se poderia esperar), de uma [FSIS] agência mal administrada.

¹ Análise de Perigos e Controle de Pontos Críticos (APCPC)

² Testes realizados pelo FSIS antes da eclosão revelaram que os perus saíram dessa planta contaminados com *Salmonella* Heidelberg. Porém, como isso não é considerado um adulterador pelo USDA, seus fiscais não puderam impedir que o produto contaminado entrasse na cadeia alimentar.

Notícia relacionada:

01/09/2015 - Food & Water Watch & Is FSIS Rewarding Past Bad Actors With Less Oversight?

Por Tony Corbo

 Add attachment



Caso 4

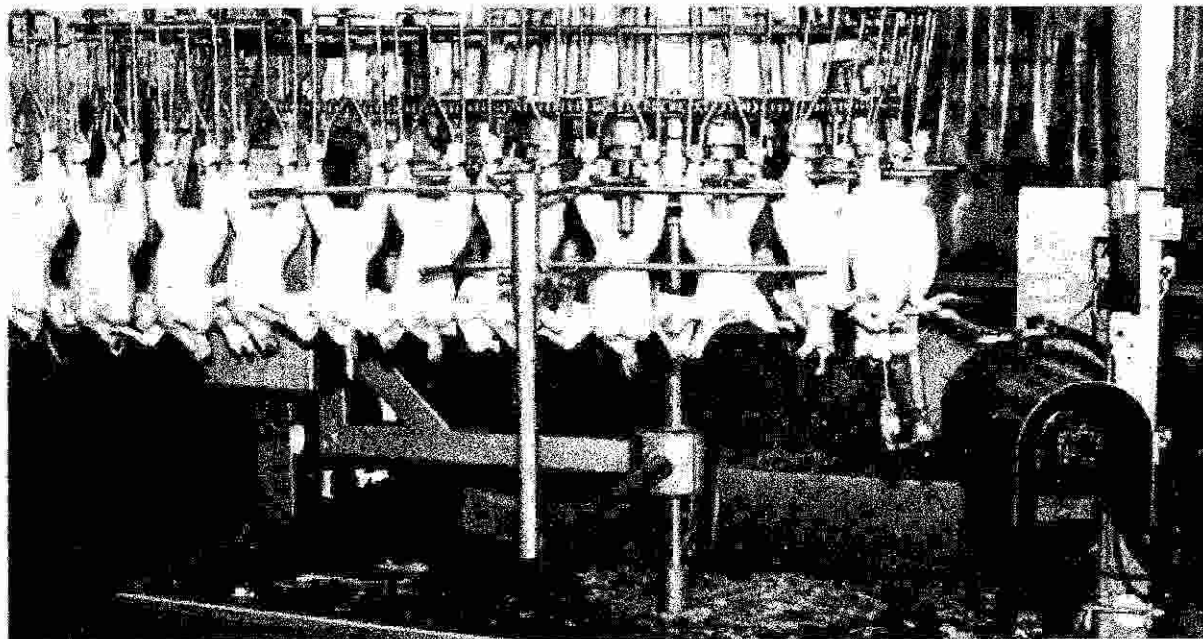
Matéria produzida pela Afisa-PR intitulada “Inspeção privatizada de carne avícola nos EUA: A verdade sobre a chocante ‘norma do frango’”⁴ com base na reportagem do “Food & Water Watch” dos EUA, intitulada “The Dirty Truth about the Filthy Chicken Rule”, de 26 de maio de 2016.

⁴ Domingo, 19 Junho 2016 12:21, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/307-inspe%C3%A7%C3%A3o-privatizada-de-carne-av%C3%ADcola-nos-eua-a-verdade-sobre-a-chocante-%E2%80%9Cnorma-do-frango%E2%80%9D>, acesso em 21 de junho de 2016.

Inspeção privatizada de carne avícola nos EUA: A verdade sobre a chocante “norma do frango”

≡ Categoria: notícias

🕒 Criado: Domingo, 19 Junho 2016 12:21



Nos EUA, cada vez mais carne de aves são processadas em plantas de abate com pouca inspeção do governo. O [Food & Water Watch](#) alerta que os americanos não podem mais ter a certeza de que é seguro se alimentar de carne avícola.

O Food & Water Watch alerta que a carne avícola originária de plantas de abate nos EUA com inspeção privatizada é mal inspecionada, portanto, põe em risco a saúde dos americanos em virtude das doenças transmitidas pelos alimentos. Esse risco alimentar decorre do novo sistema nacional privatcionista de inspeção de aves, preconizado e implementado pelo [U. S. Department of Agriculture](#), chamado [National Poultry Inspection System \(NPIS\)](#). Desta forma, muitas marcas populares que os americanos compram nos supermercados são processadas em plantas de abate que operam sob o privatcionista sistema NPIS. No sistema privatizado, as responsabilidades de inspeção, que antes eram confiadas aos experientes fiscais do USDA, foram transferidas para os funcionários das empresas produtoras.

Alguns dos maiores nomes da indústria avícola americana, como Tyson, Butterball, Perdue and Pilgrim's Pride, participam do controverso e privatcionista NPIS, que remove os treinados fiscais do USDA de linhas de abate e transfere suas responsabilidades para os funcionários das empresas produtoras.

Para o Food & Water Watch, esse é um grande negócio. Com a privatização, praticamente se elimina os fiscais do governo das linhas de abate que são substituídos pelos funcionários das empresas produtoras, com isso, pode-se economizar algum dinheiro, mas a privatização tem um alto preço para a segurança alimentar dos americanos.

Desde 1998, o sistema NPIS foi executado nos EUA como um projeto piloto; no ano passado, algumas plantas de abate de aves passaram a operar sob esse sistema, onde os fiscais do USDA são removidos das linhas de abate deixando apenas um fiscal para inspecionar as carcaças. O solitário fiscal do USDA é responsável por avaliar até 2,33 aves por segundo em plantas de frangos de corte; em instalações de abate de perus, ele é responsável por avaliar uma carcaça de peru por segundo. Como consequência, os funcionários das empresas de abate de aves passaram a ser os principais responsáveis pela "identificação e controle dos defeitos e dos problemas" que implicam em insegurança alimentar. Em outras palavras, as empresas privadas se policiam a si mesmas.

O USDA encoraja ativamente para que mais plantas de abate avícola adiram ao sistema NPIS, pois este sistema está aberto para todas as empresas interessadas. O USDA estima que, eventualmente, 99,9 por cento de todas as plantas de abate de aves os EUA operarão sob as regras privacionistas.

No entanto, para o Food & Water Watch, os consumidores americanos têm o direito de saber se seus alimentos são provenientes de uma planta de abate avícola que adota práticas de inspeção inadequadas, para que eles possam evitar comprar alimentos potencialmente inseguros. Nos EUA a única maneira de se conhecer se a carne avícola foi processada em planta de abate com inspeção privatizada, é pela verificação do número do estabelecimento produtor existente na embalagem. O Food & Water Watch fornece uma lista para auxiliar os consumidores americanos, uma vez que o USDA não adota essa providência.

Porém, como é completamente ridículo esperar que os consumidores americanos tragam listas de empresas cujas inspeções foram privatizadas pelo sistema NPIS para o supermercado, a única solução real vislumbrada é impedir completamente a implementação do privacionista National Poultry Inspection System (NPIS).

O Food & Water Watch faz campanha em seu portal oficial para que os consumidores americanos peçam que o USDA interrompa o privacionista sistema NPIS que coloca os lucros da indústria da carne acima da segurança alimentar dos americanos. Há muita pressão para que o que o secretário de Estado do USDA, Tom Vilsack, encerre o National Poultry Inspection System (NPIS) em favor da saúde pública, e que a inspeção do abate de aves volte a ser efetuada por fiscais do governo experientes, treinados e independentes.

Notícia relacionada:

26/5/2016 – Food & Water Watch & The Dirty Truth about the Filthy Chicken Rule

Por Kate Fried

26/5/2016

Notícia vinculada:

01/09/2015 – Food & Water Watch & Is FSIS Rewarding Past Bad Actors With Less Oversight?

Por Tony Corbo

Matéria vinculada:

18/06/2016 - Afisa-PR & Walter Watch revela os tenebrosos bastidores da privatização do abate de aves nos EUA

 Add attachment



Caso 5

Matéria produzida pela Afisa-PR intitulada “**Fiscais aposentados do USDA compartilham suas preocupações contra a proposta de privatização da inspeção do abate de suínos nos EUA**”⁵ com base na reportagem do “Food Safety News” intitulada “Retired USDA Inspectors Share Concerns About HIMP Project”, de 16 de novembro de 2015.

⁵ Sexta, 17 Junho 2016 02:42, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/305-fiscais-aposentados-do-usda-compartilham-suas-preocupa%C3%A7%C3%B5es-contr-a-proposta-de-privatiza%C3%A7%C3%A3o-da-inspe%C3%A7%C3%A3o-do-abate-de-su%C3%ADnos-nos-eua>, acesso em 21/06/2016.

Fiscais aposentados do USDA compartilham suas preocupações contra a proposta de privatização da inspeção do abate de suínos nos EUA

≡ Categoria: notícias

🕒 Criado: Sexta, 17 Junho 2016 02:42

Food Safety News

Breaking news for everyone's consumption

[Home](#)

[Foodborne Illness Outbreaks](#)

[Food Recalls](#)

[Food Politics](#)

[Events](#)

[Subscribe](#)

[About](#)

Retired USDA Inspectors Share Concerns About HIMP Project *USDA investigating video taken at Hormel supplier*

BY CAREY GILLAM | NOVEMBER 16, 2013

Joe Ferguson says he just couldn't take it any longer.

The former inspector for the U.S. Department of Agriculture's (USDA) Food Safety and Inspection Service (FSIS) spent more than 23 years monitoring operations inside pork processing plants inspecting hog carcasses for signs of anything that could translate to a food safety problem, in particular hints of *Salmonella* contamination on the processing line.

But Ferguson, who retired in September 2014, is now a so-called "whistleblower," joining forces with critics who say that a trial high-speed hog processing inspection program piloted by USDA is a food safety nightmare. Critics charge that the faster line speeds and fewer numbers of government inspectors on processing lines called for by the program result in carcasses flying by too fast for inspectors to spot signs of trouble.

Segundo a notícia divulgada pelo "Food Safety News" intitulada "Retired USDA Inspectors Share Concerns About HIMP Project", Joe Ferguson é fiscal aposentado do U.S. Department of Agriculture (USDA) & Food Safety and Inspection Service (FSIS) e passou mais de 23 anos em operações de fiscalização e monitoramento nas plantas de processamento de carne de suínos, inspecionando carcaças para detectar sinais de qualquer coisa que pudesse traduzir em um problema de segurança alimentar, em particular, de contaminação por Salmonella.

Mas Ferguson, que se aposentou em setembro de 2014, agora é um "whistleblower" (denunciante), e une suas forças juntamente com os críticos que denunciam que o privacionista programa piloto de alta velocidade destinado à inspeção do abate de suínos, que é sugerido pelo USDA, é um pesadelo para a segurança alimentar. Os críticos desse programa piloto acusam que a alta velocidade do trânsito das carcaças nas linhas de processamento, impede a detecção dos sinais de problema, além da redução do número de fiscais do governo nesse setor.

Cinco plantas piloto de abate de suínos dos EUA, conhecidas por Inspection Models Project (HIMP), são monitoradas pelo USDA, e participam da sua proposta de análise de perigos. Essas cinco plantas piloto

também se submetem à Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP).

O Inspection Models Project (HIMP) sugerido pelo USDA prevê um sistema com viés privacionista sobre a inspeção do abate tornando-a supostamente mais flexível e eficiente. A velocidade da linha de processamento é 20 por cento mais acelerada do que nas plantas de abate convencionais, permitindo o processamento de cerca de 1.300 suínos por hora. O projeto piloto tem viés privacionista, portanto, delega aos trabalhadores das plantas de abate muitas responsabilidades na inspeção das carcaças, enquanto os fiscais do governo verificam [auditorias] a eficácia do trabalho de inspeção realizado pelas empresas.

“Na minha opinião, as únicas normas com que se preocupavam eram as que a empresa tinha para com a produção”, disse Ferguson ao Food Safety News, referindo-se a Hormel Foods Corporation, um dos principais fornecedores de carne de suínos em Austin, MN, e que se tornou um alvo particular de críticas.

Um vídeo disfarçado feito recentemente dentro da planta de abate de suínos da Quality Pork Processors Inc., foi lançado 11 de novembro por um grupo de direitos dos animais. O vídeo, juntamente com alegações de ativistas que defendem a segurança alimentar, levantou preocupações sobre processamento de carne suína para o âmbito dos EUA. Esse vídeo foi feito por um ativista do grupo de direitos dos animais sem fins lucrativos chamado Compassion Over Killing. O vídeo inclui imagens de suínos sendo espancados e arrastados, e eles são mostrados contorcendo-se em uma correia transportadora no matadouro com suas gargantas cortadas no matadouro. O grupo disse que o vídeo mostra que os suínos são processados com fezes e abscessos com pus para consumo humano com um “selo de aprovação de inspeção do USDA”. O vídeo também mostra um empregado da planta de abate, que parecia estar dormindo no momento em que o grupo de direitos dos animais disse-lhe que ele deveria estar trabalhando.

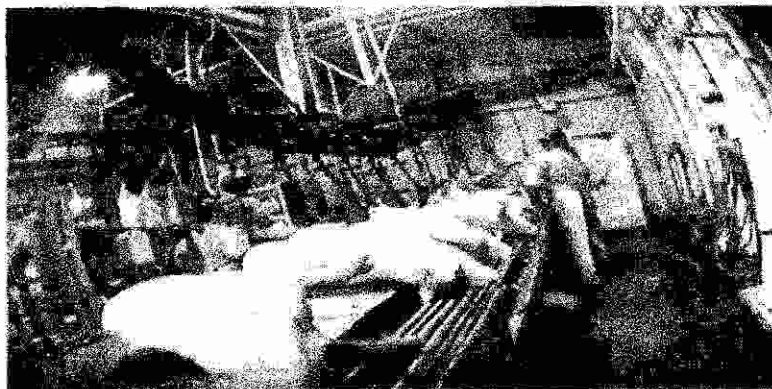


Photo from an undercover video taken inside a pork processing plant in Austin, MN.

Um porta-voz do USDA, disse que essa agência federal investigaria as irregularidades denunciadas no vídeo sobre possíveis violações do Humane Slaughter Act¹. “As ações representadas no vídeo em análise são totalmente inaceitáveis, e se nós podemos verificar a autenticidade do vídeo, vamos investigar o caso com rigor e tomar as medidas adequadas”, disse o USDA em um comunicado. “Se essas ações foram observadas pelos trabalhadores, isso resultaria em ação regularizadora imediata contra a planta de abate”.

O Food Integrity Campaign, um programa mantido por um grupo de ativistas denunciante, chamou o Government Accountability Project (GAP)², e disse que o vídeo mostra apenas uma parte dos problemas. Ferguson é um outro fiscal aposentado do USDA, manifestaram suas preocupações sobre as condições da planta de abate de suínos sob o sistema de inspeção HIMP, e acreditam que há ameaça à saúde pública.

