

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

SILMAR JOÃO RITTER

**DESAFIOS E EFEITOS DA IMPLEMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO
MUNICIPAL VEGETAL – SIMVEG NO MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE - RS**

Porto Alegre

2015

SILMAR JOÃO RITTER

**DESAFIOS E EFEITOS DA IMPLEMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO
MUNICIPAL VEGETAL – SIMVEG DO MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE - RS**

**Trabalho de conclusão apresentado ao curso
de Políticas Públicas da Universidade
Federal do Rio Grande do Sul, como
requisito parcial para a obtenção do título
de bacharel em políticas públicas.**

Orientadora: Prof^ª Dr^ª Luciana Leite Lima

Porto Alegre

2015

AGRADECIMENTOS

A esta Universidade, seu corpo docente e direção. A minha orientadora, Luciana Leite Lima, pelo carinho, suporte, suas correções e incentivo, sem o qual não estaria terminando o Curso. Aos meus familiares, pelo amor, incentivo e apoio incondicional. Aos meus amigos e colegas de jornada pelo companheirismo.

RESUMO

Este trabalho procura analisar os desafios e efeitos da implementação de uma Política Pública, a influência da realidade local e impacto da conduta do burocrata implementador a nível de rua, sobre a efetividade, eficiência e eficácia resultantes sobre a população alvo da política. Analisa-se a implementação do SIMVEG- Serviço de Inspeção Municipal Vegetal em Porto Alegre – RS, um dos poucos municípios que formulou e implementou o SIMVEG no Brasil. Porto Alegre desde a década de 1970 tem movimentos Agroecológicos, de consumidores inconformados com a alimentação artificializada, que se organizaram e se juntaram a produtores descontentes com a produção convencional, formando associações. Este movimento necessitava de uma opção viável e próxima, para registrar e certificar seus produtos revendidos nas feiras agroecológicas, encontrando no SIMVEG uma solução de se ajustar as exigências sanitárias, para comercializar seus produtos processados artesanalmente, preservando costumes, conhecimentos tradicionais e suas receitas caseiras, agora tudo dentro das boas práticas de higiene e produção, garantindo alimentos seguros e de qualidade. Nota-se claramente que este ambiente de produtores agroecológicos, que se somou a vocação solidária e parceira, da Médica Veterinária Claudia Ache Saldanha de Souza, tornou a implementação da Política Pública do SIMVEG – Porto Alegre – RS um sucesso, fato que pode ser comprovado, pelo alto padrão sanitário dos produtos comercializados, sem nenhum produtor até hoje ter sido multado, nem ter pago taxa alguma para se registrar e receber a certificação. Notou-se que as pessoas, os profissionais que estão envolvidos, seus valores, fazem toda diferença para que obtenha o sucesso ou insucesso da Política Pública. Fica claro que o SIMVEG foi um propulsor da melhoria de renda e condições, promoveu o desenvolvimento rural dos registrados, além de preocupar-se com novas fontes de renda aos produtores, tendo como exemplo, o ainda embrionário programa de produção de plantas medicinais, cujas mudas já estão sendo produzidas no Horto Municipal, mas que logo serão uma realidade entre os pequenos produtores familiares.

LISTA DE ABREVIATURAS DE SIGLAS

SIMVEG – Serviço de Inspeção Municipal Vegetal

SIM – Serviço de Inspeção Municipal

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

RDC – Resolução da Diretoria Colegiada

FSIS – Serviço de Segurança Alimentar (Estados Unidos da América)

PAA – Programa de Aquisição de Alimentos

USDA – Departamento de Agricultura(Estados Unidos da América)

PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar

MS – Ministério da Saúde

CF – Constituição Federal

SIF – Serviço de Inspeção Federal

SIE – Serviço de Inspeção Estadual

SMIC – Secretaria Municipal da Indústria e Comércio

SMAM – Secretaria Municipal de Meio Ambiente

COOLMEIA – Coolméia Cooperativa Ecológica

PGM – Procuradoria Geral do Município

MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

OCS – Organização de Controle Social

OPAC – Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade Orgânica

RAMA – Associação dos Produtores da Rede Agroecológica Metropolitana

SUSAF – Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial, Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	7
2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	9
2.1 Trajetória do controle sanitário	9
2.2 Formulação, implementação e avaliação de políticas públicas	12
3 HISTÓRICO DA CRIAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL VEGETAL – SIMVEG DE PORTO ALEGRE - RS	19
4 MARCO LEGAL: EVOLUÇÃO E ORGANIZAÇÃO DO SIM.....	26
5 ANÁLISE DA IMPLEMENTAÇÃO DO SIM – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL	33
6 DISPOSIÇÕES FINAIS	41
REFERÊNCIAS.....	43
ANEXO 1 - LEI Nº 8448 – Institui o serviço de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e vegetal no município de Porto Alegre, e dá outras providências.	47
ANEXO 2 – Modelo do relatório de visita do SIMVEG aos produtores credenciados.....	49
ANEXO 3 – Ficha de registro dos produtos fabricados pelos produtores credenciados.....	53
ANEXO 4 – Modelo da declaração fornecida ao produtor rural quando solicitado o credenciamento junto ao SIMVEG.	55
ANEXO 5 - Modelo do certificado fornecido aos produtores rurais após realização do curso “Boas Práticas de Manipulação no Processamento Vegetal”	56
ANEXO 6 - Modelos de organização dos dados dos produtores rurais junto ao banco de dados do SIMVEG.....	57
ANEXO 7 – Modelo de rótulo dos produtos fabricados pelos produtores rurais credenciados junto ao SIMVEG.	60
ANEXO 8 – Imagens do banco de dados SIMVEG de alguns produtos produzidos e comercializados pelos produtores rurais credenciados.....	63

1 INTRODUÇÃO

A escolha do SIMVEG – Sistema de Inspeção Municipal Vegetal como tema para análise, está relacionado ao fato de meu Estágio Obrigatório ser na Secretaria da Agricultura do Município de Gravataí – RS . O Município de Gravataí – RS criou o SIM – Serviço de Inspeção Municipal para Produtos de Origem Animal, mas deseja criar e implementar o SIMVEG, necessitando para isto dados e subsídios de outros municípios, onde já funciona o Serviço de Inspeção de Origem Vegetal. Por Porto Alegre – RS ser próximo e ser uns dos poucos municípios que criaram e implementaram o SIMVEG, comprometi-me a buscar e disponibilizar dados e informações, que pudesse conseguir, nascendo assim a ideia de ter como referência e tema do meu TCC – Trabalho de Conclusão de Curso, o SIMVEG – Serviço de Inspeção Municipal Vegetal do Município de Porto Alegre – RS.

O objetivo deste trabalho é tentar associar e verificar a importância do burocrata a nível de rua na superação de desafios e melhorar nos índices de efetividade, eficiência e eficácia na implementação de políticas públicas, especialmente no SIMVEG – Porto Alegre – RS. Pois de acordo com Lipski (1980), o trabalho do burocrata a nível de rua enfrenta um paradoxo, por um lado ele se sente oprimido pela máquina burocrática, mas por outro lado possui um alto grau de discricionariedade e autonomia, sempre acreditando estar fazendo o melhor que pode sob circunstâncias adversas.

Nota-se a importância da gestora, na articulação com os diversos atores, fazendo com que a política pública ganhe vida, cumprindo sua função de garantir ao consumidor um alimento seguro e de qualidade e ao pequeno produtor rural sua inclusão no mercado formal, promovendo a cidadania, dinamizando e diversificando a economia no meio rural.

Para demonstrar esta relação, os dados são originários do intercâmbio, via Estágio Obrigatório na Secretaria da Agricultura do Município de Gravataí – RS e o SIMVEG de Porto Alegre – RS. Os dados constantes neste trabalho, referentes ao SIMVEG – Porto Alegre – RS, foram fornecidos pela área administrativa do programa e complementadas com visitas as feiras agroecológicas , que ocorrem nos diversos dias da semana e locais, como a feira do Bom Fim, do Menino Deus, da Tristeza, com conversas diretas com os produtores, consumidores e servidores reforçando deste modo os dados que me foram disponibilizados.

Os dados foram-me disponibilizados num gesto de colaboração com o meu TCC – Trabalho de Conclusão de Curso, no Curso de Políticas Públicas, além do interesse em facilitar e colaborar com a criação e implementação do SIMVEG no Município de Gravataí – RS, conforme intenção da Secretaria da Agricultura do Município, intermediada via meu Estágio Obrigatório, na mesma.

Utilizei dados quantificando os produtores registrados e certificados, bem como o tipo e quantidade de produtos produzidos, suas instalações, como são produzidas suas matérias primas, que irão originar o produto final, a ser comercializado nas feiras e em alguns casos, no Projeto Caminhos Rurais, pois há produtores registrados que participam deste projeto.

A escolha final do tema para o TCC – Trabalho de Conclusão de Curso, além da relação direta com o meu Estágio Obrigatório, tem a ver com o modelo de implementação e condução que encontrei no SIMVEG de Porto Alegre – RS, pois logo nos contatos iniciais, tanto com a Dra Claudia, quanto com os seus auxiliares, notei que o método é muito singular. Toda a preocupação é a adequação dos pequenos produtores rurais, às condições previstas na política pública, mediante processo de cooperação e inclusão, sem cobrança de taxas ou aplicação de multas. Chama atenção o grande sentimento de afeição e adesão ao programa, procura constante em melhoria das condições de produção, qualificando a mão de obra, envolvida no processamento de alimentos.

Outra atividade realizada e que fundamenta parte de minha análise quanto ao modelo e aos resultados obtidos pelo gestor na implementação da política pública, foram as visitas e conversas com os produtores nas diversas feiras semanais realizadas em Porto Alegre – RS e Gravataí – RS, verificando como são produzidos e comercializados os produtos de origem vegetal processados e in natura.

Foi possível traçar um comparativo entre os produtores dos dois municípios, onde os produtores de Porto Alegre – RS, que tem registro e certificação trabalham numa perspectiva de continuar e melhorar na atividade, garantindo através dela seu sustento, ao contrário do que acontece em Gravataí – RS, onde há um sentimento de insegurança, pois a fiscalização está apertando o cerco, gerando receio e falta de tranquilidade na produção e revenda, fato que a intenção de implementar o SIMVEG no município, tentará reverter.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 Trajetória do controle sanitário

Desde a antiguidade, os diversos povos adotavam regras para as relações com o ambiente, modos de alimentação e subsistência, havendo achados arqueológicos que demonstram a habilidade humana para o preparo de drogas, chegando alguns povos, como os indianos, séculos antes de Cristo, a ter uma normatização que proibia a adulteração de alimentos, medicamentos e perfumes.

As estratégias para aumentar a estabilidade dos produtos alimentícios e sua durabilidade, incluíram a aplicação de diversos métodos de conservação, objetivando evitar alterações indesejáveis, sejam elas de origem microbiana, enzimática, física ou química. Além dos procedimentos naturais de conservação, como o calor do sol, frio do inverno, do próprio gelo, fumaça do fogão, a tecnologia de alimentos herdou do passado determinados processos físico-químicos ou biológicos, tais como secagem, salga, cristalização, fermentação, que permitem aumentar a vida útil dos produtos alimentícios em dias, meses ou anos.

Na realidade, a maioria dos alimentos é conservada pela utilização de métodos mistos, porém na prática, costuma-se citar apenas o mais importante dentre os que foram empregados (Evangelista, 2000). Como regra geral, os melhores processos são aqueles que, garantindo um satisfatório prazo de validade, alteram o menos possível as características naturais dos alimentos.

No Brasil, com a chegada da Família Real Portuguesa em 1808 e a intensificação do fluxo de embarcações, comércio e passageiros, iniciou-se a preocupação com as condições sanitárias. Em 1810 o Regimento da Provedoria normatizava o controle sanitário dos portos, instituindo a quarentena, controle dos alimentos, inspeção de abatedouros, medicamentos, expressando uma nova relação entre a medicina e o Estado, passando a saúde a ser problema social.

