SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA, ARQUITETURA E AGRONOMIA DO ESTADO DE SÃO PAULO – CREA-SP

Processo Nº SF – 002452/ 2008
Interessado (a): INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS GUERKE LTDA - EPP
Assunto: INFRAÇÃO DO ARTIGO 59 DA LEI 5.194/ 66

AO PLENÁRIO DO CREA-SP

HISTÓRICO:

A empresa "Indústria e Comércio de Alimentos Guerke Ltda- EPP", com objeto social "indústria e comércio de derivados de carne bovina e suína, tais como salame, salsicha, mortadela, calabresa, bacon, lombo, costela e outros produtos similares, lanchonete, pizzaria e restaurante" sem registro neste conselho.
Foi lavrado ANI nº 65.196 em 31/03/2010. Nas fls 77 a 84, a interessada encaminha a defesa, com o contrato de prestação de serviços da Médica Veterinária Bárbara Daun Sakai, CRMV-SP 18.203, como Responsável Técnica pelo processamento. Nas fls 19 a 46, apresenta-se a descrição resumida das linhas de fabricação assinadas pela Srª Bárbara.
A CEEQ decidiu, em sua reunião ordinária nº 259 em 10/02/2011, decisão 27/ 2011, manter o ANI pela infração do assunto.

PARECER:

Considerando que na fl 03 (frente e verso) apresenta-se a relação de produtos fabricados na interessada no total de 17 e que na fl 08 declara como Responsável Técnico pelo PROCESSAMENTO a Médica Veterinária Srª Bárbara Daun Sakai, sendo esta uma atividade da engenharia.

Considerando também que na fl 07, a interessada declara como Responsável pelo Laudo Técnico da Matéria-Prima a empresa Frigorífico Comercial Bossoni Ltda com CNPJ 01.550.620/0001-67 pela carne bonina e as empresas J. Rosseto – EPP com CNPF 05.604.633/0001-22 e Frigorífico Rainha da Paz Ltda com CNPJ 03.990.431/0001-30 pela carne suína utilizadas na produção.

Considerando ainda que a interessada declara na mesma fl 07 como Responsável pelo Laudo Técnico da Embalagem a já citada Médica Veterinária e que, nas fls 19 até 46 declara utilizar em todos os produtos embalagem à vácuo, sendo esta embalagem um laminado em nylon/ polipropileno tipo saco e com o processo em: colocar o produto dentro do saco de embalagem, introduzir o saco com o produto em uma câmara de vácuo, retirar pelo processo de sucção todo o ar existente dentro do saco e lacrar sua abertura pelo uso de "Termossoldagem" (solda térmica), sendo esta embalagem e todo o seu processo de obtenção do vácuo etapas de operações unitárias de conhecimento acadêmico da área tecnológica da Engenharia como calibração e funcionamento do sistema de embalagem à vácuo, condições de selagem térmica para manutenção da hermeticidade da embalagem e segurança do consumidor.

Considerando também que a interessada declara na fl 08 como responsável pelo processamento a já citada Medica Veterinária e em nas citadas fls 19 até 46 relata os fluxogramas de processamento e que o primeiro deles, fl 19, descrito como segue:
Na fl 20 apresenta as etapas para o processamento de "Copa recheada com salame condimentado edefumado – Copa Alemã" sendo a primeira etapa é a pesagem sendo esta uma etapa de atividade física (1). Após apresenta a etapa de pré-mistura (2), onde utiliza para isso um equipamento determinado como "misturador" ou "cutter" que procede apenas a homogeneização dos ingredientes sal, aditivos e condimentos. Após esta etapa temos então conforme declaração, a etapa de mistura destes ingredientes com a carne e o salame (3) utilizando para esta etapa os mesmos equipamentos da etapa anterior. Após misturar todos os ingredientes apresenta-se a etapa de descanso e cura (4) com o uso de câmara fria (fl 19) permanecendo esta mistura por um período pré-determinado em condições de temperatura, umidade do ar