Os empregados da planta de abate testemunharam que a velocidade na linha de processamento é tão rápida que é quase impossível detectar abscessos, lesões, matéria fecal e outros problemas que podem tornar as carcaças de suínos inseguras ou insalubres, disse em um informe o Food Integrity Campaign. Os empregados da planta de abate não podem relatar com precisão os problemas de segurança alimentar ou reduzir a velocidade de processamento sem medo de retaliação, e os fiscais do USDA só são autorizados para realizarem [audita] inspeções em uma pequena amostra de suínos que não refletem o verdadeiro [à saúde humana] risco patogênico, disse o GAP.

"Os empregados disseram-nos o que acontece nesta planta de abate da Hormel. Não é surpreendente que, quando as preocupações com a segurança alimentar aparecem, outros problemas em áreas de interesse, como o bem-estar animal e a segurança dos trabalhadores, também surgem", disse Amanda Hitt, diretora do Food Integrity Campaign.

O Food Integrity Campaign de Hitt suscitou preocupações semelhantes em janeiro, quando este grupo disse, com base nos depoimentos obtidos a partir de Ferguson e outros três fiscais do USDA, que há aumento dos problemas de contaminação nas plantas sob o sistema HIMP. Um programa similar também é usado em plantas de abate de aves nos Estados Unidos, e um sindicato que representa os empregados do setor nos Estados Unidos afirmou que a inspeção sob o HIMP põe em risco a segurança alimentar.

Empresas alimentícias, como a Hormel, Jennie-O, Muscle Milk e Dinty Moore, referiram-se ao USDA sobre as questões que envolvem a eficiência do HIMP, bem como, suas preocupações relacionadas com a segurança alimentar.

O USDA, contudo, defendeu o programa privatizador HIMP e disse que ele não é o culpado pelos problemas vistos no vídeo. O USDA acrescentou que a sua própria análise mostrou que as plantas de abate de suínos sob o HIMP operam, igual ou melhor do que as que usam processos de inspeção tradicionais.

No sistema HIMP de abate de suínos, há dois ou três encarregados de verificação de carcaças on-line e um encarregado de verificação off-line distribuídos em cada linha de processamento. Nas fábricas tradicionais de processamento de carne de suínos, normalmente há sete encarregados de verificação de carcaças on-line e um de verificação off-line.

O USDA disse que no sistema HIMP, fiscais do governo executam 1,4 vezes mais inspeções off-line do que ocorre em plantas de suínos convencionais. O USDA também observou que os estabelecimentos sob o sistema HIMP têm baixos níveis de insegurança alimentar, níveis equivalentes ou melhores para testes de detecção de Salmonella, e menos testes positivos para os resíduos químicos.

Pat Maher, outro fiscal aposentado do USDA com 30 anos de experiência, disse a Food Safety News que não é totalmente contra o modelo de inspeção HIMP, mas julgou que as altas velocidades nas linhas de produção são um problema. "São muito rápidas, e para mim essa velocidade não permite olhar adequadamente as coisas, isso é certo", disse Maher.

¹ A Humane Slaughter Act, ou os métodos humanos de Livestock Slaughter Act, (PL 85-765; 7 USC 1901 et seq) é uma lei federal dos Estados Unidos projetado para diminuir o sofrimento dos animais durante o abate. Foi aprovado em 27 de agosto de 1958.

² O Government Accountability Project (GAP) é um grupo denunciante de proteção e organização de defesa nos Estados Unidos. É uma organização sem fins lucrativos de interesse público. O GAP litiga casos de denúncia, ajuda a expor irregularidades ao público. Desde a sua fundação em 1977, a GAP já ajudou mais de 5.000 denunciantes.

Notícia relacionada:

16/11/2015 – Food Safety News & Retired USDA Inspectors Share Concerns About HIMP Project

Por Carey Gillam, 16/11/2015.

 Add attachment



Caso 6

Matéria produzida pela Afisa-PR intitulada “Sessenta congressistas democratas pedem que o USDA atrase a nova regra de privatização de abate de suínos nos EUA”⁶ com base na reportagem do “Food Safety News” dos EUA intitulada “Sixty Democrats ask Vilsack to delay new hog slaughter rule”, de 20 de janeiro de 2016.

⁶ Quinta, 16 Junho 2016 11:34, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/304-60-congressistas-democratas-pedem-que-o-usda-atrasa-a-nova-regra-de-privatiza%C3%A7%C3%A3o-de-abate-de-su%C3%ADnos-nos-eua>, acesso em 21 de junho de 2016.

Sessenta congressistas democratas pedem que o USDA atrase a nova regra de privatização de abate de suínos nos EUA

≡ Categoria: notícias

🕒 Criado: Quinta, 16 Junho 2016 11:34

Food Safety News

Breaking news for everyone's consumption

[Home](#) [Foodborne Illness Outbreaks](#) [Food Recalls](#) [Food Politics](#) [Events](#) [Subscribe](#) [About](#)

Sixty Democrats ask Vilsack to delay new hog slaughter rule

BY DAN FLYNN | JANUARY 20, 2016

Sixty liberal and mostly urban congressional Democrats have weighed in with their opinions about making bacon, telling the U.S. Secretary of Agriculture to further delay expansion of the 20-year old hog Hazard Analysis and Critical Control Point-based Inspection Models Project (HIMP) pilot program.

Secretary Tom Vilsack, now President Obama's longest serving cabinet member, already won the right to expand HIMP to all interested poultry plants over vigorous opposition that built up over two decades. The USDA's new poultry rule was upheld by both district and appellate courts.

Vilsack's big win in the courts leaves USDA's Food Safety and Inspection Service poised to issue a hog rule to expand HIMP beyond the five currently participating plants. A new hog slaughter rule would bring to an end the long controversial era of the HIMP pilots.



But the 60 Democrats who signed the letter to Vilsack say "its too early to expand this regulatory regime."

Segundo a reportagem do [Food Safety News](#), de 20 de janeiro de 2016, 60 congressistas democratas do Congresso dos Estados Unidos têm influenciado, com suas opiniões, contra a alteração do sistema de inspeção do abate de suínos nos EUA. Os congressistas pedem ao secretário de agricultura dos EUA para que atrase ainda mais a expansão das cinco plantas piloto de abate de suínos, que há 20 anos são monitoradas pelo USDA, e se submetem à [Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle \(APPCC\)](#)¹ pelo projeto piloto de inspeção privatizada, conhecido pelos norte-americanos por [Inspection Models Project \(HIMP\)](#).

O secretário de Agricultura dos EUA, Tom Vilsack, o mais antigo membro do gabinete do presidente Obama, já ganhou o direito de expandir o privatizador HIMP a todas as plantas de abate de aves interessadas. Depois de vigorosa oposição ao HIMP, que durou mais de duas décadas, a nova regra para o abate de aves preconizada pelo [United States Department of Agriculture \(USDA\)](#) foi confirmada pelos tribunais de apelação. A vitória de Vilsack nos tribunais tirou os fiscais do USDA dos serviços de inspeção e segurança alimentar no abate de aves, e agora Vilsack quer o HIMP para além das cinco plantas piloto de abate de suínos atualmente submetidas.

Porém, os 60 congressistas democratas que assinaram a carta a Vilsack dizem que “ainda é muito cedo para expandir este [privacionista] regime regulatório”. O grupo de congressistas dizem apoiar a modernização do sistema de segurança alimentar, mas “não à custa da saúde pública, da segurança do trabalhador ou bem-estar animal”.

“Temos de melhorar a inspeção de suínos e reduzir a contaminação por patógenos associados como a Salmonella e Campylobacter”, escreveram eles. “No entanto, o [USDA Food Safety and Inspection Service] FSIS não demonstrou verdadeiramente que o seu [privacionista] programa piloto de abate de suínos reduz as contaminações, e, portanto, [na população] as taxas de doenças. Ao contrário, a evidência disponível sugere que o HIMP para o abate de suínos irá minar a segurança alimentar”.

No entanto, a nova regra para o abate de suínos não está na mais recente programação de regulamentação da Casa Branca. Assim, é possível que Vilsack irá deixar para o seu sucessor a extensão do HIMP para o abate de suínos.

“Antes de expandir o programa HIMP para instalações de abate de suínos em todo o país, o FSIS deve fornecer alguma garantia de que a remoção de fiscais do governo dessas instalações, e a substituição de muitas de suas funções por funcionários da planta de abate, não conduziria a atalhos de processos de controle, aumento de contaminação fecal, adulterações de produtos derivados da carne, maior incidência de contaminação microbiana e, finalmente, um aumento nas [na população] doenças de origem alimentar. Até agora não se forneceu tal segurança”, continua a carta dos congressistas norte-americanos.

Em analogia ao que ocorre na privatização da inspeção no abate de aves nos EUA, os críticos da privatização dizem que o HIMP no abate de suínos implicará no aceleração das linhas de produção, e que muitas funções atribuídas aos fiscais do USDA são delegadas à iniciativa privada. Muitos fiscais aposentados do USDA já se tornaram denunciadores do modelo e criticam a implantação do privacionista HIMP nos EUA.

¹ HACCP é obrigatório em vários países, incluindo os EUA e a UE. Os princípios e diretrizes para a implementação de HACCP foram adotados pela Comissão do Codex Alimentarius. O sistema HACCP tem base científica e identifica perigos específicos e medidas para o seu controle para garantir a segurança de alimentos.

Notícia vinculada:

20/1/2016 - Food Safety News & Sixty Democrats ask Vilsack to delay new hog slaughter rule

Por Dan Flynn, 20 de janeiro de 2016.

 Add attachment

Congress of the United States

House of Representatives

Washington, DC 20515

January 19, 2016

The Honorable Tom Vilsack
Secretary of Agriculture
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250

Dear Secretary Vilsack,

We write to urge you to delay releasing a proposed modernization of hog slaughter inspection rule until the USDA addresses public health concerns related to the hog Hazard Analysis and Critical Control Point-based Inspection Models Project's (HIMP). Until data from the recent implementation of poultry HIMP can be analyzed, we believe it is too early to expand this regulatory regime.

While we strongly support modernizing our food safety system and making it more efficient, modernization should not occur at the expense of public health, worker safety, or animal welfare. According to the North American Meat Institute, in 2013, 113 million hogs were processed into pork products and consumption of pork in the United States is estimated to be 49 pounds per person in 2016. We are concerned that these new rules are being pushed by the industry to increase profits at the expense of public health.

According to the Centers for Disease Control and Prevention (CDC), every year, *Salmonella* is estimated to cause 1 million illnesses in the United States, and is the country's leading foodborne killer with 19,000 hospitalizations and 380 deaths. *Campylobacter* is one of the most common causes of diarrheal illnesses in the United States, affecting over 2.4 million people every year. It is estimated that each year approximately 100 persons with *Campylobacter* infections die. In addition, this food-borne illness is associated with Guillain-Barré Syndrome, a condition that causes temporary or permanent paralysis. Both *Salmonella* and *Campylobacter* are concerning for two other reasons: 1) these pathogens are developing multi-drug resistant strains that will make treating ill patients more difficult and 2) these pathogens are a major concern for children's health, since most of those sickened by *Salmonella* and *Campylobacter* are under 10 years of age.¹

We must improve hog inspection and reduce contamination from pathogens associated with pork such as *Salmonella* and *Campylobacter*. However, FSIS has not demonstrated that its hog slaughter pilot program actually reduces contamination, and therefore illness, rates. To the

¹ Shea KM et al. American Academy of Pediatrics Committee on Environmental Health and AAP Committee on Infectious Diseases. Non-therapeutic use of antimicrobial agents in animal agriculture: Implications for pediatrics. *Pediatrics*, Sept 2004; 118 (2): 195-200.

contrary, the available evidence suggests that hog HIMP will undermine food safety. In 2013, both the U.S. Government Accountability Office (GAO) and the USDA Office of Inspector General (OIG) issued reports questioning the efficacy of hog HIMP, and the adequacy of USDA's evaluation of the program.² The OIG, which issued its report first, concluded that FSIS "did not adequately oversee" the hog HIMP program, and that the agency "could not determine whether [food safety and plant efficiency] goals were met."³ OIG further noted that "3 of the 10 plants cited with the most NRs [noncompliance records] from FYs 2008 to 2011 were HIMP plants," and that "HIMP plants that are continually noncompliant—such as the swine plant with the most NRs nationwide—have less assurance of food safety than a traditional plant."⁴ For its part, the GAO, which considered poultry as well as hog HIMP, concluded that "[w]ithout collecting and analyzing additional data, it will be difficult for USDA to draw conclusions about whether the pilot project at young hog plants is meeting its purpose."⁵

Following the GAO and OIG reports, FSIS issued an evaluation of hog HIMP plants that purports to demonstrate the program is "meeting FSIS expectations."⁶ However, the evaluation does not support that conclusion. Rather, it makes three sets of findings that are either irrelevant to HIMP plants' food safety performance, or lack an adequate evidentiary basis.

First, the FSIS evaluation indicates that because company sorters and USDA on-line inspectors condemn a comparable number of carcasses, they perform a comparable inspection function. But company sorters may condemn a similar number of hogs, and nevertheless miss the ones that threaten food safety. FSIS does not require HIMP plants to train company sorters, in contrast to USDA inspectors, who undergo extensive classroom instruction and hands-on practice. The evaluation also suggests that HIMP and non-HIMP plants must have comparable condemnation rates. However, unique characteristics of HIMP plants—e.g. higher line speeds—could plausibly result in a higher rate of contamination and other factors that lead to more condemnations.

Second, the FSIS evaluation assumes that "the number of inspection tasks performed per establishment is correlated with production of a safe product," but it does not justify that assumption. Comparing off-line inspection tasks at HIMP and traditional facilities is an apples to oranges comparison. A HIMP plant's management may become adept at avoiding NRs during more frequent off-line inspections, but through means other than thorough online inspection and generally assuring a safe product. In its report, OIG cited stakeholder concerns that increased off-line inspections would not compensate for inadequate training of sorters, higher line speeds, and government inspectors' reduced ability to see potential defects and to enforce standards such as zero-tolerance for fecal contamination.⁷

² See GAO. "More Disclosure and Data Needed to Clarify Impact of Changes to Poultry and Hog Inspections" GAO-13-775: Published: Aug 22, 2013. Publicly Released: Sep 4, 2013, *available at*: <http://gao.gov/products/GAO-13-775>; USDA OIG. "Inspection and Enforcement Activities at Swine Slaughter Plants" *available at*: <http://www.usda.gov/oig/webdocs/24601-0001-41.pdf>

³ OIG Report at 17.

⁴ *Id.* at 17-18.

⁵ *Id.* at 1.

⁶ United States Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service. Evaluation of HACCP Inspection Models Project (HIMP) for Market Hogs, Final Report (November 2014). *Available at*: <http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/f7be3e74-552f-4239-ac4c-59a024fd0ec2/Evaluation-HIMP-Market-Hogs.pdf?MOD=AJPERES>

⁷ OIG Report at 20.

Third, the FSIS presents data in its evaluation showing an “exceedingly small” level of fecal contamination and other food safety and consumer protection defects at HIMP plants. Yet the agency does not attempt to compare similar data from non-HIMP plants, referring only to a baseline study conducted in 1998 to suggest that HIMP plants exceed the 75th percentile of slaughter facilities’ food safety performance. This comparison assumes that non-HIMP hog slaughter facilities failed to make any improvement in reducing food safety defects over a 14-year period. At the same time, the evaluation presents impressive performance gains tallied by HIMP plants during the two-year period between the “snapshots” considered in the study.⁸ The evaluation also touts lower numbers of chemical residue violations in HIMP plants as evidence of better operational controls, without mentioning that participants in the HIMP program must agree to source younger, more uniform animals that are less likely to receive treatments with persistent residues. And the evaluation concedes that its *Salmonella* testing regime, which the agency discontinued in 2011, did not reveal any statistically significant improvements in HIMP plants, in part because of small sample sizes.