Entre os séculos XVIII e XIX a atividade sanitária foi estruturada objetivando evitar a propagação de doenças nos agrupamentos urbanos, fiscalizando embarcações e sobretudo

fiscalizar as áreas e produtos de comércio de alimentos. Proclamada a República, criaram-se administrações sanitárias estaduais e órgãos de vigilância sanitária. O surgimento dos problemas de ordem infectocontagiosas, que comprometiam a saúde pública, levaram a criação e implantação do Regulamento dos Serviços Sanitários da União, elaboração do Código Sanitário e do Juízo dos Feitos de Saúde Pública, responsável pelo julgamento de crimes contra a higiene e saúde públicas.

O Regulamento Sanitário Federal via Decreto 16300 de 1923, incorporou a expressão Vigilância Sanitária, como controle sanitário e órgão responsável pelo licenciamento e fiscalização de estabelecimentos comerciais e industriais, controles de logradouros públicos, defesa sanitária marítima e fluvial.

A partir de 1960, a agroindústria de alimentos recebeu influência do Codex Alimentarius Internacional, que reúne normas de controle sanitário sobre numerosos riscos à saúde, relacionados ao consumo de alimentos, visando facilitar o comércio internacional em condições sanitárias adequadas.

A melhor definição para as normas sanitárias atuais é: “Conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e de prestação de serviços relacionados à saúde, bens de consumo que se relacionem com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo”.

Em meados do século XX, com a crise do modelo agroexportador, há o direcionamento da vigilância das condições sanitárias para os produtos, alimentos e até medicamentos, previstas pela Lei 9677 de 02 de julho de 1988, considerando crimes hediondos, os crimes contra a saúde pública, tais como fabricar, vender, expor à venda, importar, armazenar em depósito para vender, distribuir ou entregar qualquer substância alimentícia ou produto falsificado, corrompido ou adulterado, para fins de consumo humano.

A ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária foi criada pela Lei 9782 de 26 de janeiro de 1999, com a finalidade de promover a proteção da saúde da população, por meio do controle sanitário da produção e comercialização dos produtos, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias, podendo delegar aos Estados e Municípios a execução de atribuições que lhe são próprias, abrindo espaço para criação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

Em Porto Alegre - RS o SIM – Serviço de Inspeção Municipal foi criado pela Lei Municipal 8448 de dezembro de 1999 e regulamentado pelo Decreto 13252 de 06 de junho de 2001. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM veio facilitar as condições dos produtores em se enquadrar no fornecimento de produtos e alimentos com segurança alimentar, vindo preencher uma lacuna histórica de ausência de políticas públicas, que garantam a comercialização da produção da agricultura familiar, evitando que seus produtos sejam entregues à intermediários a preços muito baixos, causando desestímulo e abandono da atividade rural.

O poder público passou a certificar e adquirir alimentos de modo direto do pequeno produtor familiar via programas, como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), causando incremento na aquisição de alimentos diretamente do produtor familiar, buscando promover acesso a alimentação de setores fragilizados, em situação de insegurança alimentar e nutricional, atendidos pela rede socioassistencial e pelos equipamentos públicos de alimentação e nutrição.

A certificação obrigatória que possibilita a comercialização é de suma importância, pois além de garantir a boa qualidade dos alimentos, tem entre seus beneficiários, fornecedores, agricultores familiares, assentados da reforma agrária, silvicultores, extrativistas, pescadores artesanais, indígenas, integrantes de comunidades remanescentes de quilombolas rurais, melhorando a comercialização de produtos e alterando a matriz de produção e consumo, fortalecendo a agricultura familiar e segundo Muller (2007), garantindo maior envolvimento de associações, cooperativas e organizações não governamentais, trazendo resultados mais efetivos aos programas.

A legislação que regulamenta os serviços de inspeção é complexa e passa por constante processo de ajustes, tendo como base um conjunto de leis, decretos, resoluções, portarias e outros instrumentos legais que regulamentam a legislação sanitária, via SIM – Serviço de Inspeção Municipal, de produtos comercializados dentro do espaço geográfico do município.

Para os municípios a descentralização fortalece a economia local, pois promove a implantação de unidades de agroindústrias, aumentando o volume de circulação de dinheiro no comércio local, aumentando por consequência a arrecadação de tributos municipais. O SIM – Serviço de Inspeção Municipal segue o espírito da CF 1988, que determinou a descentralização dos serviços públicos em geral. Mas somente 30% dos municípios criaram e

implantaram o serviço, havendo entraves de ordem financeira, falta de informações e ainda há o desinteresse por parte dos gestores municipais, apesar da agricultura familiar cumprir papel decisivo na produção de alimentos e aos poucos ter participação social nos processos de discussão, elaboração, deliberação das políticas e ações governamentais. Reconhecendo os agricultores familiares como protagonistas de políticas públicas, fortalece as próprias pequenas cidades interioranas, que dependem de sobremaneira do bom desempenho da agricultura familiar.

A certificação na agricultura familiar surgiu da necessidade de se identificar a procedência e processamento dos alimentos, tanto in natura com processados, permitindo ao agricultor um produto diferenciado e mais valorizado, estabelecendo uma relação de confiança e de solidariedade com o consumidor. Pode ter caráter de produção, como sendo orgânica, ecológica e biodinâmica; de origem, ou seja, relacionada ao caráter de produção, processamento e comercialização, como sendo familiar, artesanal ou solidária; de indicação geográfica, usando o nome da região que serve para determinar determinado produto ou alimento, como queijo serrano, cachaça de minas, vinho da serra gaúcha.

Certificação e a qualidade dos alimentos, está relacionada com a crescente preocupação da população em levar uma vida mais saudável e longa, associando alimento com longevidade e qualidade de vida, criando um nicho de mercado com potencial de crescimento elevado, pois cada vez mais é valorizado pelos agentes de mercado e pelos consumidores, tornando-se assim uma ferramenta fundamental para a facilitação da comercialização, cabendo ao Estado apoio a agricultura familiar, dando suporte ao processo de implementação de agroindústrias familiares, bem como criação de mecanismos de assistência técnica específica, orientando e realizando análises rotineiras, garantindo a qualidade dos produtos, com selos específicos. A criação de políticas visando integrar os diversos órgãos governamentais e a sociedade civil, garantirão à população brasileira e aos produtores familiares, uma relação de vantagens mútuas.

2.2 Formulação, implementação e avaliação de políticas públicas

Vencer os desafios na implementação de políticas públicas, incluindo os serviços de inspeção, exige construção de estratégias que considerem a diversidade regional e local, com

relevância na dinâmica social e ações dos diversos atores públicos envolvidos na implementação da política pública. Além de uma articulação melhor e cooperação dos entes públicos, deve-se reconhecer as particularidades culturais, econômicas e sociais, além de seus impactos sobre a implantação de políticas públicas em determinado território ou localidade, exigindo adaptações buscando efetivos resultados, onde a tradicional metodologia e organização da Administração Pública deixam a desejar, exigindo uma nova dinâmica para o aparato governamental, baseada nas características e necessidades da população, sua agenda e gestão compartilhada.

Depois de formulada a política pública e após passar por um demorado e intrincado processo envolvendo muitos interesses divergentes, conflitos, confrontos e negociações nas várias arenas e instâncias, entre os atores sociais afetados pela mesma, passa-se a um novo estágio, qual seja, de sua implementação, envolvendo novos atores, diferentes realidades, contextos e variados burocratas a nível de rua, definido por Michael Lipsky (1980) dizendo a respeito dos servidores públicos que interagem diretamente com os cidadãos. Segundo o autor:

¹Public service workers who interact directly with citizens in the course of their jobs, and who have substantial discretion in the execution of their work are called street-level bureaucrats in this study. (Lipsky, 1980:3).

Estes funcionários são os professores, policiais, assistentes sociais, entre outros. De acordo com Lipsky:

²Typical street-level bureaucrats are teachers, Police officers and other Law enforcement personnel, social workers, judges, public lawyers and other court officers, health workers, and many other public employees Who Grant Access to government programs and provide services within them (Lipsky, 1980:3).

¹ Trabalhadores de serviços públicos que interagem diretamente com os cidadãos no decurso dos seus trabalhos, e que têm discricção substancial na execução de seu trabalho, são chamados de burocratas de nível de rua neste estudo. (Lipsky, 1980: 3).

² Típicos burocratas de nível de rua são professores, policiais e outros agentes da lei, assistentes sociais, juízes, advogados públicos e outros funcionários judiciais, trabalhadores de saúde, e muitos outros funcionários públicos que concedem o acesso aos programas de governo e prestam serviços dentro deles (Lipsky, 1980: 3).

Quando formulou o tipo ideal de burocracia, Weber tinha em mente o Estado liberal de sua época (Bresser Pereira, 1998), de modo que seus burocratas eram, basicamente, formuladores e/ou funcionários que não pertenciam aos serviços públicos de massa. Apesar disso, acreditou-se ao longo de boa parte do século XX, que os burocratas atuavam do mesmo modo na ponta do sistema – isto é, na provisão de setores como Saúde e Educação. Talvez até fosse mais importante que estes seguissem à risca os princípios de hierarquia, cumprimento e obediência na execução das políticas, mas eles não eram o alvo da definição weberiana.

Nota-se que os agentes têm certa discricionariedade e relativa autonomia, influenciando a trajetória desenvolvida pela política pública, não se explicando o sucesso ou insucesso dela, apenas pela sua estrutura normativa, mas dependendo fundamentalmente de valores, procedimentos, rotinas, conhecimentos e referências que são próprias a cada um dos implementadores, pois eles fazem a mediação entre a política, estrutura disponível e a população usuária da mesma.

Existem regras para confirmar as escolhas, mas há dificuldade, pois o burocrata a nível de rua, tem conhecimentos técnicos que o gestor não tem, envolvendo uma enormidade de regras, que mudam rotineiramente, dificultando o controle. Há códigos de ética, conselhos, que mandam e dizem o que pode e o que não pode ser feito, deferindo o comportamento profissional das categorias.

Os burocratas do nível de rua se tornaram centrais na discussão de política pública, por duas razões. Primeiro porque o debate sobre o serviço público está intrinsecamente ligado ao escopo e função destes burocratas. Segundo, porque estes burocratas do nível da rua são diretamente responsáveis por mediar a relação entre Estado e cidadão, recaindo sobre eles os bônus e ônus do atendimento do serviço público.

Quatro dimensões levantadas por Lipsky nas quais os agentes de rua tem papel fundamental na estruturação do papel do cliente:

- Eles são muitos e ocupam parte considerável da burocracia estatal – o que foi fortemente impactado pelo crescimento recente dos serviços sociais.
- Muitos recursos públicos são alocados para pagá-los.

- Eles têm grande influência sobre as pessoas de baixa renda, porque servem para garantir que elas tenham acesso aos serviços, e é mais fácil contratá-los do que mudar a desigualdade de renda.
- Esses profissionais estão cada vez mais fortalecidos pelos sindicatos, por meio dos quais têm grande poder de barganha.

Estas dimensões, associadas ao alto grau de discricionariedade e autonomia no processo de implementação, deixam claro a importância de se estudar o papel da burocracia a nível de rua na implementação de políticas.

Outra dificuldade, é que sempre há muito mais tarefas e demandas, do que recursos, abrindo um espaço de escolha, possibilitando atuação relativamente autônoma do agente; pois não se contrata um profissional, com conhecimentos e habilitação, para implementar determinada política pública, se não vai deixá-lo tomar decisões, já que na maioria dos casos os serviços são hierarquizados e obedecem parâmetros técnicos, como no SIM – Serviço de Inspeção Municipal, onde a coordenação obrigatoriamente deve ser de um Médico Veterinário.

Com a democratização e descentralização, implantada pela Constituição Federal de 1988, tornando o município um ente federado, novos elementos se acrescentaram aos processos decisórios, criando novas instâncias colegiadas, entrando na arena novos atores que passaram a disputar as políticas públicas, fazendo-as entrar na agenda política, pressionando pela posterior formulação e implementação, mantendo-se mobilizados, influenciando a política resultante, tanto mais amplamente, quanto mais atores sociais e instituições tornarem parte do curso político da mesma.

A literatura identifica as diversas fases de formulação de políticas (Viana, 1997), como sendo:

- 1) reconhecimento de assuntos;
- 2) formulação dos problemas;
- 3) identificação das necessidades;
- 4) fixação de objetivos;

5) opções de solução;

6) modo de intervir;

7) avaliação das consequências com importância clara, quanto as agências formadoras de políticas, as regras para a tomada de decisão, as inter-relações, bem como os agentes externos que influenciam as decisões.