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA, ARQUITETURA E AGRONOMIA DO ESTADO DE SÃO PAULO – CREA-SP

e circulação de ar controladas. Após o descanço, apresenta-se ainda a etapa de embutimento desta mistura (5) em um invólucro adequado com o uso de um equipamento que injeta a mistura. Estando embutida a massa, apresenta-se então a etapa de defumação e maturação (6) onde é necessário o uso de equipamento denominado "Estufa de Defumação" (fl 19), utilizando neste equipamento temperatura, umidade relativa do ar e velocidade de cirdulação do ar controladas permanecendo assim por um período pré-determinado.Após esta etapa, apresenta-se então a etapa de empacotamento e rotulagem (7) que, conforme fl 19 utiliza a embalagem à vácuo, seguida de estocagem (8) e expedição (9). Destacando então que na etapa 2 é necessário o conhecimento reações físico-químicas para a utilização correta de ingredientes que, em uso equivocado podem provocar grandes prejuízos à sociedade com risco de morte. Na etapa 3 é necessário conhecimentos sobre reações físico-químicas e microbiológicas que podem ocorrer na mistura, bem como o conhecimento de equipamentos e instalações industriais para a perfeita realização. Na etapa 4, ocorre a adequação do produto em cor, sabor e acidez com o desejado pelo consumidor, sendo estas reações físico-químicas, bem como é necessário o conhecimento de troca de calor que irá ocorrer entre o produto e o ambiente e isto é uma atividade de conhecimento da engenharia. Na etapa 5 é necessário o conhecimento de resistência dos materiais (atividade de tecnologia e engenharia) para a melhor definição de gramatura (espessura) ideal a ser utilizada para o invólucro. A próxima etapa, nº 6 exige o conhecimento específico de equipamentos geradores de temperatura, circuladores de ar, automação industrial e dimensionamento de câmaras para o melhor aproveitamento do equipamento.. Sequindo então com a etapa de nº 7 onde utiliza todos os conhecimentos adquiridos academicamente em cursos de engenharia sobre resistência dos materiais, sucção, soldagem termo-elétrica, obtidos também em cursos de engenharia. A etapa de estocagem, nº 7, necessita de conhecimentos específicos sobre a microbiologia ambiental para evitar a contaminação do produto acabado.

Considerando que ainda na fl 08, a interessada apresenta como responsável técnico pelo produto final a já citada Médica Veterinária.

Considerando assim que as fls 21 até 46 apresentam fluxogramas com etapas semelhantes às já citadas e que estas são de características tecnológicas e necessitam de conhecimentos de engenharia e de reações físico-químicas e até microbiológicas para a realização saudável das mesmas.

Considerando que a interessada apresenta nas fls 55 até 61 os documentos: Certificado de regularidade de pessoa jurídica emitido pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV) (1), Anotação de responsabilidade técnica emitida pelo CRMV (2), Contrato de prestação de serviço de responsabilidade técnica (3), cadastro de pessoa física no CRMV (4) e Certificado de Registro dos produtos no SISP 0509 (5) sendo o que segue sobre alguns deles:
2 – Apresenta na fl 57 o documento Anotação de responsabilidade técnica com a incompatibilidade de responsabilidade quando indica em seu ítem "carga horária semanal" apenas 20 horas de trabalho e a interessada declara na fl 58 o horário de funcionamento em total de 54 horas semanais; apresenta ainda este documento no ítem "Descrição sucinta do serviço contratado" a "Inspeção e Responsabilidade pelos produtos fabricados" em desacordo com a lei que regulamento a atividade do profissional Médico Veterinário conforme apresentado em fl 67 e 68 pela interessada como segue: "Art. 5º da lei 5.517/ 68 = É da competência privativa do médico veterinário o exercício das seguintes atividades e funções a cargo da União, dos Estados, dos Municípios dos Territórios Federais, entidades autárquicas, paraestatais e de economia mista e particulares" em seu ítem c diz "A assistência TÉCNICA E SANITÁRIA sob qualquer forma"; já em seu ítem e menciona que "a DIREÇÃO TÉCNICA SANITÁRIA dos estabelecimentos industriais e, sempre que possível, dos comerciais ou de finalidades recreativas, despostivas ou de proteção onde estejam, permanentemente, em exposição, em serviço ou para qualquer outro fim ANIMAIS ou produtos de sua origem"; no ítem f deste artigo consta ainda que "a INSPEÇÃO E A FISCALIZAÇÃO SOB O PONTO-DE-VISTA SANITÁRIOS, HIGIÊNICO E TECNOLÓGICO dos matadouros, frigoríficos, fábricas de conserva de carne e de pescado, fábricas de banha e gorduras em que se empregam produtos