Before expanding the HIMP program to hog slaughter facilities across the country, FSIS should provide some assurance that removing government inspectors from these facilities, and relying on company employees to take over many of their duties, would not lead to process control shortcuts, increased fecal and other adulteration of meat products, higher incidences of microbial contamination, and ultimately, a rise in foodborne illness. Thus far it has not provided such assurance.

In addition to general public health considerations, the work environment in slaughterhouses poses “risks greater than those faced by workers in many other manufacturing operations,” according to the U.S. Government Accountability Office (GAO). A 2005 GAO report acknowledged that underreporting in official records does not disguise the fact that “the meat and poultry industry still has one of the highest rates of injury and illness of any industry.” FSIS has claimed that hog production in HIMP plants is between 1,085-1,295 hogs per hour; regular hog processing plants run between 571-1,106 hogs per hour according to the Agency. However, we recently learned of a HIMP plant operating at 1,400 hogs per hour. According to a Human Rights Watch Report, the single largest factor contributing to worker injuries is the speed at which the animals are killed and processed. The thousands of disabling injuries that result are well-documented including cuts, lacerations, and musculoskeletal disorders. Infections in workers as a result of lacerations and exposure to pathogens may be exacerbated by the speed of the line.

Additionally, it appears that the FSIS has not given adequate consideration to the welfare of the millions of hogs slaughtered annually. Rapid line speeds present one of the greatest risks of inhumane treatment, as workers are often pressured to take violent shortcuts to keep up. By law, hogs must be rendered insensible to pain prior to being slaughtered. However, faster lines carrying more hogs increase the chance of error during the critical stunning process, which can leave hogs conscious further down the line. Rough handling before hogs reach the stunning area is also a concern, as workers face immense pressure to move large numbers of animals that are frequently disoriented. These very sorts of violations causing unnecessary animal pain and potential worker safety issues were recently exposed through an investigation at a HIMP hog plant covered by the Washington Post and other outlets: hogs unable to walk being dragged by

⁸ GAO criticized a similar “snapshot” methodology in its analysis of the FSIS’ poultry HIMP evaluation. GAO Report at 11.

workers, hogs improperly stunned writhing after having their throats cut, and hogs trying to right themselves while hanging upside down from shackles. Such welfare violations are not simply a cost of doing business at higher speeds—they are illegal under the Humane Methods of Slaughter Act.

We question the degree to which FSIS has studied the effectiveness and impact of the hog HIMP inspection model on the humane slaughter of hogs, food safety and worker safety. Furthermore, we have yet to see the short- and long-term consequences of the recently implemented poultry HIMP plants. Due to these concerns, we urge FSIS to delay publishing a proposed rule until the agency has thoroughly addressed the hog HIMP inspection model's impact on the public, workers, and animals. We look forward to working with you to ensure that the modernization of hog inspection truly improves public health and the integrity of our food system.

CC:

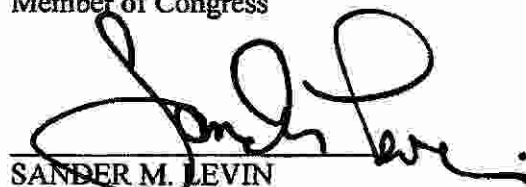
Alfred V. Almanza, Deputy Under Secretary for Food Safety
Brian Ronholm, Deputy Under Secretary for Food Safety

Sincerely,

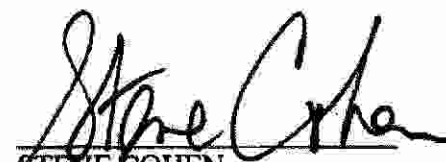

ROSA L. DELAURO
Member of Congress


LOUISE M. SLAUGHTER
Member of Congress


ELIZABETH H. ESTY
Member of Congress

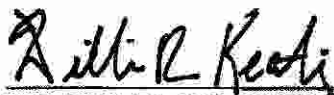

SANDER M. LEVIN
Member of Congress


ALCEE L. HASTINGS
Member of Congress


STEVE COHEN
Member of Congress


TONY CÁRDENAS
Member of Congress


ELEANOR HOLMES NORTON
Member of Congress


WILLIAM R. KEATING
Member of Congress


CHELLIE PINGREE
Member of Congress


MARK POCAN
Member of Congress


DINA TITUS
Member of Congress


JAN SCHAKOWSKY
Member of Congress


JOHN CONYERS, JR.
Member of Congress


ALBIO SIRES
Member of Congress


LOIS FRANKEL
Member of Congress


KATHERINE M. CLARK
Member of Congress

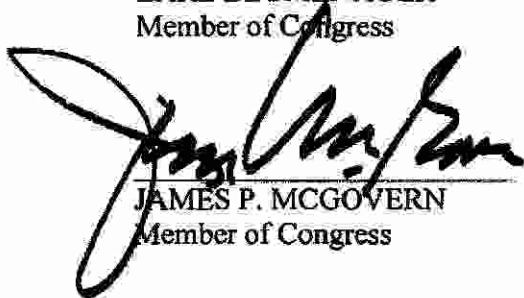

BARBARA LEE
Member of Congress


JOHN LEWIS
Member of Congress


JUAN VARGAS
Member of Congress


EARL BLUMENAUER
Member of Congress


MIKE QUIGLEY
Member of Congress

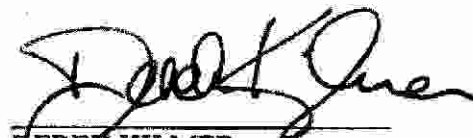

JAMES P. MCGOVERN
Member of Congress


RAUL M. GRIJALVA
Member of Congress

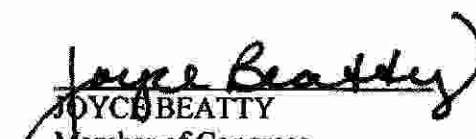

CHRIS VAN HOLLEN
Member of Congress


YVETTE D. CLARKE
Member of Congress

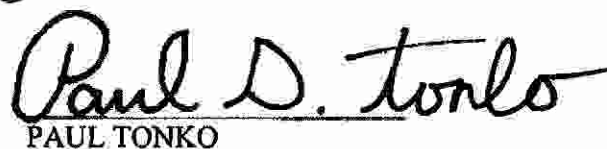

SHEILA JACKSON LEE
Member of Congress

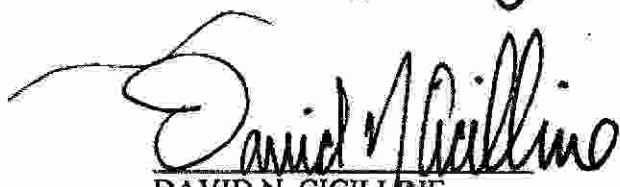

DEREK KILMER
Member of Congress

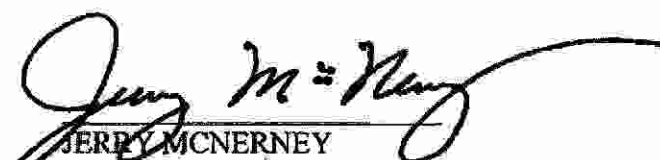

JAMES R. LANGEVIN
Member of Congress


JOYCE BEATTY
Member of Congress


CHARLES B. RANGEL
Member of Congress


PAUL TONKO
Member of Congress


DAVID N. CICILLINE
Member of Congress


JERRY MCNERNEY
Member of Congress


JOSÉ E. SERRANO
Member of Congress

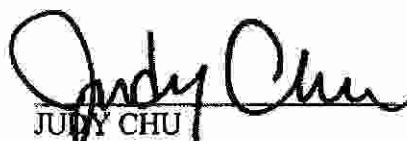

ELIJAH E. CUMMINGS
Member of Congress


GRACE MENG
Member of Congress


STEVE ISRAEL
Member of Congress



JULIA BROWNLEY
Member of Congress



JUDY CHU
Member of Congress



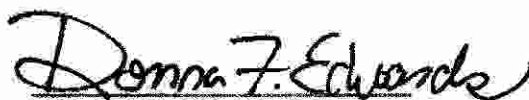
LUCILLE ROYBAL-ALLARD
Member of Congress



GREGORY W. MEEKS
Member of Congress



LUIS V. GUTIÉRREZ
Member of Congress



DONNA F. EDWARDS
Member of Congress



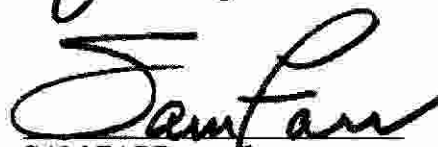
MICHAEL M. HONDA
Member of Congress



JIM MCDERMOTT
Member of Congress



EDDIE BERNICE JOHNSON
Member of Congress



SAM FARR
Member of Congress



ZOE LOFGREN
Member of Congress



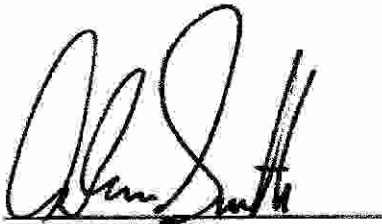
HENRY C. "HANK" JOHNSON, JR.
Member of Congress



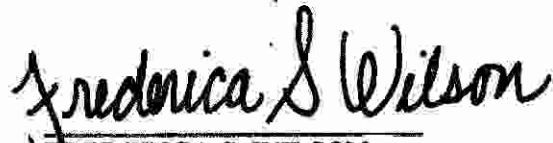
ALAN GRAYSON
Member of Congress



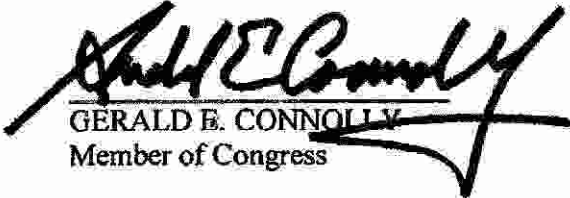
ROBERT A. BRADY
Member of Congress



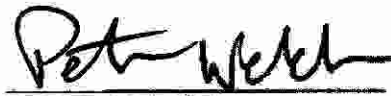
ADAM SMITH
Member of Congress



FREDERICA S. WILSON
Member of Congress



GERALD E. CONNOLLY
Member of Congress



PETER WELCH
Member of Congress



MARK DESAULNIER
Member of Congress



JOE COURTNEY
Member of Congress



ADAM B. SCHIFF
Member of Congress



CAROLYN B. MALONEY
Member of Congress



Caso 7

Matéria produzida pela Afisa-PR intitulada **“Grã-Bretanha: Planos de privatização do abate de aves traz de volta os sombrios dias de crises alimentares”**⁷ com base na reportagem do grande jornal britânico “The Guardian” (“The Guardian & Poultry deregulation plans risk bringing back dark days of food scares”), de 25 de março de 2016.

⁷ Domingo, 12 Junho 2016 15:56, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/299-gr%C3%A3-bretanha-planos-de-privatiza%C3%A7%C3%A3o-do-abate-de-aves-traz-de-volta-os-sombrios-dias-de-criises-alimentares>, acesso em 21 de junho de 2016.

Grã-Bretanha: Planos de privatização do abate de aves traz de volta os sombrios dias de crises alimentares

≡ Categoria: notícias

🕒 Criado: Domingo, 12 Junho 2016 15:56



Chickens in a supermarket. Photograph: Mood Board/Rex

Segundo o jornal britânico "The Guardian", o histórico evidencia que os problemas alimentares começam quando as empresas produtoras se autoinspecionam: BSE, febre aftosa, gripe suína, etc. A reportagem do "The Guardian", intitulada "Poultry deregulation plans risk bringing back dark days of food scares", de 25 de março de 2016, alerta que autoridades públicas da Grã-Bretanha planejam revogar uma série de orientações legais sobre as normas de segurança alimentar e bem-estar animal, a começar por um movimento para colocar os serviços oficiais de inspeção, através de privatização e de desregulamentação, nas mãos da indústria de abate de aves.

Para o "The Guardian", as lições do passado não foram aprendidas. A reportagem destaca que foi um fracasso total a ideia de a indústria definir, pela privatização, as suas próprias normas e regulamentos, fato que levou em 2015 ao escândalo de frango na Grã-Bretanha, quando o Food Standards Agency descobriu que quase oito (8) em cada dez (10) frangos frescos comprados de supermercados do Reino Unido estavam contaminados com a potencialmente letal intoxicação alimentar pela bactéria Campylobacter.

Segundo a reportagem do "The Guardian", mais de 240.000 pessoas por ano ficaram doentes e até 100 pessoas morreram. A história mostra que os problemas de saúde e bem-estar na indústria de alimentos começam quando os governos incentivam as empresas se auto inspecionarem. Salmonella em ovos, BSE (Encefalopatia espongiforme bovina) em bovinos, febre aftosa, gripe suína, etc. Eles se tornaram escândalos nacionais nos anos 1980 e 1990, e uma geração de crianças foram impedidas de se alimentar com carne,

ante a revolta com o péssimo tratamento dos animais abatidos e do perigo potencial pelas doenças transmitidas pela carne contaminada.

Existe aversão dos britânicos pela crueldade contra os animais abatidos e isso levou os governos a elevar progressivamente os rigores em favor da saúde humana e bem-estar dos animais na indústria de produtos de origem animal no Reino Unido, mais do que em grande parte do resto da UE - União Europeia. Mas os poucos grupos de gigantes do abate de aves que dominam uma indústria, e que fornecem quase 50% de toda a carne que a população come, sempre se queixaram de que a regulamentação e o impedimento da autoinspeção implicavam em desvantagem competitiva.

A reportagem do "The Guardian" destaca que há forte demanda por carne de qualidade na Grã-Bretanha e pouca evidência de que a indústria britânica esteja perdendo dinheiro devido à regulamentação que mantém a inspeção oficial de produtos de origem animal sob a tutela do Estado.

Notícia vinculada:

25/03/2016 - [The Guardian & Poultry deregulation plans risk bringing back dark days of food scares](#)

 Add attachment



Caso 8

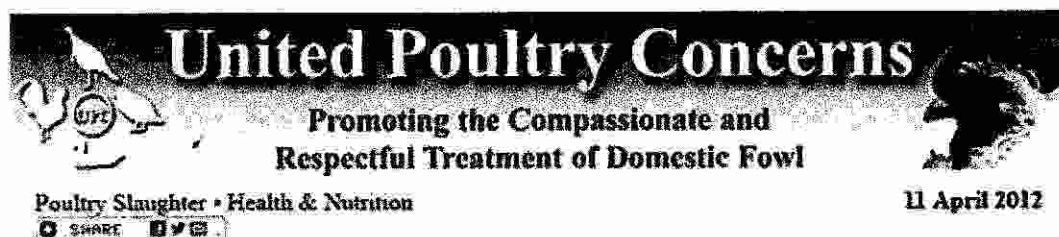
Matéria produzida pela Afisa-PR intitulada **“EUA: Privatização da inspeção do abate de aves coloca em risco a segurança alimentar dos americanos”**⁸ com base nas reflexões sobre a proposta do governo americano para privatizar a inspeção oficial do abate de aves, feitas por Karen Davis, PhD, Presidente da United Poultry Concerns, no artigo da “United Poultry Concerns & Privatization of Poultry Slaughter Inspection and Animal Advocacy”, de 11 de abril de 2012.