A entrada da agenda depende do grau de atenção que o assunto tem tanto no governo, como nos cidadãos e relevância para opinião pública, mídia, bem como de atores governamentais, tais como no governo parlamentares, executivo, funcionários do congresso, e seu envolvimento em espaços de intermediação de interesses sociais.

A formulação de políticas públicas é com muita frequência marcada pelo fato de que os decisores não sabem exatamente o que querem, nem o resultado possível das políticas formuladas, bem como pelo fato de que as políticas adotadas serem o resultado de um processo de negociação no qual o desenho original de um programa é substancialmente modificado.

As chances das diversas categorias influenciarem a agenda são desiguais, porque o acesso e controle dos meios de produção, de organização e comunicação também são desiguais, com valores e crenças que favorecem sua inclusão ou exclusão do grupo restrito que toma as decisões finais (Arretche, 1999).

Muitos setores conscientes e engajados, em movimentos sociais não estão satisfeitos com os rumos das políticas públicas e querem achar maneiras de influenciar aqueles que decidem numa tentativa de minorar a situação de desigualdade e injustiça, tornando-as mais eficazes, na clara noção de que é preciso força, política, coerência nas ideias e atitudes, ética e coragem, com certa ousadia para tentar alterar o status quo já instalado e legitimado por anos de repetitivas rotinas. Outra noção importante é que a política pública não é uma ação individual e voluntária, que procura distribuir direitos, utilizando regras e mecanismos jurídicos.

No caso específico das condições sanitárias, é claro que é impossível o setor responder sozinho pela transformação dos determinantes e condicionantes para garantir condições saudáveis e população brasileira, exigindo um olhar muito mais multidisciplinar, com ações intersetoriais.

Tudo isso só reforça o grau de autonomia e influência que tem os profissionais, que detêm os saberes e práticas, referentes a implementação da política pública, contexto no qual temos o empoderamento dos profissionais mais graduados, no processo de efetiva implantação das políticas, levando em conta os mais diversos cenários locais e regionais, tão distintos, neste nosso país continente.

Porém, há uma preocupação, por parte dos estudiosos, sobre o limite da autonomia e discricionariedade da burocracia do nível de rua. Algumas perspectivas acreditam que deva haver maior controle hierárquico ou social sobre estes funcionários. Outras, no entanto, pensam que a autonomia e discricionariedade são fundamentais para “promover o controle democrático sobre processos de políticas, para adaptar as políticas às necessidades individuais e para aumentar a efetividade dos esforços de políticas” (Meyers e Vorsanger, 2010).

Na avaliação das políticas públicas costuma-se distingui-las em termos de sua efetividade, eficácia e eficiência. Na avaliação de efetividade, entende-se o exame de relação entre a implementação de um determinado programa e seus impactos e resultados, isto é, seu sucesso ou fracasso em termos de uma efetiva mudança nas condições sociais prévias da vida das populações atingidas pelo programa sob avaliação (Figueiredo e Figueiredo, 1986). É precisamente na avaliação de efetividade que a distinção entre avaliação e análise torna-se mais clara e necessária, devido a necessidade de demonstrar que o resultados encontrados na realidade social estão causalmente relacionados à política em questão, além de adicionalmente distinguir entre os produtos de uma política e seus resultados, sendo a principal dificuldade metodológica demonstrar que os resultados encontrados estão causalmente relacionados, aos produtos oferecidos por uma dada política sob análise.

Têm-se dificuldades mais simples, como as que dizem respeito à obtenção de informações sobre os programas e sobre as populações analisadas, até as metodologicamente mais complicadas, que dizem respeito à possibilidade de isolar a interferência de outras variáveis intervenientes, passando pelas dificuldades operacionais e organizativas envolvidas em pesquisas de campo.

Na avaliação de eficácia, entende-se a avaliação da relação entre os objetivos e instrumentos explícitos de um dado programa e seus resultados efetivos (Figueiredo e Figueiredo, 1986), podendo ser feito entre as metas propostas e as metas alcançadas, previstas para sua implementação e aqueles efetivamente empregados, durante a vigência de um

determinado programa. É a mais usualmente aplicada nas avaliações correntes de políticas públicas, por que ela é a mais factível e menos custosa de ser realizada, onde o avaliador estabelece uma equação entre as metas anunciadas por programa, com base nas informações disponíveis e relacionando-as às metas alcançadas e deste modo, concluindo pelo sucesso ou fracasso da política.

Na avaliação por eficiência, tem relevância a avaliação da relação entre o esforço empregado na implementação de uma dada política e os resultados alcançados (Figueiredo e Figueiredo, 1986). Tendo em vista a escassez de recursos públicos, exigindo maior racionalização do gasto, sendo a mais necessária de ser desenvolvida, buscando melhoria da gestão, tornando mais eficiente a prestação de serviços, pois governo esta gastando dinheiro que não é seu, mas do contribuinte exigindo-se probidade, competência e eficiência no uso dos recursos públicos, conseguindo a confiança pública no Estado e nas instituições democráticas. Pela sua importância, a análise e avaliação das políticas públicas, deveria ser uma etapa posterior a implementação das políticas e programas, destinando-se a influenciar sua reformulação, durante a sua implementação ou posteriormente, fortalecendo-se instituições e agências independentes capazes de produzir estudos confiáveis na avaliação e análise das políticas públicas, a fim de que a opinião pública e o eleitorado passem a exercer um controle democrático sobre o uso dos recursos públicos.

Najan (1995) conclui que a implementação significa transição. Para realizar um programa, implementadores devem lidar continuamente com afazeres, ambientes, clientes, e uns com os outros. As formalidades de organização e os mecanismos de administração são importantes como planos de fundo (secundário), mas a chave do sucesso é o enfrentamento contínuo com os contextos, personalidades, alianças e eventos. É crucial para esta adaptação o reconhecimento e correção de erros, a mudança de direções e aprendizado.

Por tudo isto a implementação de políticas públicas, requer um bom planejamento, controle e interação constantes, pois se trata de um processo dinâmico e evolucionário, uma vez que requer adaptações ao longo da sua execução, sendo muito importante para o sucesso de política, a capacidade inventiva, de atualização e de realização dos implementadores a nível de rua, responsáveis finais pela real efetividade, eficácia e eficiência da política pública.

3 HISTÓRICO DA CRIAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL VEGETAL – SIMVEG DE PORTO ALEGRE - RS

Os sistemas brasileiros de inspeção sanitária de produtos alimentícios são regulamentados por um conjunto de leis, decretos, resoluções, portarias e outros instrumentos legais. A legislação trata do funcionamento dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária dos estabelecimentos produtores de alimentos.

Até o ano de 2006 estava em funcionamento no país um modelo convencional de inspeção sanitária de produtos de origem animal ou vegetal, de forma desarticulada, entre diversos órgãos. Este modelo convencional com base em diversos órgãos e serviços de governo, nas esferas federal, estadual e municipal, com responsabilidade direta ou indireta, no controle da qualidade dos alimentos de origem animal e vegetal dificultava de sobremaneira o registro e certificação dos produtos processados pelos pequenos agricultores familiares, tanto pelo seu custo, como pelo elevado grau burocrático.

Existe, portanto, uma divisão de responsabilidades de cada serviço, definido pela legislação sanitária vigente de acordo com a área geográfica onde serão comercializados os produtos, isto é, municipal, estadual ou nacional, conforme: a) Serviço de Inspeção Federal – SIF, os estabelecimentos registrados no SIF, podem comercializar seus produtos em todo território nacional ou exportar; b) Serviço de Inspeção Estadual – SIE, os estabelecimentos registrados no SIE, podem comercializar seus produtos apenas dentro da área geográfica de seu respectivo estado; c) Serviço de Inspeção Municipal – SIM, os estabelecimentos registrados num SIM, podem vender seus produtos dentro da área geográfica de seu município.

Cabe ao Ministério da Saúde, dentro do Sistema Único de Saúde, por meio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e da Vigilância Sanitária de estados e municípios, regulamentar e verificar o uso de aditivos em alimentos, os limites de contaminantes em geral, os parâmetros microbiológicos máximos em alimentos, resíduos de agrotóxicos, medicamentos veterinários nas diversas etapas de distribuição e consumo.

Para as pequenas agroindústrias da agricultura familiar, é importante a adesão ao SIM, pois permite a inserção dos produtos no mercado formal, institucional, como o PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar e o PAA – Programa de Aquisição de Alimentos

e outras compras governamentais, além de descentralizar o serviço de inspeção, tornando o processo mais rápido e menos oneroso, estimulando e impulsionando a implantação de novas agroindústrias, fortalecendo a economia dos municípios, melhorando o desenvolvimento local com circulação de maior volume de dinheiro no comércio local, aumentando por conseguinte a arrecadação de tributos nos municípios.

A Constituição Federal de 1988 determinou a descentralização dos serviços públicos em geral, espírito que é base da Lei Federal 7889/1989 que determinou que a competência para a realização da inspeção e fiscalização dos produtos alimentícios, permitindo descentralizar, estabelecendo a forma com que os três entes federativos, a União, os Estados e Municípios, fariam o registro e a certificação.

Nos municípios, a realidade brasileira, entretanto, tem demonstrado que poucos constituíram o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que segundo estimativas, indicam que apenas um terço deles, tem o serviço de inspeção implantado. Alguns fatores certamente têm contribuído para essa realidade de inexistência dos SIM's, tais como, como as dificuldades financeiras dos municípios, pois há a exigência e a necessidade de um quadro funcional qualificado, com Médico Veterinário e outros funcionários com especialização, tornando o custo alto, para municípios médios e pequenos, além de não haver implantação de um sistema integrado de inspeção sanitária (ainda que agora existam iniciativas neste sentido), culminando com a falta de informações e de orientações sobre o tema, com a não disponibilização de recursos federais para apoiar a constituição do SIM, finalizando com o desinteresse de muitos gestores municipais.

O Serviço de Inspeção Municipal – SIM é ligado geralmente a Secretaria ou Departamento de Agricultura (em Porto Alegre – RS é ligado a SMIC – Secretaria Municipal da Indústria e Comércio) de cada município, que é o responsável pela execução do mesmo. O SIM – Serviço de Inspeção Municipal é criado e regulamentado por legislação municipal, via leis, decretos, portarias, resoluções, instruções normativas. Para a criação e implantação do SIM – Serviço de Inspeção Municipal, as etapas principais são: aprovação do Projeto de Lei, elaboração do Decreto Lei que regulamenta o SIM, criação de Normas Complementares, constituição de um Protocolo Geral e Programa de Trabalho, Programa de Amostras para análises físico químicos e microbiológicas, criação de um Sistema de Informações, Estruturação de Equipe com treinamento, para a partir dessas etapas iniciar o funcionamento, com a concessão de registro e execução da inspeção de ao menos um estabelecimento ou produtor.

Cada SIM – Serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer suas próprias normas específicas para a instalação de pequenas agroindústrias, devendo essas normas facilitar o processo de legalização dos pequenos produtores familiares e pequenas indústrias, sem impor obstáculos de ordem de estrutura física aos estabelecimentos. Os produtos não devem oferecer riscos à saúde dos consumidores e ao meio ambiente, tendo o desafio de adotar normas específicas para a agroindústria rural de pequeno porte em todos os serviços municipais, visando tirar da clandestinidade inúmeros pequenos produtores e integrantes da agricultura familiar, Brasil afora, evitando que costumes tradicionais que vem de centenas de anos, tais como entregar o leite na porta de casa, venda de galinha caipira e ovos, além de verduras, que sempre garantiram o sustento de milhares de pequenos produtores, tenham consideradas suas atividades, como crime contra a saúde pública. Os SIM's vão oportunizar a estes e a outros pequenos produtores terem o selo de qualidade que lhes permitirá vender seus produtos de forma legal, abrindo as portas do mercado em geral, além de garantir o acesso a venda de produtos aos Programas Institucionais de Governo, como o PAA e o PNAE.