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA, ARQUITETURA E AGRONOMIA DO ESTADO DE SÃO PAULO – CREA-SP

de origem animal, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carne, leite, ovos, mel, cera e demais derivados da insústria pecuária e, de um modo geral, quando possível, de todos os produtos de origem animal nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização; no artigo 6º da referida lei apresenta ainda "Constitui, ainda, competência do médico veterinário o exercício de atividades ou funções públicas e particulares relacionadas com" em seu ítem b consta "o estudo e a aplicação de medidas de SAÚDE PÚBLICA no tocante às DOENÇAS DE ANIMAIS TRANSMISSÍVEIS AO HOMEM" e em seu ítem e consta ainda "a responsabilidade pelas fórmulas e preparação de RAÇÕES PARA ANIMAIS E A SUA FISCALISAÇÃO". No artigo 27 desta lei consta "as firmas, associações, companhias, cooperativas, empresas de economia mista e outras que exercem atividades peculiares à medicina veterinária previstas pelos artigos 5º e 6º da lei 5.517, de 23 de outubro de 1968, estão obrigadas a registro nos conselhos de medicina veterinária das regiões onde funcionarem". Em seu parágrafo 1º consta "As entidades indicadas neste artigo pagarão aos conselhos de medicina veterinária onde se registrarem, taxa de inscrição e anuidade". E em seu parágrafo 2º finaliza que "O valor das referidas obrigações será estabelecido através de ato do Poder Executivo". Assim em toda a lei citada aparece apenas como competência ao Profissional da Medicina Veterinária a INSPEÇÃO E A FISCALIZAÇÃO não necessitando este ser funcionário em regime CLT ou por contrato da empresa, e em nenhum momento nesta lei aparece este profissional como RESPONSÁVEL PELO PRODUTO FABRICADO.

Considerando que a matéria-prima utilizada em todos os produtos apresentada pela interessada é de "ORIGEM ANIMAL" e não animal vivo, estando as atividades descritas no processo como *fabricação de preparados de carne* e esta é atividade de produção técnica especializada e necessita de Responsável Técnico, conforme a alínea "h" do art. 7º e o parágrafo único do art. 8º da lei federal 5.194/66 enquadráveis nos art. 59 e 60 da referida Lei Federal, as empresas industriais relacionadas em seu art. 1º, destacando o ítem 26 – INDÚSTRIA DE PRODUTOS ALIMENTARES, subitem 26.05 – Indústria de abate de animais em matadouros, frigoríficos preparação de conservas de carne. .

Considerando ainda que a interessada solicitou defesa junto à este plenário na fl 77, onde apresenta no termo 1 com autoridade que "tendo a Responsabilidade Técnica de quem exerce, o sentido de dar segurança aos produtos comercializados e colocados à disposição do consumidor" , e isto em desacordo com a lei 5.517/68 dos Profissionais da Medicina Veterinária que trata apenas de fiscalização e inspeção sanitária. Ainda nesta defesa, no ítem 2 cita a lei 1.283/50 com nova redação dada pelo artigo 4° da lei federal 7.889/89, não observando os diseres "DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO industrial e sanitária de produtos de origem animal, ...". Em seu ítem 3, cita novamente a última lei referida alegando, equivocadamente, duplicidade de registro. Cita ainda equivocadamente no ítem 10 o ato de "diagnosticar moléstias dos animais, notadamente as zoonoses, possíveis de serem transimitas pelos alimentos de origem animal processados..." em desconcordância com a matéria-prima utilizada pela interessada, bem como sua atividade básica.

Considerando que a lei 6.839/1980 em seu parágrafo 1º esclarece que "*O registro de empresa e a anotação dos profissionais legalmente habilitados, delas encarregados, serão obrigatórios nas entidades competentes para a fiscalização do exercício das diversas profissões, em razão da atividade básica ou em relação àquela pela qual prestem serviços a terceiros*".

Considerando, desta forma, que para o processamento de alimentos é necessário conhecimentos sobre Boas Práticas de Fabricação, Segurança Alimentar e a aplicação de número de lote para rastreabilidade e assim garantir a saudabilidade dos produtos oferecidos.

Considerando ainda que para a venda de produtos embalados na ausência do consumidor, como é o caso da interessada, e como prevê o código de defesa do consumidor brasileiro, faz-se necessários conhecimentos técnicos específicos de embalagem e rotulagem.

VOTO:

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA, ARQUITETURA E AGRONOMIA DO ESTADO DE SÃO PAULO – CREA-SP

Assim, diante do esposto acima, em discordância com o voto do relator do recurso ao plenário, Voto pela manutenção do ANI nº 65.195 de 31/03/2010 e a notificação à interessada para o registro neste conselho e a indicação de um Responsável Técnico nas modalidades da Engenharia de Alimentos e Engenharia Química, podendo ser um Tecnólogo ou profissional de nível Técnico.

São Paulo, 10 de Junho de 2011.

Eng. Agrim. e Seg. Trab. Walter Gonçalves Ferreira Filho
Crea-SP nº 060056772-0
Conselheiro da CEEA