⁸ Domingo, 29 Maio 2016 21:02, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/293-eua-privatiza%C3%A7%C3%A3o-da-inspe%C3%A7%C3%A3o-do-abate-de-aves-coloca-em-risco-a-seguran%C3%A7a-alimentar-dos-americanos>, acesso em 21 de junho de 2016.

EUA: Privatização da inspeção do abate de aves coloca em risco a segurança alimentar dos americanos

≡ Categoria: notícias

⌚ Criado: Domingo, 29 Maio 2016 21:02



Privatization of Poultry Slaughter Inspection and Animal Advocacy

Reflections on the Government's Proposal to Privatize Poultry Slaughter Inspection and Whether Animal Advocates Should Support Efforts to Make Poultry Products Safer for Human Consumption

By Karen Davis, PhD, President of United Poultry Concerns

On March 7, 2012, Food & Water Watch posted an announcement that "privatized meat inspection experiment jeopardizes food safety." Food & Water Watch explains in a new report that in the interest of budget-cutting, "more defective and unsanitary poultry contaminated with feathers, bile and feces could make its way to consumers if the USDA's controversial pilot project for privatized inspection in poultry slaughter plants is expanded" from two dozen slaughter facilities since 1998 to all poultry slaughter facilities, as proposed by Agriculture Secretary Tom Vilsack under the Obama Administration.

The proposed Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP)-based Inspection Models Project (HIMP), in addition to removing USDA inspectors from assembly lines and putting "inspection" in the hands of slaughter plant employees, could involve increasing assembly line speeds from around 91 birds a minute to 175 or even 200 birds a minute. Inspectors responsible for inspecting 35 birds per minute for bruises, sores, abscesses, feathers, and fecal contamination would have even less time for the job, down to couple of seconds per bird under the proposal.

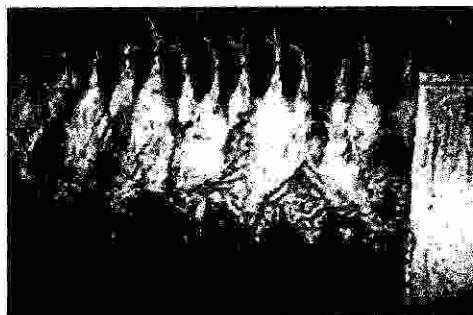


Photo by Carol McCormick

[Reflexões sobre a proposta do governo americano para privatizar a inspeção oficial do abate de aves] Por Karen Davis, PhD, Presidente da United Poultry Concerns. Em 7 de março de 2012, a Food & Water Watch publicou um anúncio sobre a "experiência de inspeção da produção de carnes privatizada coloca em risco a segurança alimentar".

A Food & Water Watch explicou em relatório que, no processo de corte privatizado, sem a inspeção oficial do Estado, "mais carne de aves defeituosas e insalubres contaminadas com penas, bile e fezes poderia fazer o seu caminho para os consumidores", caso o controverso projeto piloto do USDA - U.S. Department of Agriculture [Departamento de Agricultura dos Estados Unidos] para a inspeção privatizada em plantas de abate de aves fosse expandido "de duas dúzias de instalações de abate, desde 1998, a todas as instalações de abate de aves", como foi proposto pelo secretário de Agricultura, Tom Vilsack, sob a administração Obama.

O ilegal e inconstitucional projeto de lei nº 334/2015

No Brasil queremos o que acontece nos EUA, mais o perigo da fraude em detrimento dos consumidores brasileiros? Tramita na CCJC - Comissão de Constituição, Justiça e Cidadania da Câmara dos Deputados o projeto de lei nº 334/2015 que pretende privatizar a inspeção de produtos de origem animal no Brasil.

Nem nos EUA, onde a legislação e as infrações são punidas com rigor, a privatização da inspeção de produtos de origem animal não dá certo, e é muito criticada. Nos EUA, segundo a Food & Water Watch, a inspeção de produtos de origem animal privatizada, oferece risco para os consumidores americanos.

E no Brasil, caso o inconstitucional projeto de lei 334/2015 passe pelo crivo da CCJC da Câmara, quais serão as consequências da ilegal privatização da inspeção oficial de produtos de origem animal? Os fiscais agropecuários responsáveis pela inspeção de produtos de origem animal sabem das nefastas consequências, e é por isso que atuam, organizados em entidades classistas, para que o projeto de lei 334/2015 seja rejeitado pelos deputados federais.

Notícia vinculada:

11/04/2012 - United Poultry Concerns & Privatization of Poultry Slaughter Inspection and Animal Advocacy
http://www.upc-online.org/slaughter/120411inspection_privatization.html

Matérias vinculadas:

26/06/2015 - Afisa-PR & União Europeia rejeita privatização da inspeção de produtos de origem animal

29/05/2016 - Afisa-PR & USDA dos EUA foi alertado de que a UE não aceita a privatização da produção de carnes

01/06/2016 - Afisa-PR & Especialistas alertam sobre as consequências da privatização da inspeção de produtos de origem animal

 Add attachment



Caso 9

Matéria produzida pela Afisa-PR intitulada “USDA dos EUA foi alertado de que a UE não aceita a privatização da inspeção de carnes”⁹ com base no artigo publicado pelo Institute for Agriculture & Trade Policy intitulado “The USDA plan for deregulating and privatizing meat and poultry inspection: A short historyInstitute For Agriculture”, de 05 de dezembro de 2013.

⁹ Domingo, 29 Maio 2016 20:25, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/292-usda-dos-eua-foi-alertado-de-que-a-ue-n%C3%A3o-aceita-a-privatiza%C3%A7%C3%A3o-da-produ%C3%A7%C3%A3o-de-carnes>, acesso em 21 de junho de 2016.

USDA dos EUA foi alertado de que a UE não aceita a privatização da inspeção de carnes

≡ Categoria: notícias

⌚ Criado: Domingo, 29 Maio 2016 20:25



30 years INSTITUTE FOR AGRICULTURE & TRADE POLICY

Issues ▾ Blog ▾ Library ▾ Events ▾ Media ▾ About ▾ Donate ▾

The USDA plan for deregulating and privatizing meat and poultry inspection: A short history

By Rolf Leonard
Published December 13, 2013
[Agriculture](#) [Industrialized Meat](#) [Food](#)

[Download this document](#)

MINNEAPOLIS, DECEMBER 5, 2013 — In early November, the European Commission (EC) posted on its website a report evaluating Australian meat inspection. The upshot of the report will be to ban imports of Australian beef, pork and lamb because Australia allows companies producing meat products to also inspect them for safety. A Food and Water Watch [press release](#) alerted the U.S. public to the EC decision.

The EC said the Australian policy creates a conflict of interest that violates EC regulations that inspectors "have no direct commercial interests in the animals or products being certified." The decision was an outcome of a May 2012 audit of Australia's meat inspection system that had adopted new procedures and policies in 2011 that represented the introduction of "equivalency" in global standards of trade.

The U.S., for example, had certified the privatized Australian system in 2011 as equivalent to U.S. rules that meat and poultry carcasses must be inspected and approved as safe by federal inspectors. Australian transferred inspection to industry based on earlier changes in global standards that said national policies could differ on food safety measures but still be equivalent.

Think Forward blog
Nanomaterials in baby formula: why?

How the poultry industry is blaming farmers for H5N2

Coming up from IATP
Book launch for "Big Farms Make Big Flu"
JUNE 22
Saint Paul, Minnesota

Privatização de produtos de origem animal: EUA versus UE - União Europeia

Minneapolis, 05 de dezembro de 2013 - [O plano USDA para desregular e privatizar a inspeção de carnes e aves: Uma breve história] No início de novembro, a UE - Comissão Europeia publicou em seu site um relatório de avaliação de inspeção de carne australiana. A conclusão do relatório foi o de proibir a importação de carne bovina australiana, carne de porco e cordeiro, porque a Austrália permite que as empresas privadas que produzem produtos à base de carne também as "inspecionem", comprometendo a segurança alimentar. A Food and Water Watch, em informação à imprensa, alertou o público norte-americano sobre a decisão da Comissão Europeia (CE).

A Comissão Europeia (UE) foi taxativa: a política australiana de privatização da inspeção de produtos de origem animal cria um conflito de interesses que viola os seus regulamentos, e que a inspeção de produtos de origem animal do Estado é imprescindível, pois os agentes do Estado não têm interesse comercial no abate de animais e nem na certificação. A decisão foi resultado de uma auditoria maio 2012 sobre o sistema de inspeção privado da carne que a Austrália tinha adotado em 2011.

No Brasil os deputados federais querem privatizar a inspeção de carnes. A CE - Comissão Europeia aceitará a privatização da inspeção de produtos de origem animal proposta pelo ilegal e inconstitucional projeto de lei nº 334/2015? É claro que não. A privatização da inspeção de produtos de origem animal fará, isso sim, com que os grandes mercados externos se fechem indefinidamente à carne brasileira.

Os países importadores - especialmente a União Europeia (UE) - dos produtos de origem animal do Brasil não acreditarão na "segregação" (defendida pelo atual ministro da agricultura, pecuária e abastecimento) brasileira entre o que é para o consumo interno e o que é para exportação.

O assunto em discussão é gravíssimo: envolve uma estratégica atividade do serviço público, a saúde pública e a segurança alimentar dos brasileiros. Nada, portanto, pode ser aprovado a toque de caixa nesse sentido pelos deputados federais, e tudo tem que ser exaustivamente discutido, notadamente, com os profissionais de carreira do setor público que dominam a legislação e a técnica em defesa agropecuária tutelada pelo Estado.

O ilegal e inconstitucional projeto de lei nº 334/2015

Tramita na Câmara dos Deputados o projeto de lei nº 334/2015, que propõe a terceirização da inspeção e da fiscalização dos produtos de origem animal. A transferência de competência à iniciativa privada, parcial ou integral, caso veja a ser anuída por essa Casa, comprometerá a legalidade da tarefa atribuída a servidor ingresso no serviço público por concurso público.

A exclusividade de servidor público, seja ele federal, estadual ou municipal, para o serviço oficial de inspeção de produtos de origem animal, decorre da necessidade de o resultado da avaliação ter chancela oficial, a evitar que interesses particulares interfiram no usufruto seguro da produção para os fins a que ela se destina: segurança alimentar e garantia da saúde pública.

A condição de serviço público para as atividades (que abrange carnes, pescados, leite e seus derivados, mel e seus derivados, ovos etc.) assegura ao processo: separação dos animais doentes; controle das condições higiênico-sanitárias; aplicação dos princípios de bem estar animal; observância do emprego de equipamentos obrigatórios pelos empregados dos estabelecimentos industriais; bom funcionamento dos equipamentos (entre os quais câmaras frigoríficas); e emprego de boas práticas de acondicionamento e transporte dos gêneros.

O modelo proposto pelo projeto de lei nº 334/2015 não atende aos anseios de modernização da inspeção oficial de produtos de origem animal, há muito defendidos pelos fiscais agropecuários. Ao contrário, tende a produzir graves prejuízos à saúde pública, em ambiente interno e externo, e contribuir para a desconstrução da confiança que o País detém na certificação sanitária internacional ao longo de décadas.

Os inconvenientes, ilegalidade e inconstitucionalidade do projeto de lei nº 334/2015, são reconhecidos pela Consultoria Jurídica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Advocacia Geral da União (AGU), Advocacia Geral da União (AGU) e pelos estudiosos em defesa agropecuária tutelada pelo Estado. Nesse sentido, ou seja, de que os termos do projeto de lei em questão desrespeitam à lei e a princípios constitucionais, também é o entendimento do Ministério Público Federal (MPF), Procuradoria da República no Distrito Federal, 4º Ofício de Atos Administrativos, Inquérito Civil nº 1.16.000.002982/2012-09,

em decorrência, do Poder Judiciário (em limiar parcial), Tribunal Regional Federal da Primeira Região, Seção Judiciária no Distrito Federal, 7ª Vara Federal, Processo nº 14166-95.2016.4.01.3400, em que é autor o MPF e réu a União.

Ante ao projeto de lei em questão, não é possível que a CCJC da Câmara dos Deputados venha a anulá-lo, pois é ilegal e inconstitucional, e condenar a população brasileira a consumir alimentos de origem animal "privatizados", ou seja, "chancelados e inspecionados" pelos seus próprios fabricantes, passíveis de contaminação por tuberculose (*Mycobacterium bovis*), cisticercose (*Taenia solium* & *Taenia saginata*), histamina ($C_5H_9N_3$), coliformes (*Escherichia*, *Citrobacter*, *Enterobacter*, *Klebsiella*, etc.), salmonelas (*Enterobacteriaceae*), botulismo (*Clostridium botulinum*), etc.

A Afisa-PR - Associação de Defesa Agropecuária do Estado do Paraná defende a A Proposta de Reestruturação do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, elaborada pelo MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento & DIPOA - Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, como alternativa à privatização proposta pelo ilegal e inconstitucional projeto de lei nº 334/2015, bem como, para eficientemente reestruturar do SISBI - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Notícia vinculada:

13/12/2013 - Institute for Agriculture & Trade Policy & The USDA plan for deregulating and privatizing meat and poultry inspection: A short history <http://www.iatp.org/documents/the-usda-plan-for-deregulating-and-privatizing-meat-and-poultry-inspection-a-short-history>

Matéria vinculada:

01/06/2016 - Afisa-PR & Especialistas alertam sobre as consequências da privatização da inspeção de produtos de origem animal

 Add attachment



Caso 10

Matéria produzida pela Afisa-PR intitulada **“FSIS/USDA dos EUA aponta falhas significativas na inspeção de produtos de origem animal no Brasil”**¹⁰ com base no relatório de inspeção [Brazil Final Audit Report] do FSIS - The Food Safety and Inspection Service do USDA - U. S. Department of Agriculture dos EUA, divulgado pelo Beef USA – National Cattlemen’s Beef Association, no artigo intitulado “Newly Released FSIS Inspection Report Shows Significant Flaws in Brazil’s Food Safety Inspection”, sem data.

¹⁰ Segunda, 03 Agosto 2015 11:38, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/159-fsis-americano-mostra-falhas-significativas-na-inspe%C3%A7%C3%A3o-de-produtos-de-origem-animal-no-brasil>, acesso em 21 de junho de 2016.

FSIS/USDA dos EUA aponta falhas significativas na inspeção de produtos de origem animal no Brasil

≡ Categoria: notícias

🕒 Criado: Segunda, 03 Agosto 2015 11:38



**National Cattlemen's
Beef Association**

Se

[About Us](#)

[Convention & Events](#)

[Federation](#)

[Producer Education](#)

[Policy](#)

[Media](#)

[Media Center](#) > [Media Center](#) > [News Releases](#)

News Releases

[SEARCH ARCHIVES](#)

[Advanced Search](#)

Newly Released FSIS Inspection Report Shows Significant Flaws in Brazil's Food Safety Inspection

WASHINGTON - Following the USDA Animal and Plant Health Inspection Service's proposed rule to allow the importation of fresh and frozen beef from 14 states in Brazil and the closing of the comment period on April 22, 2014, NCBA has reviewed the USDA Food Safety Inspection Service's [final audit report](#) on an onsite audit conducted on Brazil's meat inspection system. The onsite audit was conducted from February 19 through March 14, 2013 and the report is dated April 16, 2014.