A implantação formal do SIMVEG – Serviço de Inspeção Municipal Vegetal de Porto Alegre – RS ocorreu em com a sanção da lei Municipal 8448/1999 em 30 de dezembro de 1999, com prazo de 120 dias para ser regulamentada, fato que ocorreu somente em 06 de junho de 2001, pelo Decreto Lei 13252/2001, numa ação que visava trazer para a formalidade pequenos produtores que comercializavam seus produtos em feiras ou eventos similares.

Desde a década de 1970, nasceu em Porto Alegre – RS o movimento Pró-Agroecológico, com consumidores inconformados com a alimentação artificializada, passaram a organizar um mercado alimentício mais saudável e produzido ecológicamente. Primeiro criaram a Cooperativa Ecológica Coolmeia – COOLMEIA, que se tornou ponto de encontro e de ações pró-agricultura ecológica, buscando uma alimentação natural, integral, orgânica e ecológica. Na sequência buscou-se agregar agricultores familiares tradicionais descontentes com o padrão convencional, que auxiliados por organizações pró-agricultura ecológica, iniciaram um processo de transição para a produção ecológica. Foram crescendo o número de consumidores e produtores e a partir de 1989 criaram-se as bases para as atuais feiras ecológicas de Porto Alegre – RS, no Menino Deus, na Tristeza e no Bom Fim, em espaços públicos de comercialização, regulamentados pela Prefeitura Municipal, tendo a participação de agricultores ecológicos de diferentes regiões do Estado. Em função de nova legislação dos orgânicos, os agricultores agroecológicos, para poderem comercializar seus produtos orgânicos diretamente ao consumidor, deveriam cadastrar-se junto ao Ministério da

Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e terem registro e certificação dentro das normas higiênicas sanitárias em vigor. Intensificou-se o processo de organização para a obtenção da conformidade orgânica, com participação de agricultores, técnicos da Emater/RS, da SMIC, SMAM, Secretaria da Agricultura-RS e MAPA, além de integrantes da Faculdade de Agronomia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS, o que resultou na criação de uma OCS – Organização de Controle Social, cujos objetivos eram o Controle Social da Conformidade Agroecológica de Produção.

Em janeiro de 2011, 13 agricultores receberam as Declarações de Cadastro de Produtor Vinculado a OCS, em solenidade na Superintendência Federal de Agricultura – RS/MAPA. Criou-se a partir deles um Sistema Participativo de Garantia, que visava incluir os demais produtores. Constituiu-se um Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade Orgânica – OPAC, cuja certificação já ampliava o acesso dos produtores ao mercado consumidor, comprometendo a todos na construção coletiva de um projeto de desenvolvimento sustentável para a região.

Resultado dessas articulações surgiu a RAMA – Associação dos Produtores da Rede Agroecológica Metropolitana, com sede no Bairro Lami, baseada num caráter organizacional e educacional orientado em princípios éticos, com a agroecologia como fundamento do sistema de produção, em relações de solidariedade e cooperação, com compromisso e transparência no seu relacionamento com o consumidor. Estes produtores trabalharam para que o SIMVEG entrasse na agenda, pois estava em andamento a formulação do SIM – Serviço de Inspeção Municipal, já que havia somente interesse da criação SIM animal, como na grande maioria dos municípios, tornando-se Porto Alegre – RS, um dos raros com SIMVEG. Houve a pressão e a consequente criação e regulamentação do SIMVEG, pois era a opção mais viável para obtenção do registro e certificação, para adequação sanitária, exigência legal para comercializar os produtos vegetais processados nas feiras, resultando na criação, regulação e implantação do Programa. Nascia assim o SIMVEG de Porto Alegre – RS.

A estrutura do SIMVEG – Serviço de Inspeção Municipal Vegetal de Porto Alegre – RS funciona no Centro Agrícola Demonstrativo – Departamento de Fomento Agrícola e vinculado a estrutura da Secretaria Municipal da Indústria e Comércio/Divisão de fomento Agropecuário, com parceria da Secretaria da Saúde/ Coordenadoria Geral de Vigilância em Saúde, tendo o SIMVEG na cooperação entre os órgãos e diversos departamentos, a marca registrada. As vinculações e parcerias foram estabelecidas pela Lei Municipal 8448/1999 de

30 de dezembro de 1999, que criou o SIM – Serviço de Inspeção Municipal em Porto Alegre – RS e pelo Decreto Municipal 13252/2001 de 06 de junho de 2001 que regulamentou a Lei 8448/1999 e onde estão determinados todos os atos necessários para certificação de quem está sujeito ao registro no SIMVEG, tipo de certificado e selo identificador, para produtos comercializados no Município de Porto Alegre – RS.

O SIMVEG está situado na Estrada Bérico Bernardes, nº 2939 , Viamão RS, divisa com Porto Alegre – RS, funcionando no prédio do Centro Agrícola Demonstrativo, sob a responsabilidade da Médica Veterinária Claudia Ache Saldanha de Souza, auxiliada pelos Técnicos Agrícolas Rudney dos Santos e Tatiana Rodrigues, tendo com principais metas, a capacitação e empreendedorismo, formalização da economia local e promoção do desenvolvimento rural.

A estrutura física do SIMVEG dentro do Departamento de Fomento Agrícola, tem ao seu dispor 04 salas amplas, sendo uma sala administrativa, uma sala de aula, uma cozinha que é subdividida em 05 peças menores, para prática dos cursos e um refeitório. Tem ainda um amplo pátio onde são depositados materiais apreendidos pela SMIC e que estão sendo aproveitados para melhorar as instalações dos produtores, na adequação dos mesmos às normas sanitárias, com auxílio de 04 colaboradores cedidos pela SMIC ao SIMVEG.

Fez parceria com a Secretaria de Saúde, que cedeu a Médica Veterinária Claudia Ache Saldanha de Souza, que tem a sua disposição 02 carros do município, para atender os 20 produtores cadastrados no SIMVEG, que vendem seus produtos em três feiras: a) Feira José Bonifácio – Bomfim; b) Feira Cel Armando de Assis – Menino Deus; c) Feira Praça Larire Guerra – Três Figueiras, formalizando um mercado de produtos artesanais de origem vegetal, feitos pelos pequenos produtores rurais, garantindo ao consumidor final um alimento seguro e de qualidade.

O SIMVEG tem ainda 04 funcionários operacionais, cedidos pela SMIC, à disposição da Coordenadora, a Médica Veterinária Claudia, para auxiliar os produtores adaptarem suas instalações, onde são produzidos os produtos artesanais, dentro do uso das Boas Práticas de Higiene e Produção. Segundo a Coordenadora, o programa de melhoria das instalações, adequando-as as exigências sanitárias previstas na Regulamentação da Lei de criação do SIMVEG – Serviço de Inspeção Municipal Vegetal foi de aceitação integral e imediata, fato que foi facilitado, pelos produtores registrados serem todos orgânicos, havendo já um compromisso de produção de produtos de qualidade e segurança alimentar.

Há diversos documentos que norteiam os procedimentos do SIMVEG em seu relacionamento com os produtores rurais, tais como:

- a) Ficha de Avaliação da Empresa – Projeto de Categorização;
- b) Ficha de Registro de Produto;
- c) Ficha de Relatório de Visita para Vistoria do Processamento;
- d) Ficha de Relatório de Visita para Vistoria de Instalações e outros.

O SIMVEG tem a parceria com o Laboratório LACEN/FEEIS/SES, que é vinculado a Secretaria de Saúde, que além de realizar diagnósticos de doenças de notificação obrigatória, também atua na área de produtos, fazendo análises de água, alimentos, embalagens e ainda verificar a contaminação dos trabalhadores rurais. Dentro do Laboratório há a Fundação Estadual de Produção e Pesquisa em Saúde, onde realiza até análise genética e alterações produzidas por contaminação por metais pesados. Tem sede em Porto Alegre – RS e possui 16 laboratórios regionais, espalhados pelo estado.

Criaram um Manual de Biosegurança, que é utilizado e aplicado pelo SIMVEG, aos ambientes, condições, processos e práticas de trabalho que possam colocar em risco a saúde coletiva, a preservação do meio ambiente e qualidade dos processos desenvolvidos.

Há o preenchimento de fichas específicas, para coleta de amostra do produto ou alimento no local da produção, chamado de Auto de Coleta para Análise, um para cada produto, de acordo com o Manual de Orientação para Produtos Sujeitos a Vigilância Sanitária, com uso de sacos plásticos transparentes e de primeiro uso, para coleta dos alimentos, colocando-se lacre ou outro material que torne a amostra inviolável, com anotação da modalidade de análise, devendo ser encaminhado ao LACEN por meio de um Ofício de Encaminhamento do produto, especificando o motivo da coleta.

Produtos perecíveis devem ser refrigerados e transportados em caixas isotérmicas com gelo reciclável, para manter a temperatura entre 0° e 4° C, não devendo ser congelados. Amostras congeladas devem ser mantidas assim com uso de gelo seco. As amostras não perecíveis, já embaladas ou secas devem ser enviadas em temperatura ambiente, sendo conveniente uso de caixas de papelão, ou isopor para produtos termo sensíveis.

O LACEN emite o Laudo Analítico que é enviado via email ao SIMVEG, para a adoção das medidas cabíveis, conforme previsto na legislação do SIM – Serviço de Inspeção Municipal Vegetal.

4 MARCO LEGAL: EVOLUÇÃO E ORGANIZAÇÃO DO SIM

A Lei federal 7889/1989, no espírito de descentralização dos serviços públicos em geral, instituído pela CF 1988, determinou e permitiu uma nova estruturação dos serviços de inspeção e fiscalização de produtos alimentícios, descentralizando e estabelecendo a forma com que os três entes federativos, União, Estados e Municípios fariam os registros e a certificação.

Na área Federal o serviço é o SIF – Serviço de Inspeção Federal, cuja certificação habilita o detentor do selo, a comercializar seus produtos em todo o país, além de poder exportá-los. Ficou vinculado ao MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, realizando a fiscalização e inspeção, além de realizar a autorização de funcionamento de empresas, avaliando suas condições de higiene nos trabalhos de produção e processamento, normatizando o registro de rótulos e produtos.

No nível Estadual, o serviço é o SIE – Serviço de Inspeção Estadual, cuja certificação habilita os detentores do selo, a comercializar seus produtos em todo território do Estado, sendo vinculado à Secretaria de Agricultura.

A nível municipal foi instituído o SIM – Serviço de Inspeção Municipal, cuja certificação habilita seus detentores a comercializar seus produtos dentro dos limites do município. Nos atacados e varejos a fiscalização cabe aos órgãos de saúde.

O Decreto 5741 de 30 de março de 2006 organiza o Suasa, que permite aos estabelecimentos registrados nos SIE's e SIM's que se inserirem neste sistema, comercializar seus produtos em todo o território nacional, sendo sua adesão voluntária. O Decreto Estadual 49340 de 05 de julho de 2012 que regulamenta a Lei Estadual 18325, permitindo que as agroindústrias, produtores registrados nos SIM's de municípios ou consórcios de municípios, que estejam inseridos no sistema SUSAF/RS, possam comercializar seus produtos em todo o território estadual, tentando padronizar e harmonizar os procedimentos entre os serviços de inspeção. Quem solicita a adesão ao sistema é o Serviço de Inspeção e não o produtor.

Para a implantação do SIM – Serviço de Inspeção Municipal deve-se seguir as seguintes etapas:

1. Aprovação do Projeto de Lei – O primeiro passo é a aprovação de um Projeto de Lei, na Câmara de Vereadores, sancionado posteriormente pelo Prefeito Municipal, determinando a criação do SIM – Serviço de Inspeção Municipal, conforme modelo anexo.

2. Elaboração do regulamento do SIM – Serviço de Inspeção Municipal – Após a aprovação do Projeto de Lei e sanção do Prefeito Municipal, o órgão de Agricultura do município, Secretaria ou Departamento de Agricultura, deverá regulamentar a Lei, através de um decreto. O regulamento deve conter normas detalhadas de todo o funcionamento do SIM, bem como da análise e aprovação de projetos e registros de estabelecimentos e rótulos; as aprovações, alterações e cancelamentos de registros, obedecendo às peculiaridades de cada tipo de estabelecimento, resguardando-se o aspecto higiênico-sanitário de elaboração de produtos, garantindo registros auditáveis de todos os procedimentos do SIM. Este é o principal instrumento legal do SIM, sobre os critérios sanitários de implantação de agroindústrias e caso o SIM não disponha dessa legislação, deverá seguir a legislação federal.