"NCBA is extremely disappointed this final audit report was not released in time for a full review, prior to the comment deadline on the proposed rule," said Bob McCan, NCBA president and Victoria, Texas cattleman. "In early March, NCBA formally requested through a Freedom of Information Act request, all pertinent documents, including a final 2013 FSIS audit report for Brazil. This report was available prior to the comment deadline, but the failure by FSIS to provide it, shows a complete lack of preparation of the documents the U.S. cattle industry would need in order to make informed and meaningful comments."

EUA - O relatório de inspeção [[Brazil Final Audit Report](#)] do FSIS - The Food Safety and Inspection Service do USDA - U. S. Department of Agriculture dos EUA, apontou falhas significativas na inspeção de produtos

de origem animal no Brasil, em prejuízo da segurança alimentar. Os norte-americanos alegam que o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), por ora, foi reprovado. O sistema brasileiro não possui equivalência com o sistema norte-americano, pois (i) é falho; (ii) não consegue implantar a APPCC - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle; (iii) apresenta documentação auditada deficiente e inconsistente; (iv) há, "contaminação cruzada" de carcaças bovinas (come-se, p. ex., carne com a perigosa bactéria *Escherichia coli* e coliformes fecais); falhas nos PCCs - Pontos Críticos de Controle (algo que assustou os norte-americanos); falho PCC químico (averiguação de resíduos de medicamentos) e, um ponto muito negativo, a falta de servidores estatutários representando o Estado com poder de polícia administrativa. Um verdadeiro desastre! Por ora, o USDA - United States Department of Agriculture está "decepcionado" com a situação brasileira, e não habilitará nenhuma planta do Brasil para vender carne aos EUA. E mais. No final do relatório em questão, os norte-americanos alertam [Docket Number APHIS 2009-0017, Importation of Beef From A Region in Brazil]: "Se [os brasileiros] possuem [na inspeção de produtos de origem animal] tantas falhas assim, o que nos garante que estão cuidando também da saúde animal?".

O problema do ilegal e inconstitucional projeto de lei 334/2015

Para a **Afisa-PR - Associação dos Fiscais da Defesa Agropecuária do Estado do Paraná**, as falhas na inspeção de produtos de origem animal no Brasil apontadas pelos norte-americanos decorrem da falta de interesse público dos governos, que não destinam recursos suficientes para o reaparelhamento da defesa agropecuária tutelada pelo Estado.

A precarização do SISBI/POA, pela privatização da inspeção de produtos de origem animal será exaustivamente explorada pelos demais países concorrentes do Brasil exportadores de carnes, em intensa campanha contra a carne brasileira.

Para a **Afisa-PR** a privatização da inspeção de produtos de origem animal é fomentada por interesse comercial (nem sempre alinhado ao interesse público) e por autoridades públicas divorciadas do bem-estar coletivo.

A privatização da inspeção de produtos de origem animal, caso o projeto de lei 334/2015 seja aprovado pela Câmara dos Deputados, dismantlará o SISBI/POA. É preciso que o Poder Público atue para resolver os problemas que atualmente afetam a inspeção de produtos de origem animal realizada pelo Estado, e não privatizar o SISBI/POA.

A privatização do SISBI/POA também impactará os serviços oficiais de vigilância e defesa sanitária animal do Brasil, como alertaram os norte-americanos no Docket Number APHIS 2009-0017, Importation of Beef From A Region in Brazil, ou seja: "Se [os brasileiros] possuem [na inspeção de produtos de origem animal] tantas falhas assim, o que nos garante que estão cuidando também da saúde animal?"

Em oposição à privatização do SISBI/POA, a **Afisa-PR** defende o aperfeiçoamento da legislação em vigor e a reestruturação deste sistema. Nesse sentido, é a Proposta de Reestruturação do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, elaborada pelo MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento & DIPOA - Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, que apresenta soluções que resolvem a precarização e refuta a nociva privatização do SISBI/POA.

A carroça na frente dos bois?

A Afisa-PR é a favor do reaparelhamento da inspeção de produtos de origem animal realizada pelo Estado e a reestruturação do SISBI/POA, com a finalidade de preservar a segurança alimentar da população e abertura dos mercados externos à carne brasileira, e não deliberada precarização de atividade exclusiva e indelegável do Estado para "justificar" sua ilegal e inconstitucional privatização.

Notícia vinculada:

S/D - BEEF USA/National Cattlemen's Beef Association & Newly Released FSIS Inspection Report Shows Significant Flaws in Brazil's Food Safety Inspection <http://www.beefusa.org/newsreleases1.aspx?NewsID=4210>

***** [28-5-2016] ATENÇÃO: O conteúdo desta página foi alterado para refletir um melhor entendimento da situação.*****

Attachments:

 Brazil_2013_FAR.pdf	[]	5546 kB	 
 FINAL NCBA COMMENTS APHIS 2009-0017, Importation of Fresh Beef from a Region in Brazil.pdf	[]	547 kB	 

 Add attachment



Caso 11

Matéria produzida pela Afisa-PR intitulada “**União Europeia rejeita privatização da inspeção de produtos de origem animal**”¹¹ com base na reportagem do “Food Poisoning Bulletin” intitulada “EU Rejects Australian Privatized Meat Inspection System”, de 8 de novembro de 2013.

¹¹ Sexta, 26 Junho 2015 11:59, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/146-ue-rejeita-terceiriza%C3%A7%C3%A3o-e-privatiza%C3%A7%C3%A3o-da-inspe%C3%A7%C3%A3o-e-fiscaliza%C3%A7%C3%A3o-agropecu%C3%A1ria>, acesso em 21 de junho de 2016.

União Europeia rejeita privatização da inspeção de produtos de origem animal

≡ Categoria: notícias

🕒 Criado: Sexta, 26 Junho 2015 11:59

MAY 28, 2016

POSTS COMMENTS



Food Poisoning Bulletin

Home About Contact Report an illness Food Safety Recalls Outbreaks News Search this website ... Search

You are here: Home / Food Safety / EU Rejects Australian Privatized Meat Inspection System

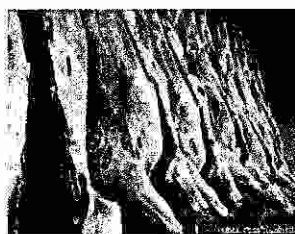
EU Rejects Australian Privatized Meat Inspection System

November 8, 2013 by Linda Larsen

The European Union has officially rejected Australia's privatized meat inspection system, according to a report released of the May 2012 audit. Australia's system, called the Australian Export Meat Inspection System (AEMIS) was implemented in September 2011. It was judged to be not in compliance with EU food safety regulations.

The European Commission audit staff said that using company-paid inspectors to perform inspection of animal carcasses was a conflict of interest. The report states that "Australian Government Authorised Officers (AAOs) who are directly paid and employed by the food business operators did not meet the legal interpretation of an 'official auxiliary'. The competency of AAOs was not questioned." The Australian Department of Agriculture, Fisheries and Forestry told the European Commission it was going to implement a new inspection procedure to avoid the conflict of interest.

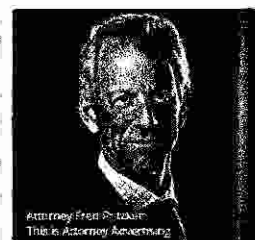
Wenonah Hauter, executive director of Food & Water Watch, said this confirms that agency's earlier opinion. "European regulators have made the right call by rejecting Australia's privatized meat inspection scheme. It's time that U.S. regulators also reject a food safety regime where companies basically inspect themselves," she said in a statement.



daily+updates

Email Address...

subscribe



Attorney Eric Pritzker
This is Attorney Advertising

Contact PritzkerOlsen
attorneys about your
food poisoning case.

CLICK HERE

Washington, DC - A CE - Comissão Europeia publicou em seu portal oficial o relatório final da auditoria de maio 2012 em que seu pessoal conduziu sobre o sistema de inspeção de carne australiana (para os produtos destinados à Europa) e concluiu que o seu sistema privatizado, chamado AEMIS - Export Meat Inspection System, implementado em setembro de 2011, não estava em conformidade com os regulamentos de segurança alimentar da UE - União Europeia.

No relatório, a equipe de auditoria da CE - Comissão Europeia concluiu que a existência de "inspetores" integralizados às empresas, que realizavam a "inspeção" *post-mortem* nos animais abatidos, implicava conflito de interesses.

Wenonah Hauter, diretora executiva da Food & Water Watch, disse que isso confirma parecer anterior de sua instituição. "Os reguladores europeus fizeram a decisão certa ao rejeitar regime privatizado de inspeção da carne da Austrália. É hora de os reguladores dos EUA também rejeitarem um regime de segurança alimentar onde as empresas basicamente inspecionam a si mesmas".

O relatório emitido pela CE - Comissão Europeia rejeitando o AEMIS australiano, afirma que a privatização da inspeção dos produtos de origem animal "não era alinhada" com seus regulamentos, porque não é capaz

de assegurar que os "inspetores" da iniciativa privada não tenham interesses comerciais diretos sobre os animais abatidos e nem nos produtos certificados.

O status de equivalência do USDA concedido ao AEMIS australiano em março de 2011

A equivalência do USDA - U. S. Department of Agriculture dos EUA ao AEMIS da Austrália, foi baseada apenas em resultados verificados em uma única planta de abate de carne bovina que usava o sistema de inspeção privatizado. O USDA estava em processo de aprovação de sistemas privatizados de inspeção semelhantes de modelos australianos, chamado de HACCP-based Inspection Models Project (HIMP), os quais elaborados base em projetos-piloto de cinco plantas australianas de abate de suínos. Em maio e agosto de 2013, o escritório do inspetor geral do USDA e o GAO - US Government Accountability Office emitiram relatórios, altamente críticos e questionaram os objetivos de segurança alimentar dos projetos-piloto australianos que envolviam o abate de suínos sob a inspeção privatizada (HIMP).

Em janeiro, julho e outubro deste ano, Food & Water Watch enviou cartas ao secretário do USDA, Tom Vilsack, informando-o de que os embarques de carne exportados para os EUA, a partir de plantas australianas usando o AEMIS, estavam sendo repetidamente rejeitados pelos inspetores de importação do USDA devido às visíveis violações da segurança alimentar em portos de entrada americanos. Além disso, Food & Water Watch advertiu o secretário do USDA que recebeu informações de que a CE - Comissão Europeia estava a ponto de rejeitar o AEMIS como um sistema de inspeção privado de produtos à base de carne exportados para a Europa por causa do problema de conflito de interesses. A mesma preocupação foi expressa por um auditor do FSIS - Food Safety and Inspection Service do USDA que visitou em 2011 uma planta piloto do AEMIS da Austrália, porém, suas preocupações foram ignoradas pelos seus superiores em Washington.

O Food & Water Watch também alertou o secretário do USDA que a partir da integral implantação do programa AEMIS da Austrália, que implementou a privatização da inspeção de carnes, o número de importações rejeitadas de embarques de carnes vermelhas desse país têm aumentado dramaticamente. O Food & Water Watch também expressou junto ao secretário do USDA preocupação sobre o sistema privado de inspeção da carne adotado pelo Canadá.

A diretoria do Food & Water Watch exortou o USDA a rever sua determinação de equivalência com o AEMIS australiano. Segundo ela, essa equivalência foi falha, pois foi baseada em um projeto piloto, e não em todo o sistema de inspeção de carnes americano. Além disso, segundo Hauter, o projeto-piloto australiano de abate de suínos sob inspeção privatizada, em que se baseou essa equivalência, nunca foi totalmente avaliado pelo FSIS - Food Safety and Inspection Service do USDA.

Notícias vinculadas:

11/08/2013 - Food & Water Watch & European Union Officially Rejects Australian Privatized Meat Inspection System

08/11/2013 - Food Poisoning Bulletin & EU Rejects Australian Privatized Meat Inspection System

***** [28-5-2016] ATENÇÃO: O conteúdo desta página foi alterado para refletir um melhor entendimento da situação. *****

 Add attachment



TÓPICO 2 & APÊNDICE II – A ILEGALIDADE E A INCONSTITUCIONALIDADE DO PROJETO DE LEI Nº 334/2015 & “Inspeção de produtos de origem animal: o ilegal e inconstitucional projeto de lei nº 334/2015”¹

¹ Domingo, 12 Junho 2016 14:02, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/298-inspe%C3%A7%C3%A3o-de-produtos-de-origem-animal-ilegal-e-inconstitucional-projeto-de-lei-n%C2%BA-334-2015>, acesso em 22 de junho de 2016.

Inspeção de produtos de origem animal: o ilegal e inconstitucional projeto de lei nº 334/2015

☰ Categoria: notícias

🕒 Criado: Domingo, 12 Junho 2016 14:02



Projeto de lei nº 334/2015: Sua aprovação pela Câmara dos Deputados fará com que a inspeção sanitária oficial de produtos de origem animal retroceda para antes de 1950 - marco positivo instituído pela Lei Federal nº 1.283/1950.

Para a Afisa-PR – Associação dos Fiscais da Defesa Agropecuária do Estado do Paraná, o projeto de lei nº 334/2015 em discussão na CCJC – Comissão de Constituição, Justiça e Cidadania da Câmara dos Deputados é eivado de ilegalidade e de inconstitucionalidade. A Afisa-PR acredita que o projeto de lei, caso seja aprovado pelos congressistas, não se sustentará, no mérito, na Justiça. Explica-se:

I - O projeto de lei nº 334/2015 desrespeita os direitos difusos

Como bem afirmou o MPF - Ministério Público Federal, Procuradoria da República no Distrito Federal, 4º Ofício de Atos Administrativos, no Inquérito Civil nº 1.16.000.002982/2012-09 – vinculado à decisão liminar relativa ao Processo nº 14166-95.2006.4.01.340010 –, *in verbis*:

“Em verdade, os atos que se pretende aqui hostilizar ecoam – além da moralidade na administração pública – na saúde da coletividade, do consumidor, no mercado econômico interno, bem assim na posição de confiança do Brasil no cenário internacional de exportação de produtos animais e vegetais. Em outras palavras, está configurada a defesa dos direitos difusos”.

II - O projeto de lei nº 334/2015 desrespeita o princípio do concurso público

(a) [Inquérito Civil nº 1.16.000.002982/2012-09] Ainda, segundo o MPF, *in verbis*:

“A Constituição Federal, em seu artigo 37, enuncia explicitamente cinco princípios da Administração Pública: legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência. Posteriormente, em seus incisos, aponta diretrizes fundamentais a serem seguidas pelos seus órgãos e entidades, sem excluir, no entanto, outros axiomas a serem invariavelmente perseguidos pela administração. Nesse ponto, insere-se o indiscutível

'princípio do concurso público', encartado no inciso II do artigo 37: [...] a investidura em cargo ou emprego público depende de aprovação prévia em concurso público de provas ou de provas e títulos, de acordo com a natureza e a complexidade do cargo ou emprego, na forma prevista em lei, ressalvadas as nomeações para cargo em comissão declarado em lei de livre nomeação e exoneração; A regra para o provimento de cargos, portanto, é o ingresso por meio do concurso público.

Ocorre que, *in casu*, está-se diante de clara violação ao referido princípio constitucional. Isso porque, em verdade, os conveniados cedidos pela Administração dos Municípios para exercerem atividades no Serviço de Inspeção Federal não prestam mero auxílio aos Fiscais Federais Agropecuários, antes mesmo, desempenham todas as suas funções, inclusive executando a emissão de certificações sanitárias em clara afronta ao Decreto nº 5.741/2006, que regulamenta os artigos 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171/1991: Art. 62 Compete às três instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária e aos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários, em suas áreas de competência, implantar, monitorar e gerenciar os procedimentos de certificação sanitária, fitossanitária e de identidade e qualidade, que têm como objetivo garantir a origem, a qualidade e a identidade dos produtos certificados e credibilidade ao processo de rastreabilidade. § 1º Os processos de controles assegurarão as condições para identificar e comprovar o fornecedor do material certificado na origem e no destino dos produtos, que serão identificados por códigos que permitam a sua rastreabilidade em toda a cadeia produtiva, na forma definida em norma específica. § 2º Compete, na forma da lei, aos Fiscais Federais Agropecuários a emissão dos certificados oficiais agropecuários exigidos pelo comércio internacional".

(b) Em proveito do interesse público, da defesa agropecuária tutelada pelo Estado, da segurança alimentar da população e da organização do SUASA, no Processo nº 0014166-9 5.2016.4.01.340010, foi o entendimento da 7ª Vara Federal, *in verbis*:

"No mais, quanto aos outros pontos enfrentados na decisão, vejo presentes 'elementos que evidenciam a probabilidade do direito' invocado, aqui posto no desrespeito ao princípio da necessidade de concurso público como regra de vinculação administrativa e na indevida execução dos convênios celebrados."

III - O projeto de lei nº 334/2015 desrespeita o princípio da legalidade estrita [A administração só pode realizar aquilo que é permitido pelos comandos legais]

[Inquérito Civil nº 1.16.000.002982/2012-09] Ainda, segundo o MPF, *in verbis*:

"Depreende-se do comando regulamentador acima que a aposição do certificado de sanidade nos produtos de origem animal e vegetal deve ser realizada por servidor público detentor do cargo efetivo de Fiscal Federal Agropecuário no âmbito de sua atuação. Logo, torna-se imperioso que, no bojo da fiscalização estadual ou municipal, também se faça tal atividade pelo [Fiscal Federal Agropecuário] FFA ou por servidor público investido em cargo equivalente através de concurso público. Incide aqui o princípio da legalidade estrita, no qual a administração só pode realizar aquilo que é permitido pelo comando legal".

IV - O projeto de lei nº 334/2015 proporcionará o descontrole sobre quais tipos de empregados serão utilizados pela iniciativa privada para a "inspeção" de produtos de origem animal

[Processo nº 14166-95.2006.4.01.340010] Nesse sentido, a 7ª Vara Federal, em sede de juízo de cognição

sumária, constatou que a própria União (nos acordos de cooperação que firma com os municípios para que estes realizem a "inspeção federal" de produtos de origem animal) reconheceu [Processo nº 0014166-95.2016.4.01.34001], *in verbis*:

"[...] que não possui o desejado controle sobre quais tipos de servidores estão sendo cedidos pelas prefeituras nos âmbitos desses acordos de cooperação" e que a Administração Federal "nesse ponto, sempre agiu de boa-fé, não tendo razões, até o presente momento, para suspeitar do vínculo existente entre os médicos veterinários designados e os municípios/estados. [...] a conduta que se espera da Administração não pode ter esse grau de imprecisão quanto à informação de existência ou não de servidores cedidos sem possuir o imprescindível vínculo efetivo com o município. Ora, no agir do administrador não devem existir suspeitas, ilações ou probabilidades de como está se dando, de fato, a execução desses convênios. Dizer que não suspeita de subversão da ordem legal contida no acordo é o mesmo que dizer que não sabe, na verdade, como se dá sua execução. [...] outra vez [a União] reconhece não estar fiscalizando a execução dos convênios como deveria, a União tira a sua responsabilidade do caso, transferindo-a, indevidamente, a outras autoridades".

V - É ilegal delegar serviços intransferíveis e exclusivos do Estado, os quais necessários em defesa da saúde pública e da segurança alimentar

[Processo nº 14166-95.2006.4.01.340010] Idem, a 7ª Vara Federal entende, em decisão liminar, *in verbis*:

"[...] os serviços de fiscalização sanitária agropecuária são relevantes, necessários em defesa da saúde pública, à segurança alimentar, respeito ao meio ambiente e demais repercussões sociais e econômicas que a situação envolve. Assim, não comportam solução de continuidade abrupta, por se tratarem de serviços essenciais que devem continuar do prestados".

Matérias vinculadas:

09/03/2016 - Afisa-PR & MPF/DF quer impedir terceirização da fiscalização de produtos animais e vegetais

03/05/2016 - Afisa-PR & Inspeção de produtos de origem animal: Justiça Federal concede liminar em favor do MPF

 Add attachment



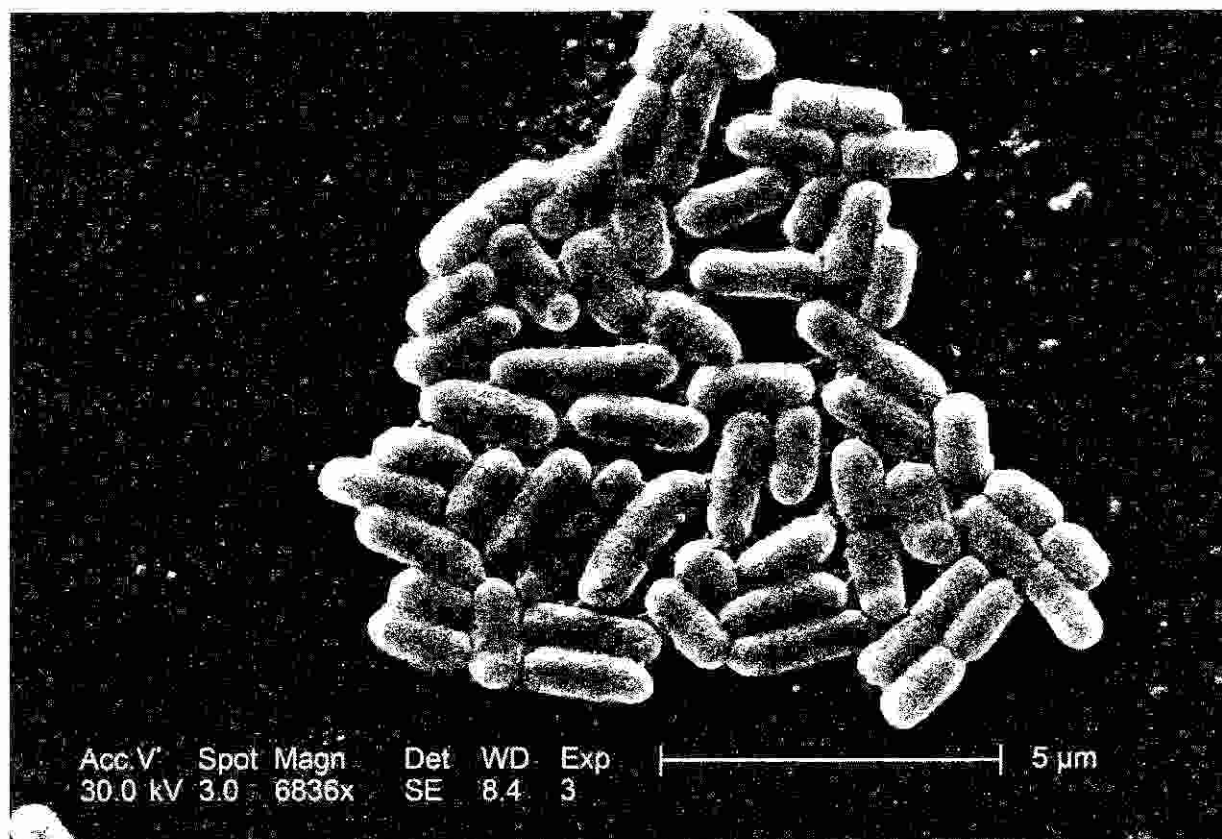
TÓPICO 3 & APÊNDICE III – ESPECIALISTAS BRASILEIROS
ALERTAM SOBRE AS NEFASTAS CONSEQUÊNCIAS DA PRIVATIZAÇÃO DA
INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL & “Especialistas alertam sobre as
consequências da privatização da inspeção de produtos de origem animal”²

² Quarta, 01 Junho 2016 04:10, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/295-especialistas-alertam-sobre-as-consequ%C3%A2ncias-da-privatiza%C3%A7%C3%A3o-da-inspe%C3%A7%C3%A3o-de-produtos-de-origem-animal>, acesso em 23 de junho de 2016.

Especialistas alertam sobre as consequências da privatização da inspeção de produtos de origem animal

≡ Categoria: notícias

⌚ Criado: Quarta, 01 Junho 2016 04.10



Colorized scanning electron micrograph depicting a number of Gram-negative *Escherichia coli* bacteria of the strain 0157:H7, magnification 6,836x. Janice Haney Carr/CDC [Fonte: <http://global.britannica.com/media/full/192351/147082>]

O documento intitulado "Privatização dos serviços de inspeção dos produtos de origem animal: riscos à saúde pública e consequências econômicas", elaborado por Elmo Rampini de Souza, Eduardo Batista Borges, Carlos Alberto Magioli, Zander Barreto Miranda, Ronaldo Gil Pereira e André Sampaio Ferreira, tem por finalidade alertar as autoridades e oferecer subsídios para impedir as tentativas e as manobras que visam a privatização dos serviços de inspeção de produtos de origem animal tutelado pelo Estado. Esse documento é fruto da Comissão de Especialistas (integrada pelos especialistas citados) instituída no dia 3 de julho de 2015, quando era debatido o tema "Modificação do sistema de serviços de inspeção de produtos de origem animal: privatização e perspectivas".

O documento em questão abrangeu dois importantes documentos intitulados: (a) "A quem interessa privatizar os serviços de inspeção higiênica, sanitária e tecnológica de produtos de origem animal?" e (b) "Inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal (controle oficial, sanitário e tecnológico)". O primeiro documento foi elaborado pelo Colégio Brasileiro de Médicos Veterinários Higienistas de Alimentos (CBMVHA) e o segundo foi publicado na Revista, ano 7, nº 23 (maio/junho/julho/agosto de 2001), p. 6-11, do

Conselho Federal de Medicina Veterinária (CFMV), cujos autores são eminentes profissionais da área, Jessy Antunes Guimarães e José Christovam dos Santos.

Segundo o documento, alimentos não seguros podem conter bactérias nocivas, vírus, parasitas ou substâncias químicas, e são responsáveis por mais de 200 doenças conhecidas, que vão desde a diarreia ao câncer.

Exemplos de alimentos não seguros incluem os de origem animal e vegetal contaminados com fezes, e moluscos bivalentes que contenham biotoxinas. Alguns resultados importantes estão relacionados com infecções intestinais causadas por vírus, bactérias e protozoários que entram no corpo através da ingestão de alimentos contaminados. Os números iniciais, a partir de 2010, indicam que:

(a) Havia uma estimativa de 582 milhões de casos de 22 doenças entéricas [relativo ao intestino; intestinal] transmitidas por diferentes alimentos contaminados e 351 mil mortes associadas;

(b) Os agentes de doenças entéricas responsáveis pela maioria das mortes foram Salmonella typhi (52 mil óbitos), Escherichia coli enteropatogênica (EPEC) (37 mil óbitos) e norovírus [tipo de vírus que pode ser transmitido através da ingestão de alimentos crus manipulados por mãos infectadas] (35 mil óbitos);

(c) Mais de 40% das pessoas que sofreram de doenças intestinais causadas por alimentos contaminados eram crianças com menos de 5 anos.

Alimentos não seguros também impactam economicamente, especialmente em um mundo que é globalizado. Em 2011, um surto de Escherichia coli na Alemanha causou aproximadamente US\$ 1,3 bi em perdas para a agropecuária e indústrias e US\$ 236 mi em pagamentos de ajuda de emergência a 22 países da União Europeia (UE).

O documento esclarece que o primeiro papel da inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal, através da vigilância oficial, tem como eixo central ações de caráter preventivo, a detectar as incidentes infecções, a contribuir ao longo do tempo para medir tendências, e para a introdução de medidas de intervenção e controle.

A literatura especializada sobre a inocuidade dos alimentos de origem animal reporta sobre inúmeros agentes e doenças que são responsáveis pelas doenças transmitidos pelos alimentos (DTA's), entre as quais destacam-se: Salmonella, Shigella, Escherichia coli, Vibrio parahaemolyticus, Yersinia enterocolitica, Streptococcus, Campylobacter, Clostridium botulinum, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Bacillus cereus, Listeria monocytogenes, aspergillus, rotavírus, toxoplasmose, complexo teníose/cisticercose, criptosporidiose, anisaquiose, tuberculose, brucelose, entre outras.

O documento adverte que as DTA's desempenham importante papel socioeconômico, tendo em vista que podem ocasionar incapacidade laboral temporária, gastos com tratamentos médicos, perdas emocionais, deterioração de alimentos, perda da credibilidade do estabelecimento ou empresa, indenizações e até a prisão dos responsáveis, entre outras consequências.

A Comissão de Especialistas adverte que "O diapasão indissociável, garantindo o padrão de inocuidade aos produtos de origem animal se organiza no conjunto inspeção e fiscalização, alinhadas aos conhecimentos técnico-científicos, garantindo com total isenção a condução dos critérios de julgamento e destinos da matéria-prima, produtos e subprodutos de origem animal, exercendo o poder de polícia sanitária indelegável,

a iniciativa privada, pois é uma função de Estado".

O documento do Colégio Brasileiro de Médicos Veterinários Higienistas de Alimentos (CBMVHA) alerta que "Escamotear com afirmações inconsistentes, separando as ações conjuntas de inspeção e fiscalização é desconhecer em sua profundidade a indissociável ação conjunta para o pleno exercício da inspeção em seu caráter pleno" e "Desconhecer estes princípios é menosprezar as ações que se fazem necessárias com o objetivo de preservar a saúde do consumidor, e que se impõem de forma indelegável como ação de Estado".

O poder de polícia sanitária deve ser atribuição exclusiva do Estado, jamais da iniciativa privada, como pretende estabelecer o nocivo projeto de lei 334/2015 que tramita na Câmara dos Deputados. Sem o poder de polícia administrativa não se realiza, não se executa com independência, isenção e segurança, a atividade do Poder Público.

Por fim, defende-se que o Poder Público não pode transferir, por "lei", por convênios, por credenciamento, entre outros subterfúgios legislativos ou administrativos, à iniciativa privada, à particulares, atividades que são inerentes à natureza do Poder Público, ou mesmo conceder direito de opção, que "na essência é permitir a transferência" do poder de polícia administrativa, "além da inadmissível afronta ao submeter a estrutura jurídica da Federação".

Matéria vinculada:

27/01/2016 - Afisa-PR & Segurança alimentar: Para o DIPOA, parte do sistema de inspeção de produtos de origem animal do Paraná é ilegal

Notícias vinculadas:

19/05/2016 - BBC Brasil & 'Superbactérias matarão uma pessoa a cada 3 segundos em 2050'

04/06/2016 - Folha de S. Paulo & Superbactérias

Attachments:

 A_quem_interessa_privatizar_os_serviços_de_inspeção....pdf	[] 1025 kB	 
 Comissão_de_Especialistas_Privatização_dos_serviços_de_inspeção_dos_produtos....pdf	[] 3377 kB	 
 Inspeção_sanitária_e_industrial_dos_produtos_de_origem....pdf	[] 2891 kB	 
 Legislação.pdf	[] 745 kB	 

 Add attachment



TÓPICO 4 & APÊNDICE IV – O MPF – MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL INSTAUROU AÇÃO CIVIL PÚBLICA PARA IMPEDIR A PRIVATIZAÇÃO & TERCEIRIZAÇÃO DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL & JUSTIÇA FEDERAL DEFERE LIMINAR PARCIAL EM FAVOR DO MPF & “MPF/DF quer impedir terceirização da fiscalização de produtos animais e vegetais”³ & “Inspeção de produtos de origem animal: Justiça Federal concede liminar em favor do MPF”⁴.