3. Normas Complementares – O Executivo Municipal deverá editar normas complementares, onde consta o detalhamento operacional do serviço, indicando a constituição de um sistema de informações e registros sobre o trabalho e os resultados da inspeção, definição do modelo de laudo, de relatório de visitas, das infrações e outros.

4. Protocolo Geral – Constituir um setor de protocolo geral para controle de entrada e saída de documentos oficiais, tais como ficha cadastral dos estabelecimentos registrados.

5. Programa de Trabalho – Deverá ser elaborado um Plano de Trabalho de Inspeção e Fiscalização do SIM – Serviço de Inspeção Municipal, detalhando todo o planejamento das ações a serem executadas, bem como a metodologia de trabalho.

6. Programa de Amostras para Análise – Estabelecer um Programa e Cronograma de envio de amostras de água e de produtos, para análises físico-químicas e microbiológicas, referentes aos estabelecimentos sob sua responsabilidade, numa frequência compatível com o risco oferecido por cada produto, estabelecimento, de acordo com a legislação específica.

7. Sistema de Informações – Constituir um banco de dados com sistema de guarda de registros auditáveis, continuamente alimentado e atualizado a respeito das atividades de inspeção permanente e periódica, de supervisão, previstas no Programa de Trabalho de Inspeção e Fiscalização, contendo os seguintes itens:

- 7.1 Registro de atendimento dos cronogramas das análises realizadas, bem como os resultados e as providências adotadas em relação às análises fora do padrão, cujas amostras deverão ser encaminhadas para laboratórios oficiais ou credenciados.
- 7.2 Controle dos certificados sanitários, específicos para cada estabelecimento ou produtor
- 7.3 Controle dos autos de infração emitidos, mantendo uma ficha com registro do histórico de todas as penalidades aplicadas aos estabelecimentos mantidos sob sua fiscalização.
- 7.4 Registro das reuniões técnicas realizadas, contemplando os principais temas abordados na reunião.
- 7.5 Cadastro dos estabelecimentos, rótulos e projetos aprovados, produção de cada estabelecimento integrante do SIM – Serviço de Inspeção Municipal.

Estrutura do SIM – Serviço de Inspeção Municipal:

1. Recursos Humanos – Equipe de Inspeção deverá ser formada obrigatoriamente por ao menos um Médico Veterinário, auxiliares de inspeção capacitados e treinados, sempre em número compatível com as atividades de inspeção e número de estabelecimentos que fizerem parte do serviço. Serão lotados no Serviço de Inspeção e não deverão ter conflito de interesses e possuir poderes legais para realizar inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência, sendo ainda critério para o número de funcionários, o volume de produção e a necessidade presencial da inspeção oficial nos estabelecimentos.

2. Estrutura Física – Disponibilização de veículo, sala de trabalho, materiais de apoio administrativo, móveis, equipamentos de informática e outros necessários que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades de inspeção. Os veículos deverão ser oficiais ou cedidos por outros órgãos de governo, sem conflito de interesses, em número e condições adequadas, respeitando-se as particularidades de cada região e serviço de inspeção, para exercício de atividades de fiscalização e de supervisão.

3. Laboratório – Viabilizar o acesso a laboratório para análise de qualidade dos produtos, não sendo necessário, no entanto ter um laboratório próprio

dentro do serviço de inspeção, podendo contratar a realização de análises em laboratório de terceiros, desde que legalmente reconhecidos.

4. Treinamento de Equipe – Após a contratação da equipe de inspetores e auxiliares, os mesmos deverão passar por um processo de capacitação e se possível realizar visitas a outros serviços de inspeção, já em funcionamento em outros municípios, para troca de experiências.

Há ainda a possibilidade do SIM – Serviço de Inspeção Municipal, ser implantado através de uma associação entre municípios, formando um consórcio de municípios, podendo realizar o serviço de forma coletiva. A constituição de um consórcio possibilita aos municípios agirem em parceria, possibilitando a contratação de uma única equipe técnica, veículo, sala de trabalho, para todos os municípios que fazem parte do consórcio, diluindo os custos financeiros entre os diversos municípios.

Os municípios que optarem pelo consórcio, deverão primeiro criar o seu Serviço de Inspeção individualmente, através de Lei Municipal e de regulamento, com detalhamento de todos os critérios, procedimentos e forma de executar o serviço de inspeção e aprovação de registro, para depois constituir um consórcio, estruturar e executar o serviço de inspeção em conjunto com outros municípios.

A constituição de consórcios públicos foi regulamentada pela Lei Federal 11107/2005 e Decreto Federal 6017/2007, dispondo sobre normas gerais de contratação de consórcios públicos. É pessoa jurídica formada exclusivamente por entes da Federação, com personalidade jurídica de direito público, de natureza autárquica, estabelecendo relações de cooperação federativa, para a realização de objetivos de interesse comum, podendo firmar convênios, contratar acordos de qualquer natureza, receber auxílios, contribuições e subvenções sociais ou econômicas, além de ser contratado pela administração direta ou indireta dos entes da federação consorciados, dispensando a licitação.

Os objetivos do consórcio público devem ser definidos pelos seus participantes, observando os limites previstos na legislação, podendo desenvolver gestão associada de serviços públicos, prestar serviços e exercer competências pertencentes aos entes da federação.

O SIMVEG – Serviço de Inspeção Municipal Vegetal tem sua legislação normatizada pelo Ministério da Saúde/Vigilância Sanitária, com diversas portarias e resoluções, com vemos a seguir:

- 1) Portaria Federal MS 1428 de 26 de novembro de 1993 – Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, estabelecendo diretrizes para as Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos.
- 2) Portaria Federal MS 326 de 30 de julho de 1997 – Com regulamento técnico sobre “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”.
- 3) Resolução RDC ANVISA 352/2002 – Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas ou Hortaliças em Conservas
- 4) Resolução RDC ANVISA 275/2002(POPS) – Baseado FSIS – Serviço Inspeção Segurança Alimentar (USA) – USDA – Departamento Agricultura dos EUA – Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Produtores de Alimentos.
- 5) Resolução RDC 352 de 23 de dezembro de 2002 – Registro Técnico Boas Práticas de Fabricação para Produtores/Industrializadores de Frutas e Hortaliças em Conserva e Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação.
- 6) Resolução RDC 359 de 23 de dezembro de 2003 – Aprovação do Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional – ato relacionado à Lei 6437 de 28 de agosto de 1977.
- 7) Resolução RDC 360 de 23 de dezembro de 2003 – Aprovação do Regulamento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.
- 8) Resolução ANVISA 216/2004 – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- 9) Resolução ANVISA 218/2005 – Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.

Conceituando Boas Práticas como normas e procedimentos para atingir determinado padrão de identidade e qualidade de um produto ou serviço na área de alimentos, cuja eficácia e efetividade devem ser avaliadas através de inspeção ou investigação, dependendo diretamente do entendimento que se tem de quais pontos implicam em risco direto de contaminação dos alimentos e que por isso, devem ser mensurados e controlados.

Devido a grande importância da higienização no processamento de alimentos, os procedimentos foram reunidos e descritos num manual específico, denominado PPHO – Procedimento Padrão Higiene Operacional, onde estão discriminados todos os procedimentos, nas diversas etapas e de seus locais de produção, bem como o controle dos processos de transformação da matéria prima em produto final.

Outra parte importante é área das plantas medicinais, que estão em processo de produção de mudas, no Horto Municipal e que em seguida entram na produção da agricultura familiar, num trabalho conjunto, do SIMVEG e pequenos produtores rurais já registrados no SIMVEG. Pela sua importância, na abertura de um novo mercado, com possibilidades de dinamizar e diversificar ainda mais a economia no meio rural. A regulamentação do setor costa com seguinte legislação:

- 1) Decreto Federal 5813 de 22 de junho de 2006 aprovando uma Política Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos, visando garantir a população brasileira acesso seguro e uso racional de plantas medicinais e fitoterápicos, promovendo o uso sustentável da biodiversidade, o desenvolvimento da cadeia produtiva e da indústria nacional.
- 2) RDC 267 de 22 de setembro de 2005 e a RDC 219 de 22 de dezembro de 2012 ampliaram o Decreto Federal 5813, estabelecendo as espécies vegetais para o preparo de chás e notificação de drogas vegetais, junto à ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

No âmbito estadual foi instituída, pela Lei Estadual 12560 de 12 de julho de 2006 a Política Intersetorial de Plantas Medicinais, Condimentares e Aromáticas e de Medicamentos Fitoterápicos no Estado do Rio Grande do Sul. Visa integrar os órgãos governamentais e a sociedade na realização de iniciativas relativas a plantas medicinais, aromáticas, considerados os aspectos interdisciplinares e interinstitucionais. Instituiu-se pelo Projeto de Lei 108/206, o Dia Estadual das Plantas Medicinais, a ser comemorado em 17 de dezembro, em homenagem ao nascimento do ambientalista José Lutzemberger.

A regulamentação e estudo das plantas medicinais e fitoterápicos, tem grande relevância, pois o Brasil possui a maior diversidade em flora do mundo, com em torno de 250 espécies, das quais 40% apresentam propriedades terapêuticas, sendo que em torno de 25% dos medicamentos gerais são derivados de plantas medicinais, fato ainda mais relevante nos medicamentos antitumorais e antimicrobianos, pois 60% deles derivam de plantas. Estes fatos

devem sensibilizar ainda mais para a importância da preservação do meio ambiente e oportunizar a interação homem/ambiente, numa nova visão agroecológica, além de resgatar e sistematizar o conhecimento popular e servir de referência à pesquisa.

5 ANÁLISE DA IMPLEMENTAÇÃO DO SIMVEG – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL VEGETAL

Porto Alegre na década de 1970 foi berço do nascimento do movimento agroecológico, onde consumidores inconformados com uma alimentação artificializada passaram a organizar um mercado alimentício mais saudável e produzido ecologicamente, criando em 1975 a Associação Macrobiótica, culminando em 1979, na Cooperativa Ecológica Coolmeia, agregando agricultores familiares tradicionais, descontentes com o padrão tradicional e sensibilizados por organizações que buscavam realizar um processo de transição para uma produção ecológica.

O movimento foi encorpando, com o aumento de consumidores e produtores ecológicos, culminando no aumento da oferta regular de produtos ecológicos originando as feiras, como a do Bom Fim, Menino Deus e da Tristeza, em espaços públicos de comercialização, regulamentados pela Prefeitura Municipal, tornando-se o embrião pioneiro da valorização de produção e processamento de alimentos saudáveis, na promoção da educação alimentar, com o uso responsável dos recursos, como solo e água, resgatando e difundindo sementes crioulas, mantendo a biodiversidade, debatendo a ética na produção, consumo de alimentos e educação ambiental, com a inclusão de atividades de turismo rural, originando o Programa Caminhos Rurais. A inclusão destas observações na análise, tornou-se importante, pois foi este movimento que pressionou para o SIMVEG entrar na agenda, na época de criação do SIM – Serviço de Inspeção Municipal, uma vez que a legislação passou a prever que qualquer alimento processado, necessitava de certificação, por meio de inspeção sanitária, fato que os pequenos produtores rurais só conseguiriam atingir, via este programa descentralizado, mais próximo e simplificado em seus procedimentos. A Associação de Produtores Rurais, constituiu uma entidade que envolve os agricultores e seus familiares, para que através do planejamento e execuções integrados, procurem melhorar os processos de produção sustentável, de comercialização e industrialização, de qualificação profissional dos seus associados, de preservação ambiental, na tentativa de contribuir para a melhoria da qualidade de vida dos produtores, participando do desenvolvimento de sua região e procurando atendimento de interesses que individualmente os associados não alcançariam sozinhos.

Dentro deste espírito, em 2010, com participação da Emater organizou-se o processo para obtenção da conformidade orgânica, com metodologias participativas e emprego de “técnicas de visualização móvel”, propiciando integração e participação de agricultores, culminando em OCS – Organização de Controle Social, e na “Conformidade Agroecológica de Produção”, dentro do próprio conceito de agroecologia;

“É um modo de vida saudável, que busca sustentabilidade e respeito nas relações sociais, o equilíbrio ambiental e a biodiversidade produtiva, com o menor impacto negativo possível. O sistema de produção agroecológico é uma parceria com a natureza no manejo do solo e entre produtores na troca de conhecimentos e insumos, priorizando o aproveitamento dos recursos da propriedade.”

Em 11 de janeiro de 2011, treze agricultores familiares receberam as Declarações de Cadastro de Produtor Vinculado a OCS, em Solenidade na Superintendência Federal de Agricultura – RS/ MAPA. Dessa forma a partir de janeiro de 2011, estes produtores se organizaram e constituíram um “Organismo Participativo de Avaliação de Conformidade Orgânica – OPAC, ampliando o acesso dos pequenos produtores ao mercado e fazendo necessária a implantação do SIMVEG, para certificar e registrar seus produtos, garantindo a qualidade dos alimentos ao consumidor, comprometendo todos na construção coletiva de um projeto de desenvolvimento sustentável para a região, dando origem a RAMA, a Associação dos Produtores de Rede Agroecológica Metropolitana, que tem como princípios: a) Ética; b) Agroecologia como fundamento dos sistemas de produção; c) Respeito às diferenças entre os indivíduos e grupos; d) Relações baseadas na solidariedade e cooperação; e) Relação de compromisso e transparência com o consumidor, contemplando a troca de informações, para geração de credibilidade; f) Humanidade.

Segundo Sylvia Wachsner do Centro de Inteligência em Orgânicos - CI Orgânicos, da Sociedade Nacional de Agricultura, apesar dos incentivos de governos e instituições para fomentar a produção orgânica, ainda temos muitas dificuldades de legislação e burocracia, emperrando o avanço da produção orgânica no país, apesar da lei 10.831 de 23 de dezembro de 2003, regulamentada quatro anos depois aprovando o cultivo e comércio de orgânicos. Ainda há muita confusão no setor, pois alimentos são regulados pelo Ministério da Agricultura, cosméticos pela ANVISA e fitoterápicos pelo Ministério da Saúde, existindo uma briga entre os três, com cada um criando normas diferentes, para cada produto ou não reconhecendo orgânicos que no exterior são reconhecidos.

Dentro deste contexto que chega a Dra. Cláudia Ache Saldanha de Souza, Médica Veterinária, para implementar de fato a Política Pública SIMVEG em 2010, caindo como uma luva, dentro dos objetivos da Política Pública, demonstrando a importância da discricionariedade que o gestor tem dentro de política descentralizada e com foco na realidade local dos usuários atingidos pela mesma.

Apesar da legislação que regulamenta os serviços de inspeção ser complexa e passar por constante processo de ajustes, tendo como base um conjunto de leis, decretos, resoluções, portarias e outros instrumentos legais que regulamentam a legislação sanitária, via SIM's, a implementadora encontrou uma maneira muito peculiar e própria de implantar a política pública, destinada a certificar e legalizar os produtos processados de origem vegetal, produzidos pelos pequenos produtores rurais.

Como implementadora, deu prioridade a capacitação e empreendedorismo, formalização de produtores locais e produção do desenvolvimento rural, dentro de um objetivo geral de viabilizar a inclusão no mercado formal, da produção de alimentos artesanais de origem vegetal, feitos por pequenos produtores rurais, garantindo ao consumidor final um alimento seguro e de qualidade. Procurando minimizar disputas entre os diversos órgãos que fiscalizam produtos, na esfera municipal e estadual, negociou cooperação com eles e conseguiu um parecer da PGM – Procuradoria Geral do Município, que deu uma garantia legal a esta negociação, na qual consta o seguinte parecer da procuradoria:

A estrutura administrativa para a execução do serviço de inspeção vegetal: Poder-se-ia questionar, ainda, não apenas a competência, mas a atribuição – no âmbito municipal- para realizar as atividades decorrentes. Todavia, tal questão também foi resolvida pela legislação municipal na medida em que foi taxativa em delegar à SMIC a atribuição para o tema. Portanto, na estrutura administrativa do Município é a SMIC que irá executar o programa de inspeção nos termos propostos. Obviamente que nessa estrutura serão agregados técnicos e servidores das secretarias envolvidas, mormente a Secretaria da Saúde, em razão de habilitação técnica. Assim que, por força de lei, a SMIC coordenará essa atividade, tendo a cooperação interna da Secretaria da Saúde. Conclusão: Em rápida análise, o entendimento é o de que a questão de ser examinada como um todo sistematizado, buscando agregar qualidade e segurança à inspeção de produtos de origem vegetal, que dá ótica da higiene dos produtos, mas também da produção econômica e sustentável e da inserção desses produtores na cadeia formal do comércio e do turismo. Nesse sentido, não há conflito de competências entre o ente estadual e municipal, na medida em que as atividades a serem fiscalizadas não são de alta complexidade porque não produzidas em escala industrial. Ademais, esse serviço implantado pela lei municipal, busca a qualificação da pequena produção, em consonância com o ordenamento jurídico municipal e também com as políticas de fomento econômico adotadas pelo Município. Esse Programa, por força de lei, será coordenado pela SMIC, com

o aporte técnico dos servidores da SMS em razão da habilitação técnica necessária. Assim, não vemos qualquer impedimento para dar seguimento à implantação do SIM vegetal, programa necessário e salutar à promoção da atividade econômica na cidade de Porto Alegre. Entretanto, por cautela, em razão da especialidade da matéria, sugere-se deva ser ouvida a PSP.

Nota-se a importância do implementador para que o resultado que o Policy Maker espera da Política Pública, possa efetivamente realizar-se. A Dra. Claudia instituiu como objetivos específicos, via implementação da política pública SIMVEG – Serviço de Inspeção Municipal – Vegetal, sendo o de promover a cidadania através da inclusão legal dos produtos artesanais de alimentos, sem perder o cunho tradicional da fabricação artesanal, qualificando a mão de obra envolvida na atividade de processamento de alimentos. Ampliar os canais de comercialização dos alimentos processados artesanalmente, gerando de modo direto e indireto oportunidades de trabalho e renda, dinamizando a economia local, a ocupação do espaço territorial e a manutenção de paisagens rurais e dos equilíbrios ecológicos, além de proteger e valorizar a produção artesanal, preservando costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais, diversificando a economia no meio rural de Porto Alegre – RS, fato que observou-se no decorrer dos contatos com os produtores..

O processo além de contar com um implementador, com objetivos claramente estabelecidos na mais pura concepção Button-Up, levando a política adaptar-se às condições e a realidade locais, fato que foi um facilitador, pois os produtores alvos da política pública, já tinham noção da importância do alimento ser seguro e de qualidade, tendo em vista todos serem oriundos da produção orgânica, cujos conceitos incluem uma vida saudável, com alimentos saudáveis e seguros, promovendo a educação alimentar, além de estimar a ética na produção e consumo.

Um fato que chama muita atenção é que o implementador, ou seja, a Dra. Claudia, não se vê como fiscal e policiadora das Boas Práticas de Produção e Higiene, mas sim uma parceira, tanto na divulgação destes princípios, como na adequação das instalações previstas para que as boas práticas de processamento possam de fato serem aplicadas na produção dos alimentos.

Vários produtores, que não tinham como construir instalações com seus recursos foram auxiliados materialmente, conseguindo materiais para construção, além de mão de obra que a SMIC coloca a sua disposição (04 pessoas quando necessário), para adequar as instalações, às boas práticas de produção e de acordo com um check-list previsto em lei, na criação do SIM – Serviço Inspeção Municipal.

A partir disso, passa para a etapa seguinte, a de treinamento, com cursos, encontros e palestras, adequando de modo definitivo o produtor.

Outro fato que chama atenção é que até hoje, mesmo que previsto em lei, nenhuma multa foi aplicada, preferindo a gestora do programa, realizar visitas de apoio, até o produtor adequar-se as exigências higiênico-sanitárias, previstas no Manual de Boas Práticas de Higiene e Produção. É flexível, pois aceita em alguns casos, que a produção seja na cozinha da própria residência do produtor, fato atrelado a boa organização e limpeza da mesma, além do longo histórico da produção de produtos de fabricação artesanais, de cunho tradicional, procurando preservar costumes e hábitos, tendo por exemplo uma geleia, com menos açúcar ou sabor diferente, que o consumidor já compra há muitos anos, ou seja, há uma relação de confiança, entre os produtores e consumidores, estabelecida nos longos anos de convivência, nas feiras dos produtores orgânicos, que foi o próprio embrião de formulação do SIMVEG em Porto Alegre – RS.

Também não há cobrança de taxas, mesmo que previstas em lei, a TIM – Taxa de Inspeção Municipal, pois segundo a Dra. Claudia, o objetivo é certificar, registrar, para fortalecer e melhorar a renda dos produtores e não cobrar taxas, fato que, além de tirar recursos dos pequenos produtores, que já sobrevivem em meio a grandes dificuldades, estimularia a informalidade.

Para as despesas ordinárias, o Serviço possui orçamento previsto nas despesas orçamentárias do município, fato que possibilita esta conduta por parte dos gestor, fortalecendo sua posição de parceiro perante os produtores, além de aumentar sua credibilidade.

Só há registro e certificação de pequenos produtores, não havendo registro de empresas no SIMVEG, tornando ainda mais relevante a grande parceria entre o implementador e os atingidos pela política, com o gestor, valorizando seu papel de auxílio na adequação dos produtores via transferência de conhecimentos, ajuda material e humana, para melhoria de instalações daqueles que estão ou estiveram em maiores dificuldades financeiras e teriam mais problemas para produzir seus produtos dentro das normas físico-químicas, um alimento saudável e seguro, respeitando as boas práticas de higiene e produção.

Verificando o SIMVEG, nota-se que todas as formalidades previstas da lei Federal 7889/1989, foram rigorosamente cumpridas, ou seja, apesar da implementação e fiscalização terem em grande medida, os valores, hábitos e costumes do gestor e executor da política, nas

demais etapas do programa, tudo foi realizado dentro da rigidez da lei, normas e regulamento previsto pela legislação. Aprovou-se via Câmara Municipal a lei 8448/1999, regulamentada pelo decreto lei 13.252/2001, com criação de normas complementares, com detalhamento operacional do sistema. Constituiu-se um protocolo geral, que controla entrada e saída de documentos oficiais. Foi estabelecida uma parceria com o laboratório LACEN/FEEIS/SES, para onde são levadas as amostras, tanto da água como dos produtos, para análises físico-químicas e microbiológicas, numa frequência compatível com o risco oferecido por cada produto.

O SIMVEG tem um sistema de informações, ainda módico nos seus registros, em alguns quesitos. Há registro, dos produtores, seus produtos (conforme formulário em anexo), controle dos certificados e rótulos aprovados (conforme anexo), além do registro das reuniões técnicas e cursos ocorridos, parcerias para cursos onde a equipe do SIMVEG não tem qualificação especializada, como com a Emater no caso das plantas medicinais, Sebrae para cursos de Economia no campo, além de noções de contabilidade, emitindo certificados, melhorando e qualificando as pessoas envolvidas no processo de produção e administração, promove-se o próprio desenvolvimento rural.

Quanto à estrutura do SIMVEG, na área de recursos humanos, estrutura, física, laboratório para envio de amostras, as condições estabelecidas no arcabouço legal também estão atendidas e contempladas de modo pleno. As pessoas que conduzem o SIMVEG, além da formação técnica compatível, liberdade e autonomia de ações, sem interferência política, ou de qualquer natureza, parece que foram talhadas e escolhidas a dedo, pois formam uma equipe com princípios e valores muito similares, com preocupação de promover cidadania, com a clara noção de como funcionários públicos, devem estar preocupados com bem e pleno funcionamento do setor pelo qual são responsáveis e que mais do que policiar, devem antes ser parceiros, de uma categoria muito fragilizada e com imensa dificuldade de se manter dentro de um mundo cada vez mais complexo, baseado no consumismo e acúmulo de bens materiais. Há um treinamento constante da equipe, sempre à procura de novas soluções, agregando novos produtos que possam ser explorados pelos produtores. Exemplo disso é o embrião do Projeto de Plantas Medicinais, que está na fase de produção de mudas no Horto Municipal e que serão distribuídas aos produtores interessados, numa tentativa de exploração de um filão que em outros países, os produtores orgânicos cultivam a muito tempo e que no Brasil ainda não decolou, em função de disputas entre MAPA – Ministério de Agricultura,

Pecuária e Abastecimento, Anvisa – Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, além da morosa burocracia brasileira.