³ Quarta, 09 Março 2016 13:48, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/245-mpf-df-quer-impedir-terceiriza%C3%A7%C3%A3o-da-fiscaliza%C3%A7%C3%A3o-de-produtos-animais-e-vegetais>, acesso em 23 de junho de 2016.

⁴ Terça, 03 Maio 2016 13:24, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/276-inspe%C3%A7%C3%A3o-de-produtos-de-origem-animal-justi%C3%A7a-federal-concede-liminar-em-favor-do-mpf>, acesso em 23 de junho de 2016.

MPF/DF quer impedir terceirização da fiscalização de produtos animais e vegetais

≡ Categoria: notícias

⌚ Criado: Quarta, 09 Março 2016 13:48



Atividade é típica de Estado e, por lei, deve ser executada exclusivamente por fiscais agropecuários federais. Em alguns locais foi detectada a presença de servidores comissionados, com vínculo precário, no Serviço de Inspeção Federal (SIF). MPF/DF quer que o Mapa nomeie os aprovados do concurso de 2014, na especialidade de medicina veterinária. O objetivo é impedir que os acordos de cooperação técnica com estados e municípios criem problemas futuros na saúde do consumidor, ao mercado econômico interno e até a confiança do Brasil no exterior.

O Ministério Público Federal (MPF) quer assegurar que a fiscalização da produção e venda de produtos de origem animal e vegetal seja feita exclusivamente por fiscais agropecuários federais. Para isso, propôs uma ação civil pública em que pede que a União seja obrigada a desfazer os acordos de cooperação técnica firmados com estados e municípios. Estas parcerias foram objetos de investigações que, segundo o MPF, evidenciaram uma irregularidade: o desempenho de uma atividade típica de Estado por pessoas que não são da carreira federal. A ação pede, ainda, que o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) nomeie candidatos aprovados em 2014 para o cargo de fiscal federal na especialidade medicina veterinária.

Ao justificar a necessidade de providências, a procuradora da República Ana Carolina Oliveira Tanzius lembrou que o tema já é objeto de ações civis públicas em tramitação nos estados de Mato Grosso, Rondônia e Santa Catarina. Frisou, ainda, que não se trata apenas de questionar a legalidade de contratos ou convênios administrativos, mas de impedir medidas que podem atingir a saúde do consumidor, o mercado econômico interno e até a "confiança do Brasil no cenário internacional". Também é mencionado o fato de o Mapa não ter acatado recomendação enviada pelo MPF, em setembro do ano passado, com o propósito de

corrigir as irregularidades sem a necessidade de processo judicial.

As possíveis irregularidades envolvendo os termos de cooperação técnica passaram a ser investigadas pelo MPF a partir de uma representação do Sindicato Nacional dos Fiscais Federais Agropecuários. A entidade apresentou extratos de diversos acordos firmados entre as Superintendências Federais de Agricultura nos estados – representando o Mapa – e os municípios, alegando que os documentos extrapolam o limite permitido para a atuação resultante das parcerias. Outro argumento apresentado foi o de que a inspeção prevista nos acordos fere normas como a lei que organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

A ação menciona também outro aspecto citado pelo autor da representação, que coloca em xeque a validade dos convênios firmados pelo Mapa. “Adiciona-se aos já questionados acordos o fato de que a maioria desses conveniados não é sequer servidor público do município, mas originam-se da contratação de mão de obra sem a submissão às regras constitucionais, ou seja, sem a realização de concurso público”, detalha. Como exemplo da irregularidade, a procuradora cita a realização de pesquisas amostrais em dois municípios de Goiás (GO). Em ambos foi detectada a presença de servidores comissionados que mantêm o chamado vínculo precário com o Município atuando no Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Falta de pessoal – A deficiência do quadro de fiscais agropecuários federais é apontada como a principal causa para elaboração e manutenção dos acordos de cooperação técnica entre União e municípios. O problema é abordado na ação civil pública a partir da apresentação de números fornecidos pelo próprio Ministério da Agricultura, durante a fase preliminar da investigação. Em 2012, por exemplo, o órgão informa, em nota técnica enviada ao MPF, possuir 930 fiscais agropecuários. No mesmo documento, explica que o número ideal seria de 2.640 profissionais. Outra nota técnica deixa claro que seria necessário prover 885 cargos vagos de fiscal agropecuário.

Diante do quadro, o MPF realizou, ao longo de 2013, várias reuniões com representantes do Mapa. Na época ficou acertado que o Ministério iria elaborar uma proposta contendo um cronograma de concursos públicos, além de especificar as vagas necessárias para o atendimento das demandas de inspeção em portos, aeroportos, saúde animal e outros setores em que a precariedade do serviço pode causar graves consequências às exportações brasileiras. No entanto, lembra o MPF, o único concurso realizado até o momento, aconteceu em 2014, quando foram ofertadas 232 vagas para fiscal federal agropecuário. Parte dos aprovados nesse processo seletivo ainda não foi nomeada pelo governo que, por outro lado e, contrariando a legislação continua firmando acordos de cooperação com municípios.

A ação civil pública ainda será analisada pela Justiça Federal, em Brasília. Entre os pedidos apresentados pelo MPF está a concessão de liminar para garantir o desfazimento imediato de acordos de cooperação técnica, com exceção dos estados de Mato Grosso, Santa Catarina e Rondônia, onde o tema é objeto de discussão judicial. Também foi solicitado que o juiz determine a nomeação imediata dos candidatos excedentes no concurso realizado em 2014, “em número suficiente para substituição dos servidores conveniados das unidades restantes”. De acordo com informações do próprio Mapa, atualmente, 177 médicos veterinários não concursados desempenham as atividades de fiscalização. Por fim, o MPF pretende que a Justiça suspenda a validade do concurso – prevista para terminar em julho desse ano – até o julgamento final da ação.

Clique [aqui](#) para ter acesso à íntegra da petição inicial da ACP movida pelo MPF.

FONTE: CORREIO BRAZILIENSE/BLOG do Servidor

Attachments:

 **MPF - Inquérito Civil nº 1.16.000.002982-2012-09.pdf** [] 275 kB  

 Add attachment

Inspeção de produtos de origem animal: Justiça Federal concede liminar em favor do MPF

≡ Categoria: notícias



🕒 Criado: Terça, 03 Maio 2016 13:24

O Poder Judiciário, Tribunal Regional Federal da Primeira Região, Seção Judiciária do Distrito Federal, concedeu liminar parcial¹ em favor do MPF - Ministério Público Federal. A liminar é resultado do Inquérito Civil nº 1.16.000.002982/2012-09 movido pelo MPF. A liminar discorre que o Poder Judiciário tem que atuar para fazer valer os princípios constitucionais da impessoalidade no trato com a coisa pública, de respeito ao concurso público como forma geral, ainda que não única, de vinculação do administrado com a Administração, bem como o da eficiência e legalidade. A Justiça Federal reconhece que "é fato que os serviços de fiscalização sanitária agropecuária são relevantes, necessários em defesa da saúde pública, à segurança alimentar, respeito ao meio ambiente e demais repercussões sociais e econômicas que a situação envolve".

Como a Justiça Federal entende que a forma como os convênios celebrados são executados ao arrepio da lei em prejuízo dos serviços oficiais de inspeção de produtos de origem animal, a liminar determina que o MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento tire eventuais servidores que estejam exercendo a função de fiscal agropecuário [na função de "inspeção" de produtos de origem animal] sem ter prestado concurso. A Justiça Federal determinou ainda que o MAPA suspensa a celebração de novos acordos de cooperação técnica com município, voltados para a cessão, por parte das prefeituras, de servidor para exercer as funções de fiscal federal agropecuária com especialização em medicina veterinária [para fins de inspeção de produtos de origem animal], bem como, quanto aos convênios já celebrados, proceda à devolução, no prazo de 30 (trinta) dias, de todos os servidores cedidos que não preencham o requisito de possuir vínculo efetivo com a Administração, até decisão final (mérito) do feito.

Situação da inspeção oficial de produtos de origem animal no Estado do Paraná

A Afisa-PR - Associação dos Fiscais da Defesa Agropecuária do Estado do Paraná, via o protocolo nº 14726/2015, de 11 de agosto de 2015, requereu² do MP-PR - Ministério Público do Estado do Paraná apuração dos termos da Portaria 158/2014. Essa portaria privatiza parte da inspeção de produtos de origem animal no Estado do Paraná. Até a presente data, o MP-PR não se pronunciou sobre o requerimento da Afisa-PR.

Matérias vinculadas:

08/04/2016 - Afisa-PR & Insegurança alimentar: Descaso governamental contra a população do Paraná

14/04/2016 - Afisa-PR & Afisa-PR alerta deputados sobre os efeitos danosos da ilegal privatização de parte da inspeção

09/03/2016 - Afisa-PR & MPF/DF quer impedir terceirização da fiscalização de produtos animais e vegetais

¹ A Procuradoria da República no Distrito Federal instaurou o inquérito civil 1.16.000.002892/2012-09, com o objetivo de apurar notícia veiculada pelo ANFFA-Sindical - Sindicato Nacional dos Fiscais Agropecuários de que o MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento firma acordos de cooperação técnica com diversos municípios para cessão de servidores que na maioria dos casos são meros detentores de vínculo precário – comissionados –, para desempenho de atividades privativas do cargo de fiscal federal agropecuário.

² Protocolo nº 14726/2015.

***** [26/5/2016] ATENÇÃO: O conteúdo desta página foi alterado para refletir um melhor entendimento da situação.*****

Attachments:

 **Liminar_Processo-14166-95.2016.4.01.3400.pdf** [] 160 kB  

 Add attachment



TÓPICO 5 & APÊNDICE V – [ESTADO DO PARANÁ] SEGURANÇA ALIMENTAR: PARA O DIPOA – DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, PARTE DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO PARANÁ É ILEGAL & “Segurança alimentar: Para o DIPOA, parte do sistema de inspeção de produtos de origem animal do Paraná é ilegal”⁵.

⁵ Quarta, 27 Janeiro 2016 15:00 , disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/219-privatiza%C3%A7%C3%A3o-para-o-dipoa,-%C3%A9-ilegal-o-sistema-de-inspe%C3%A7%C3%A3o-de-produtos-de-origem-animal-adotado-pelo-paran%C3%A1>, acesso em 23 de junho de 2016.

Segurança alimentar: Para o DIPOA, parte do sistema de inspeção de produtos de origem animal do Paraná é ilegal

≡ Categoria: notícias

🕒 Criado: Quarta, 27 Janeiro 2016 15:00

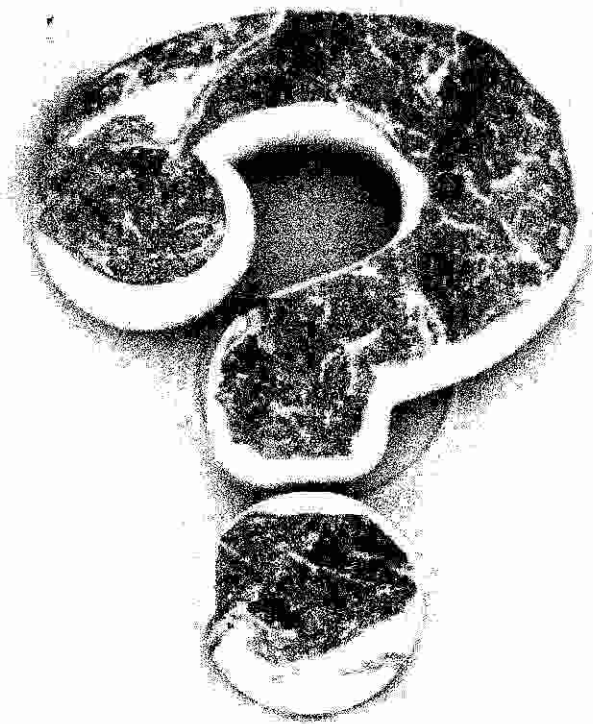


Foto: Clipart

A **Afisa-PR - Associação dos Fiscais da Defesa Agropecuária do Estado do Paraná** solicitou ao DIPOA - Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, informações sobre as providências tomadas pela Instância Superior e Central (MAPA), conforme determina o Decreto nº 5.741/2006, ante a Portaria nº 158/2014 da Instância Intermediária [Estado do Paraná], que privatiza parte da inspeção oficial de produtos de origem animal no Estado do Paraná (fiscalizações em caráter permanente em plantas frigoríficas de produtos de origem animal). Em ofício à **Afisa-PR**, o DIPOA/MAPA anexou a Informação SISBI-POA/CGSISBI/DIPOA nº 43/2015.

A Informação SISBI-POA/CGSISBI/DIPOA nº 43/2015 esclarece à **Afisa-PR**:

“Não houve, à época, pronunciamento formal do DIPOA em relação aos termos da Portaria nº 158/2014, no entanto, segue um parecer atual, assim como os documentos que o embasam.

Vale ressaltar que desde a [ao SISBI-POA] adesão em 2010, os gestores da então [do Estado do Paraná] Secretaria de Agricultura [cuja autarquização das atividades exercidas pelo então Departamento de

Fiscalização e Defesa Agropecuária resultou na Adapar] **possuem conhecimento formal da ilegalidade do seu sistema de inspeção** e, assim, somente os estabelecimentos com inspeção oficial têm sido cadastrados no SISBI-POA.

A 'inspeção' privada contraria frontalmente os dispositivos presentes na Constituição Federal de 1988, na Lei nº 1.283/1950, na Lei nº 9.712/1998, incisos II, III e VI, § 6º, art. 9º e incisos II, III e IV, art. 133 do Decreto nº 5.741/2006, a Instrução Normativa n 36/2011, despacho de aprovação nº 300/2015 /CONJUR-MAPA/CGU/AGU e nas decisões do Supremo Tribunal Federal que tratam do regime estatutário, do concurso público e da ausência de conflito de interesses, além da indelegabilidade de atividades típicas de Estado para entidades privadas (ADI 2310 e 1717)". (Grifos da Afisa-PR)

O DIPOA do MAPA conclui, portanto, que a Portaria nº 158/2014 da Adapar é ilegal e inconstitucional, desta forma, tem potencial para oferecer risco à segurança alimentar da população paranaense.

A Afisa-PR representou (protocolo nº 14726/2015, de 11 de agosto de 2015) no MP-PR - Ministério Público do Estado do Paraná contra a Portaria nº 158/2014.

Anexados, a (i) carta 35-2015/Afisa-PR de 3 de novembro de 2015; (ii) Ofício nº 07/2016/DIPOA/SDA de 15 de janeiro de 2016, (iii) respectiva Informação SISBI-POA/CGSISBI/DIPOA nº 43/2015 de 2 de dezembro de 2015, e (iv) Despacho de Aprovação nº 00300-2015-CONJUR-MAPA-CGU-AGU.

Matéria vinculada:

01/06/2016 - Afisa-PR & Especialistas alertam sobre as consequências da privatização da inspeção de produtos de origem animal

***** [14/6/2016] ATENÇÃO: O conteúdo desta página foi alterado para refletir um melhor entendimento da situação. *****

Attachments:

- | | | | |
|--|-------------|---|---|
|  Carta 35-2015, Ofício nº 07-2016 e Informação nº 43-2015.pdf | [] 2127 kB |  |  |
|  Despacho de Aprovação nº 00300-2015-CONJUR-MAPA-CGU-AGU.pdf | [] 982 kB |  |  |

 Add attachment



TÓPICO 6 & APÊNDICE VI – PROPOSTA DE REESTRUTURAÇÃO DO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, DO MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, SDA – SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DIPOA – DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL & “Grupo de trabalho apresenta proposta de reestruturação do SISBI/POA”⁶

⁶ Terça, 01 Dezembro 2015 11:53, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/206-grupo-de-trabalho-apresenta-proposta-de-reestruturacao-do-sisbi-poa>, acesso em 23 de junho de 2016.

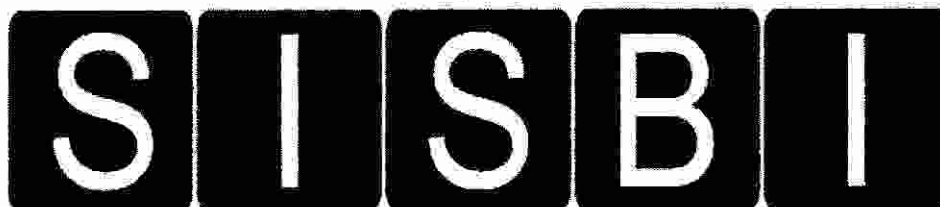
Grupo de trabalho apresenta proposta de reestruturação do SISBI-POA

≡ Categoria: notícias

🕒 Criado: Terça, 01 Dezembro 2015 11:53



SISTEMA UNIFICADO DE ATENÇÃO À SANIDADE AGROPECUÁRIA



SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Instituído pela Portaria nº 58, de 7 de Julho de 2015 (DOU, Seção 2, nº 128, 8/7/2015, p. 10), o grupo de trabalho formado para apresentar as diretrizes e o projeto de reestruturação do SISBI/POA - Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal Brasileiro definiu o documento Reestruturação do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem animal.

Essa proposta tem como considerações finais:

"Seguindo a metodologia utilizada para condução dos trabalhos, a partir do desenvolvimento das propostas dentro de macrotemas definidos por meio das discussões, chegou-se a um objetivo central do Grupo de Trabalho: reestruturação do Sistema Brasileiro de Inspeção de forma hierarquizada, coordenada, harmonizada e eficiente disponibilizando produtos de origem animal inspecionados à toda a população.

As propostas elencadas preveem a reestruturação do SISBI, de forma a criar uma estrutura hierarquizada com marco regulatório alinhado entre as três instâncias, de forma a promover a harmonização dos procedimentos de inspeção em todo o país, viabilizando assim o livre comércio dos produtos de origem animal inspecionados, independente da instância que o fiscaliza.

Para manutenção desse Sistema, devem ser previstos mecanismos que garantam sua sustentabilidade, aliados à revisão e modernização dos procedimentos de inspeção, adotando conceitos consagrados com base no risco. Nesse processo é essencial a capacitação continuada dos servidores públicos que atuam na execução dos Serviços de Inspeção nas três instâncias do sistema, assim como a articulação de ações de educação sanitária direcionadas a toda a cadeia produtiva e à sociedade em geral.

Destaca-se a necessidade de que a oferta de produtos de origem animal inspecionados à população por meio do SISBI seja tratada como uma Política de Estado e ferramenta de saúde pública e de proteção aos interesses do consumidor propiciando ao mesmo tempo o fortalecimento do agronegócio brasileiro, a inclusão socioeconômica do pequeno produtor e a manutenção do jovem no campo."

A Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950

A tentativa de privatização do SISBI/POA (pelo projeto de lei nº 334/2015) não encontra amparo na Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 (que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal).

AGU - Advocacia-Geral da União

A AGU - Advocacia-Geral da União defende (Despacho de Aprovação nº 00300/2015/CONJUR-MAPA/CGU/AGU, de 18 de agosto de 2015) que a "distinção" entre inspeção e fiscalização não encontra consonância na Lei Federal nº 1.283/1950. E mais. Ao invés da privatização recomenda-se a nomeação de fiscais mediante concurso público para exercerem, entre outras atividades do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), a fiscalização de produtos de origem animal - anexado, .

ANPT - Associação Nacional dos Procuradores do Trabalho

O presidente da ANPT - Associação Nacional dos Procuradores do Trabalho, Carlos Eduardo de Azevedo Lima, participou da 1ª oficina do grupo de trabalho que debate as diretrizes e o projeto de reestruturação SISBI/POA. O evento foi promovido pelo MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelo IICA - Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura, órgão integrante da OEA - Organização dos Estados Americanos, e reuniu representantes da União, dos estados e dos municípios.

A participação do presidente da ANPT se deu no contexto voltado para o debate também sob ótica trabalhista que envolve uma possível reformulação de tal serviço. De acordo com o procurador, quando se fala em reestruturação da sistemática de inspeção, chama a atenção de imediato o fato de se buscar, com isso, discutir-se também a forma de contratação dos profissionais incumbidos dessas importantes atribuições. "A nossa preocupação é exatamente que essa sistemática que se pretende adotar doravante venha a surgir como uma forma de buscar legitimar formas ilícitas de contratação de pessoal, inclusive por meio da terceirização de serviços no âmbito da administração pública, burlando a regra isonômica da prévia submissão e aprovação a concurso público, questão que tem sido tratada de maneira muito enfática pela ANPT e pelos membros do MPT - Ministério Público do Trabalho em geral, em todo o país", alertou.

A respeito do tema, Azevedo Lima discorreu, para uma melhor contextualização sobre a terceirização e a precarização das condições de trabalho a ela inerentes, sobre o projeto de lei 30/2015 da Câmara dos Deputados, atualmente em tramitação no Senado Federal, que pretende liberar a prática da terceirização em todas as atividades das empresas.

O procurador destacou que, mesmo num cenário nítida é enfaticamente precarizante, como aquele observado na Câmara dos Deputados quando o projeto foi aprovado nesta casa, ainda assim se entendeu que não seria razoável permitir a terceirização das atividades finalísticas, sequer das empresas públicas e das sociedades de economia mista, que integram a administração pública indireta. "Em se tratando da Administração Direta e, ainda mais, de serviços como o de inspeção e de fiscalização, mormente em áreas sensíveis como aquelas que envolvem saúde pública, não se pode nem mesmo cogitar como concebível que tais funções, inerentes a ocupantes de carreiras típicas de agentes estatais, venham a ser desempenhadas por trabalhadores terceirizados ou contratados por outras formas quaisquer que não seja o regular certame", ressaltou.

Notícia vinculada:

S/D - Jusbrasil & ANPT debate portaria federal que trata da reestruturação do SISBI/POA

***** [28-5-2016] ATENÇÃO: O conteúdo desta página foi alterado para refletir um melhor entendimento da situação.*****

Attachments:

 Despacho de Aprovação nº 00300-2015-CONJUR-MAPA-CGU-AGU.pdf	[] 982 kB	 
 Proposta de Reestruturação do SISBI-POA.pdf	[] 465 kB	 

 Add attachment



**TÓPICO 7 & APÊNDICE VII – CONSIDERAÇÕES SOBRE OS SISBIS
– SISTEMAS BRASILEIROS DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS E INSUMOS
AGROPECUÁRIOS SOB A PERSPECTIVA DO DECRETO FEDERAL Nº 5.741/2006 &
“Os SISBIs sob a perspectiva do Decreto nº 5.741/2006”⁷.**

⁷ Quarta, 24 Junho 2015 23:34, disponível em <http://www.afisapr.org.br/noticias/144-os-sisbis-sob-a-perspectiva-do-decreto-n%C2%BA-5-741-2006>, acesso em 24 de junho de 2016.

Os SISBIs sob a perspectiva do Decreto nº 5.741/2006

≡ Categoria: notícias

🕒 Criado: Quarta, 24 Junho 2015 23:34



A Afisa-PR - Associação dos Fiscais da Defesa Agropecuária do Estado do Paraná, ante a ação do Fonesa - Fórum Nacional dos Executores de Sanidade Agropecuária sobre o MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para que este altere a Instrução Normativa nº 36, de 20 de julho de 2011 [estabelece os requisitos para adesão dos estados, do Distrito Federal e dos municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, na forma desta Instrução Normativa], bem como, ante ao projeto de lei nº 334/2015, de autoria do deputado federal Marco Tebaldi (PSDB-SC), de se alterar o art. 4º da Lei nº 1.283/1950 (Regulamentada pelo Decreto nº 30.691/1952), esclarece o que se segue:

I - Sobre os SISBIs

O capítulo X do Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, estabelece, nos artigos 130 ao 141, as linhas gerais da inspeção de produtos e insumos agropecuários.

O SUASA - Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária institui os SISBIs - Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários com o objetivo de inspecionar e fiscalizar os produtos de origem animal e vegetal e os insumos agropecuários (art. 130, I, II, III), sob coordenação do MAPA (art. 131).

Quais atividades o SISBI desenvolve?	Sobre o quê?
(1) Auditoria	(1) Produtos de origem vegetal (seus derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico); (2) Produtos de origem animal (seus derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico);
(2) Fiscalização	
(3) Inspeção	
(4) Certificação	
(5) Classificação	
(1) Auditoria	(3) Insumos usados nas atividades agropecuárias; (4) Serviços usados nas atividades agropecuárias;
(2) Fiscalização	
(3) Inspeção	
(4) Certificação	

As auditorias, inspeções e fiscalizações serão efetuadas:

(1) Sem aviso prévio;

(2) Em qualquer fase da produção, da transformação, do armazenamento e da distribuição.

ATENÇÃO: Nos estabelecimentos de abate (carne) a inspeção federal será instalada em caráter permanente, conforme estabelece o art. 11 do anexo do Decreto Federal nº 30.691, de 29.03.1952, que aprova o RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Para os outros tipos de estabelecimentos, as inspeções não necessitam ser realizadas de forma permanente (art. 130, § 8º). Assim, há necessidade de que haja permanentemente um médico veterinário em cada uma das plantas dos abatedouros (art. 130, § 8º). Significa, então, que a grande maioria dos abatedouros municipais,

senão todos, funcionam de forma irregular.

II - Adesão ao SISBI

Tanto os estados quanto os municípios poderão integrar os SISBIs por adesão, que deverá ser formalmente solicitada ao MAPA. O MAPA deverá analisar se os processos e procedimentos de inspeção e fiscalização estão adequados para conferir a adesão. Com a adesão, os produtos ou insumos terão suas inspeções e fiscalizações reconhecidas em âmbito nacional (art. 131 e 132).

São condições necessárias para integrar os SISBIs (art. 133):

- (1) Assegurar a eficácia e adequação das inspeções (o Estado deve ter forma de medir essa eficácia);
- (2) Que o pessoal que efetua as inspeções e fiscalizações seja contratado por concurso público (não há possibilidade de inspeção oficial realizada por agente externo ao corpo técnico dos órgãos oficiais de defesa agropecuária);
- (3) Que o pessoal que efetua as inspeções e fiscalizações não tenha quaisquer conflitos de interesse (não há possibilidade de que o inspetor seja remunerado pelo inspecionado);
- (4) Que haja laboratórios oficiais ou credenciados a realizar os controles oficiais;
- (5) Que existam instalações e equipamentos adequados (portanto, constitui um grave erro desestruturar o sistema de barreiras interestaduais que fiscalizam o trânsito de animais, vegetais e seus produtos derivados);
- (6) Que existam poderes legais aos fiscais (por isso é impossível que um particular execute ações de inspeção e fiscalização porque somente o poder público pode ter poder de polícia administrativa);
- (7) Que realize controles;
- (8) Que realize ações de educação sanitária;
- (9) Que todos os estabelecimentos industriais estejam registrados para operar;
- (10) Que haja efetivo combate às atividades clandestinas e
- (11) Que siga a legislação federal ou que tenha legislação equivalente.

III - Auditorias

O MAPA audita os serviços públicos de inspeção dos estados e os estados auditam os serviços públicos dos municípios, caso haja adesão aos SISBIs (art. 135). Por isso, é impossível auditar os serviços particulares de inspeção, exatamente porque não podem existir serviços oficiais de inspeção particulares.

IV - Exclusividade do Poder Público

As atividades do SISBI serão exercidas por instituições públicas reconhecidas pelo MAPA (art. 136). Os estados e municípios designarão servidores públicos para integrar as equipes responsáveis pelas inspeções e fiscalizações previstas no SUASA (art. 137). Não existe, portanto, a possibilidade da execução de inspeção por particulares. O SUASA prevê a possibilidade de delegação de competências, mas nunca a uma instituição ou pessoa privada (art. 138), ou seja, nem mesmo a delegação a particular é sequer cogitada na legislação que rege a defesa agropecuária oficial.

V - Inspeção de produtos de origem animal

Todos os produtos de origem animal (comestíveis ou não, e também aqueles adicionados de produtos

vegetais) devem ser fiscalizados e todos os estabelecimentos que os produzam devem estar registrados para que possam funcionar (art. 142 e 143).

Fiscalização sob os aspectos:	(1) Industrial; (2) Sanitário.
Inspeção sobre:	(1) ante mortem dos animais; (2) post mortem dos animais; (3) recebimento dos produtos e/ou animais; (4) manipulação dos produtos e/ou animais; (5) transformação dos produtos; (6) elaboração dos produtos; (7) preparo dos produtos; (8) conservação dos produtos; (9) acondicionamento dos produtos; (10) embalagem dos produtos; (11) depósito dos produtos; (12) rotulagem dos produtos; (13) trânsito dos produtos; (14) consumo dos produtos;

VI - Estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte

São os estabelecimentos de propriedade de agricultores familiares (individual ou coletivo), situados no meio rural, com área útil de até 250 m² e destinados exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal [(1) abate ou industrialização de animais produtores de carnes, (2) processamento de pescado ou derivados, (3) processamento de leite ou derivados, (4) processamento de ovos ou derivados e (5) processamento de produtos das abelhas ou derivados)].

Para estes estabelecimentos, os estados e municípios poderão editar normas específicas relativas às instalações, equipamentos e prática operacionais, observando-se os princípios básicos de higiene dos alimentos.

A Afisa-PR, desta forma, espera que o interesse público prevaleça no âmbito do SISBI/POA, pois este sistema é extremamente importante, pois envolve a segurança alimentar dos cidadãos brasileiros.

É inadmissível, portanto, que a legislação vigente vinculada aos SISBIs seja modificada, mediante lobby empresarial e de órgãos públicos estaduais interessados em "legalizar" as "privatizações" já feitas em prejuízo da inspeção de produtos de origem animal, com o objetivo de atender outros interesses, que não é o público e muito menos a segurança alimentar da população brasileira.

Curitiba, 24 de junho de 2015.

Afisa-PR - Associação dos Fiscais da Defesa Agropecuária do Estado do Paraná

***** [24-6-2016] ATENÇÃO: O conteúdo desta página foi alterado para refletir um melhor entendimento da situação.*****

Attachments:

 Minuta do Fonesa para fins de alteração da IN nº 36_2011 SISBI-POA.pdf	[] 232 kB	
 PL 334-2015.pdf	[] 365 kB	

 Add attachment