Outra atitude muito importante, com a adequação dos produtos às exigências higiênico-sanitárias, incluiu alguns sítios e produtores no Programa Caminhos Rurais, pois apesar de Porto Alegre ser uma metrópole, tem uma grande área rural, ocupada por pequenas propriedades que ainda preservam sua vocação agrícola e modo de vida rural, abrindo a eles a possibilidade de comercializarem seus produtos, além de oferecer refeições, lanches e sucos, durante a visita de turistas.

Há ainda visitação de escolas, com os alunos tomando contato com a realidade da produção de alimentos e já iniciando sua conscientização da importância da produção agroecológica, sempre buscando sustentabilidade, respeito nas relações sociais, equilíbrio ambiental e a biodiversidade produtiva, incluindo aprendizagem sobre cultivo das plantas.

Do ponto de vista dos resultados, não materiais, o SIMVEG também é referência, pois o Programa está sendo usado como exemplo para sensibilizar as vigilâncias sanitárias de outros municípios, como no IX Ciclo de Palestras dos VISAS do RS – 2013, a Convite da Secretária Estadual da Saúde – RS.

A Abranco – Associação Brasileira e Secretária Estadual da Saúde – RS convidaram os técnicos do Programa SIMVEG para VI Simpósio Brasileiro de Vigilância Sanitária e o II Simpósio Pan Americano de Vigilância Sanitária – Vigilância Sanitária, Desenvolvimento e Inclusão: Dilemas para a Regulação e Proteção da Saúde.

Palestras de Políticas de Apoio à Inclusão da Agricultura Familiar: do cultivo ao processamento e comercialização de alimentos, tornou o SIMVEG referência para inúmeros municípios que estão em processo de criação e implantação do SIMVEG, demonstrando que o programa é a opção mais viável de adequação sanitária exigida para certificação de produtos processados vegetais, representando o melhor instrumento de incentivo à fixação dos produtores na atividade rural e conservarem seu patrimônio cultural, social e natural.

Por tudo isso considero que a Política Pública SIMVEG – Porto Alegre – RS, representa o sucesso de implementação tipo Button-up, cujos resultados positivos estão claramente associados a atuação da gestora e implementadora do Programa, bem como a formação e sintonia de ideias e valores, das pessoas que compõem a equipe do SIMVEG - Porto Alegre, podendo servir de exemplo a outros municípios, pois através de um processo

que valoriza o ator mais fragilizado da política pública, coopera com ele e maximiza os efeitos positivos embutidos na política.

6 DISPOSIÇÕES FINAIS

De acordo, com Garcia (2001), a avaliação como ato de julgar o valor de uma iniciativa, a partir de um quadro organizacional ou padrão comparativo previamente definido, ou ainda como a operação de constatar a presença ou a quantidade de um valor desejado nos resultados de uma ação surpreendida para obtê-lo, tendo como base um quadro referencial ou critérios de aceitabilidade pretendidos.

A avaliação parte da distribuição das três funções básicas atribuídas a avaliação, quais sejam, a informação, realocação e legitimação, sendo que desde a década de 1990, os avaliadores se converteram em auditores que privilegiam a medição dos resultados, dentro da ideia de um questionamento crescente sobre o tamanho e a eficiência do setor público, com a avaliação das políticas públicas sendo usada a serviço da reforma do setor público, sob a perspectiva da contenção dos gastos públicos, buscando melhoria da eficiência e da produtividade, numa visão gerencialista.

Segundo Silva e Costa (2002), as políticas públicas tornam-se programas quando por ação de uma autoridade, as condições iniciais previstas na formulação, para sua implementação se concretizam. Verificou-se que o tipo de avaliação que se utiliza como instrumento de persuasão, ou seja, é utilizada para mobilizar o apoio para a posição que os tomadores de decisão e gestores já tem sobre as mudanças necessárias na política, em busca de credibilidade e legitimação do jeito muito peculiar da implementação com que o SIMVEG vem sendo conduzido, dentro de uma visão de transparência na administração pública, novas formas accountability, participação e controle social, sobre os programas ou políticas.

Nota-se assim que a formulação, implementação e gestão de políticas e programas requerem, como qualquer outra atividade desempenhada em organizações humanas, esforços de formação e capacitação de técnicos e gestores nos níveis decisórios mais amplos e na prestação de serviços na ponta (JANNUZZI, 2013), pois programas públicos são empreendimentos complexos, exigindo recursos humanos capacitados, diminuindo as chances de tomada de decisões ruins e má alocação dos recursos escassos. Conhecimentos sobre o público alvo dos programas, seu contexto social e econômico, irão facilitar a implementação e melhorar o resultado dos programas, situação esta, facilmente verificada na implementação do SIMVEG, pois a Dra. Claudia além dos conhecimentos técnicos para exercício da gestão,

tinha amplo conhecimento da situação dos produtores e seus produtos, pela sua vivência dentro da Vigilância Sanitária, órgão do qual é originária, juntamente com sua equipe.

Como o serviço nunca cobrou taxas, nem aplicou multas e mesmo assim está atingindo os objetivos a que se propôs a Política Pública, o tornam um exemplo dentro da Administração Pública, gozando de ótima aceitação entre os produtores rurais, além de conseguir implantar instalações adequadas nas propriedades rurais, auxiliando os produtores tecnicamente e financeiramente, na produção de alimentos seguros e de qualidade sem perder cunho tradicional e de fabricação artesanal. Conversando com os produtores nas feiras, nota-se uma grande e verdadeira estima por toda a equipe do SIMVEG, pois os produtores tem a clara noção de que o programa conseguiu viabilizar a inclusão deles no mercado formal, melhorando a renda e desenvolvendo a suas propriedades, pela visão flexível e parceira da execução do programa se devem aos princípios da Dra. Claudia e sua equipe. Como os produtores me fizeram ver, dentro do conceito agroecológico e de alimento seguro e de qualidade, não existe produto final melhor do que a qualidade inicial da matéria-prima que o originou, mas mesmo uma matéria-prima de excelente qualidade poderia transformar-se num produto final de qualidade ruim, se não forem observadas as Boas Práticas Agropecuárias, como ponto de colheita, equipamentos, local de armazenagem adequado, além de um pós-colheita, com cuidados de higienização e embalagens. Manejos alternativos do selo para produção de alimentos, plantas medicinais, aromáticas e condimentares, observando aspectos sociais, econômicos e sustentáveis, como uma prática socialmente justa, economicamente viável e ecologicamente sustentável, na noção de que o que move a vida é um modesto fluxo mantido pela luz do sol, não devemos comprometer a satisfação das necessidades das futuras gerações.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Resolução ANVISA 216/2004** de 15 de setembro de 2004. Disponível no <<http://WWW.anvisa.gov.br/divul/newsletter/boletins>> Acesso em 12 out 2015.

_____. **Resolução ANVISA 218/2005** de 29 de julho de 2005. Disponível no <<http://WWW.anvisa.gov.br/divul/newsletter/boletins>>. Acesso em 05 out 2015.

_____. **RDC 219/2012** Brasília 2012. Disponível no <<http://WWW.anvisa.gov.br/divul/newsletter/boletins>> Acesso em 05 out 2015.

_____. **RDC 275/2002** Brasília, 2002. Disponível <<http://WWW.anvisa.gov.br/divul/newsletter/boletins>> Acesso em 23 de set 2015.

_____. **RDC 352/2002** Brasília, 2002. Disponível <<http://WWW.anvisa.gov.br/divul/newsletter/boletins>>. Acesso em 23 de set 2015.

_____. **RDC 359/2003** Brasília, 2003. Disponível no <<http://WWW.anvisa.gov.br/divul/newsletter/boletins>> Acesso em 02 out 2015.

_____. **RDC 360/2003** Brasília, 2003 Disponível no <<http://WWW.anvisa.gov.br/divul/newsletter/boletins>> Acesso em 02 out 2015.

_____. **RDC 267/2005** Brasília, 2005. Disponível no <<http://WWW.anvisa.gov.br/divul/newsletter/boletins>> Acesso em 05 out 2015.

ARRETCHE, M.T.S. **Avaliação de Políticas Sociais**. São Paulo: Cortez, 1999

BONIS ,D. PACHECO, R. S. **Burocracia e Política no Brasil; desafios para o Estado Democrático no século XXI**. Ed FGV, Rio de Janeiro, 2010.

BRASIL. **Constituição Federal de 1988**. São Paulo: Saraiva, 1990.

_____. **Decreto Lei 5741** de 30 de março de 2006, Organiza o Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária. Disponível < <http://WWW.planalto.gov.br/ccivil>>. Acesso em 28 set 2015.

_____. **Decreto Federal 5813** de 22 de julho de 2006, Estabelece a Política Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos. Disponível < <http://WWW.planalto.gov.br/ccivil>>. Acesso 05 out 2015.

HILL, M. **Implementação: Políticas Públicas**. ENEAP, Brasília 2006.

_____. **Lei 7889** de 23 de novembro de 1989, Dispõe sobre Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal e Outros. Disponível < <http://WWW.camara.gov.br/siLeg>>. Acesso em 05 out 2015.

_____. **Lei Federal 11107** de 06 de abril de 2005, Normas Gerais de Contratação de Consórcios Públicos. Disponível < <http://WWW.camara.gov.br/siLeg>>. Acesso em 30 set 2015.

LIPSKY, M. **Street-level bureaucracy:dilemmas of the individual in public services**, Russel Sage Fundation, New York, 1980.

_____. **Portaria Federal MS 1428** de 26 de novembro de 1993, Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos. Disponível <<http://WWW.planalto.gov.br/ccivil>>. Acesso em 10 out 2015.

_____. **Portaria Federal MS 326** de 30 de julho de 1997, Regulamento Técnico sobre Condições Higienico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação. Disponível <<http://WWW.planalto.gov.br/ccivil>>. Acesso em 10 out 2015.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. Atheneu. São Paulo, 2000

GARCIA, R C. **Planejamento de Políticas Públicas**. Brasília, 2001

JANNUZZI, P M. **Indicadores Sociais no Brasil**. Campinas: Alinea, 2001

JUNQUEIRA, L; INOJOSA, R M. e KOMATSU, S. **Descentralização e Intersetorialidade na Gestão Pública Municipal no Brasil**. Caracas, 1997.

MEYERS, M. K. VORSANGER, S. **Burocratas a nível de rua e a implementação de políticas públicas**. Administração Pública Coletânea, ENEAP, Ed Unesp. São Paulo 2010.

MULLER, A. L. **A Construção de Políticas Públicas para a Agricultura Familiar no Brasil**. Porto Alegre, 2007

NAJAN, A. **Learnin from the Literature on Police Implementation**, IIASA, Luxunburg, Austria 1995.

PORTO ALEGRE. **Lei Municipal 8448/1999** de 30 de dezembro de 1999, Institui o Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal e Vegetal no Município de

Porto Alegre – RS. Disponível < <http://WWW.portoalegre.rs.gov.br/CGI>>. Acesso em 15 set 2015.

RIO GRANDE DO SUL. **Lei Estadual 12560** de 12 de julho de 2006, Instituiu a Política Intersetorial de Plantas Medicinais, Condimentares e Aromáticas e de Medicamentos Fitoterápicos. Disponível < <http://WWW.al.rs.gov.br>>. Acesso em 15 set 2015.

SILVA, P. L. B. COSTA, N. R.. **A avaliação de programas públicos: reflexões sobre a experiência brasileira**. Brasília: Ipea, 2002.

VIANA, A.L. **Enfoques Metodológicos em Políticas Públicas**. São Paulo: Hucitec, 1997.

ANEXO 1 - LEI Nº 8448 – Institui o serviço de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e vegetal no município de Porto Alegre, e dá outras providências.

Documentos que norteiam os procedimentos o SIMVEG no seu relacionamento com os produtores rurais.

Ato Fonte	8448 /1999 - Lei Municipal DOPA 31/12/1999	Data 30/12/1999	Ano 1999
<div style="text-align: center;">  <p>Prefeitura Municipal de Porto Alegre</p> </div> <p style="text-align: center;">LEI Nº 8448</p> <p style="text-align: center;"><i>Institui o Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos produtos de origem animal e vegetal no Município de Porto Alegre, e dá outras providências.</i></p> <p>O PREFEITO MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE.</p> <p>Faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:</p> <p>Faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:</p> <p>Art. 1º - Fica criado o Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária que regulará a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e vegetal produzidos no Município de Porto Alegre.</p> <p>Parágrafo único - O Serviço de Inspeção de que trata o “caput” deste artigo ficará vinculado à estrutura da Secretaria Municipal da Produção, Indústria e Comércio - SMIC.</p> <p>Art. 2º - A inspeção e fiscalização dos estabelecimentos voltados à produção de origem animal e vegetal será procedida regularmente pela Secretaria Municipal da Produção, Indústria e Comércio - SMIC, abrangendo os aspectos industriais e sanitários dos produtos de origem animal ou vegetal destinados ao consumo da população.</p> <p>Art. 3º - Os estabelecimentos industriais e entrepostos que comercializem produtos de origem animal e vegetal no Município de Porto Alegre, além do competente licenciamento prévio da atividade expedido na forma da legislação em vigor, deverão providenciar, junto à SMIC, o certificado de inspeção municipal.</p> <p>Art. 4º - Fica criada a Taxa de Inspeção Municipal (TIM), a qual tem por fato gerador o exercício do poder de polícia, decorrente da emissão do certificado de inspeção municipal para o exercício da atividade de que trata esta Lei.</p> <p>Parágrafo único - O recolhimento da Taxa de Inspeção Municipal será efetivado mediante Documento de Arrecadação Municipal.</p>			

Art. 5º - O valor da Taxa de Inspeção Municipal, cobrado a cada inspeção, será de 15 (quinze) UFIRs para os produtos de origem animal e 20 (vinte) UFIRs para os produtos de origem vegetal.

Art. 6º - Aplica-se à Taxa de Inspeção Municipal, no que couber, a legislação tributária do Município de Porto Alegre.

Art. 7º - O descumprimento do disposto nesta Lei sujeitará o estabelecimento infrator às seguintes penalidades:

I - multa inicial no valor de 100 UFIRs;

II - multa em dobro, no caso de reincidência;

III - suspensão do alvará de localização e funcionamento da atividade pelo prazo de 15 (quinze) dias consecutivos, no caso de segunda reincidência;

IV - cancelamento do alvará de localização e funcionamento no caso de reincidência verificada no estabelecimento já punido com a pena de suspensão;

V - apreensão e inutilização, sem prejuízo da cominação das demais penalidades, das matérias-primas, produtos e subprodutos derivados de origem animal e vegetal, que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou estiverem adulterados.

Art. 8º - Os recursos financeiros necessários à estruturação e funcionamento do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária, correrão por conta de dotação orçamentária da Secretaria Municipal da Produção, Indústria e Comércio - SMIC.

Art. 9º - O Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 120 dias.

Art. 10 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, 30 de dezembro de 1999.

*Raul Pont,
Prefeito.*

*Milton Pantaleão,
Secretário Municipal da Produção, Indústria e
Comércio.*

Registre-se e publique-se.

*José Fortunati,
Secretário do Governo Municipal.*

ANEXO 2 – Modelo do relatório de visita do SIMVEG aos produtores credenciados

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE
 Secretaria Municipal de Produção, Indústria e Comércio / Divisão de Fomento Agropecuário
 Secretaria Municipal de Saúde / Coordenadoria Geral de Vigilância em Saúde
Serviço de Inspeção Municipal - SIMVEG

	Número de Visita - 208 Digital	RDC SIMVEG 37	Processo	Data Início
--	--------------------------------	------------------	----------	-------------

1 IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Nome do Produtor	
Nome da UF	
CPF	
Endereço	
Motivo da visita	<input type="checkbox"/> Inscrição do produto <input type="checkbox"/> Inscrição de registro <input type="checkbox"/> Ação programada <input type="checkbox"/> Suspensão de inscrição <input type="checkbox"/> ABR
Posto	

RELATÓRIO DE VISITA

Ad - Aplicável	In - Inadequada(*)	Na - Não se Aplica
1.1.8.2 Processamento		
<p>exaustão pela imersão dos vidros em água fervente (banho-maria), com os objetivos de eliminar o ar contido dentro dos totidos vegetais, fazer vácuo nos vidros e também para fixar e realçar a cor</p> <p>os vidros devem ser levados imediatamente para a exaustão e processamento térmico. A não observação desta recomendação deixará a solução e o produto com tonalidade amarelada, o que é</p> <p>Os vidros com a salmoura ácida podem ser tampados, sem apertar a tampa e levados para o processo de exaustão. No caso da exaustão em banho-maria, os vidros devem ficar abertos ou semi-fechados (tampas desroscadas) com o nível de água atingindo no máximo o ombro dos vidros, evitando dessa forma que a água em ebulição se misture a salmoura. Para se obter uma boa exaustão, a temperatura da salmoura ácida no centro geométrico do vidro deve atingir: 85-87°C. Maximalmente leve-se de 15 a 20 minutos para obter-se a temperatura desejada</p> <p>Após a exaustão, procede-se o fechamento dos vidros o qual devem ter as tampas apertadas para o fechamento hermético antes que a temperatura fique abaixo de 85°C e não redução do vácuo no interior do produto final, a <u>deverá ser esterilizado imediatamente</u></p> <p>Tratamento térmico O tratamento térmico é a esterilização comercial realizada pela imersão dos vidros fechados em água fervente (banho-maria). O recipiente utilizado para esterilização (panela, banho-maria) deve ser forrado com panos e os vidros de palmito devem ficar presos para evitar choques e rompimentos dos mesmos durante a ebulição da água. O nível de água deverá ultrapassar pelo menos <u>menos</u> em <u>em</u> a altura <u>altura</u> dos vidros. O tempo para a esterilização comercial poderá variar de 25 a 60 minutos, dependendo do tamanho e do tipo do material (folete, rodela ou picadinho) e recipiente utilizado. Geralmente para vidros de 600mL, a esterilização do produto ocorre após 30 - 50 minutos, contados a partir</p>		

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE			
Secretaria Municipal da Produção, Indústria e Comércio / Divisão de Fomento Agropecuario			
Secretaria Municipal de Saúde / Coordenadoria Geral de Vigilância em Saúde			
Serviço de Inspeção Municipal - SIMVCS			
Relatório de Visita - SIM Vigilância	REG. SIMVCS Nº.....	Processo	Data da visita
do momento em que a água do banho-maria entra em ebulição (100°C) . A checagem de que o tempo de esterilização foi suficiente eo é possível no controle do qualidade do produto			
CONTROLE DAS RECEITAS- MEDIÇÕES DIVISÃO ADIÇÃO DE INGREDIENTES			
CONTROLE DO TEMPO			
TRATAMENTO TÉRMICO			
São efetuados controles de tempo e temperatura do tratamento térmico a cada operação realizada?			
CONTROLE DO RESFRIAMENTO			
Resfriamento			
Após a esterilização, os vidros deverão ser resfriados imediatamente com o objetivo de evitar a condensação de vapores ácidos internamente nas tampas. O resfriamento deverá ser realizado lentamente no início, para evitar a quebra dos vidros por choque térmico, injetando-se água fria na parte superior do banho-maria, em quantidade suficiente para baixar a temperatura para 40°C em 15 minutos.			
Sempre que possível, a água utilizada para o resfriamento deve ser clorada (veja Preparo da água clorada) com, no mínimo, 2 mg/L de cloro livre, para evitar uma possível recontaminação microbiológica. O cloro residual após o resfriamento, não deve ser inferior a 0,1 mg/L.			
Teste de vedação			
Este teste é para verificar a formação de vácuo no interior dos vidros. Para testar, gira a tampa sem forçar, para sentir que está presa. Em seguida vire os vidros de cabeça para baixo, se não houver vazamento, o vácuo foi formado. Volte os vidros para a posição normal.			
PRE- ENVASE			
ENVASE			
PRE-EXAUSTÃO			
LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE VIDROS E TAMPAS			
manter os frascos na água fervente até que é hora de preenchê-los com alimentos.			
deixe ser mantida quente até que esteja pronto para preencher com alimentos. Coloque os frascos limpos e vidros aquecidos para cobri-los em uma panela grande de vapor industrial de cocers de água.			
Levar a água para ferver (100°C) e manter os frascos na água fervente até que é hora de preenchê-los com alimentos.			
1.241 O tratamento térmico garante que todos os pontos do alimento estejam a temperatura de, no mínimo, 82°C (na geléia, doces cremosos, conservas e 100°C para produtos pastosos)			
1.242 O alimento preparado armazenado está identificado com as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade?			
1.243 A temperatura de armazenamento do alimento é regularmente monitorada?			
1.245 Os produtos cuja matéria prima é processada não são submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma adequada?			
1.246 Possui implementado e mantém documentado o controle deste processo?			
Rotulagem			
Os vidros recebem e rotulo sempre após o controle de qualidade?			
Os rótulos trazem as informações exigidas pela legislação sanitária?			
A tampa está lacrada?			
A rotulagem é realizada no local de produção?			
FECHAMENTO DOS VIDROS			
O fechamento manual dos recipientes é controlado de forma a assegurar a hermeticidade das embalagens?			
ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO			
Produtor prontos armazenados são identificados com a designação do produto, data de preparo e o prazo de validade?			
Os locais para armazenamento estão limpos, secos, com boa ventilação e temperatura adequada para evitar a deterioração de frutas e em botijas em conserva?			
São isentos de materiais estranhos, estufados ou vidros?			
Os produtos prontos e armazenados estão protegidos contra luz, sol direto e contaminação?			
Os vidros estão acondicionados em caixas próprias?			
O armazenamento não é feito em locais próximos à linha de processamento, sujeito à ação direta e indireta do vapor resultante das operações de exaustão e tratamento térmico			
São efetuadas inspeções periódicas das embalagens para detecção de defeitos do fechamento			
É importante manter os lotes separados. O lote será formado pelo conjunto de vidros que receberam a mesma matéria prima, a mesma salmoura, exaustão e tratamento térmico durante o processamento. Para cada lote, retira-se uma amostra representativa para análise do vácuo e do pH, que poderá ser feita imediatamente ou 15 dias após o processamento			
11. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO			
Os registros são mantidos por no mínimo 30 dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.			

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE			
Secretaria Municipal da Produção, Indústria e Comércio / Divisão de Fomento Agropecuario			
Secretaria Municipal de Saúde / Coordenadoria Geral de Vigilância em Saúde			
Serviço de Inspeção Municipal - SIMVCS			
Relatório de Visita - SIM Vigilância	REG. SIMVCS Nº.....	Processo	Data da visita
O Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados estão sendo seguidos			
Contém as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, através de procedimento escrito			
POP Higienização de Frutas e Hortaliças			
São elaborados, implementados e mantidos os Procedimentos Operacionais Padronizados-POP's referentes à higienização das frutas e ou hortaliças consumidas, no mínimo, informações sobre: matéria-prima a ser higienizada, método de lavagem e quando for o caso, de desinfecção, princípio ativo e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados e temperatura?			
POP ACIDIFICACAO			
São elaborados, implementados e mantidos os Procedimentos Operacionais Padronizados-POP's relativos a essa operação contendo, no mínimo, as seguintes informações: especificação da matéria-prima processada, tipo e quantidade do ácido orgânico ou alimento ácido utilizado, proporção de peso do produto por volume do líquido de cobertura ou peso do produto por peso do líquido de cobertura, preparo do líquido de cobertura, método para determinação e frequência de medição do pH do produto?			
POP TRATAMENTO TÉRMICO			
São elaborados, implementados e mantidos os Procedimentos Operacionais Padronizados-POP's referentes à esterilização e a pasteurização de frutas e ou hortaliças em conserva contendo, no mínimo, as seguintes informações: especificações do produto, tamanho e tipo de embalagem, temperatura inicial mínima, tipo e características do sistema de tratamento térmico, tempo e temperatura de esterilização ou de pasteurização?			
efetuados controles de tempo e temperatura de tratamento térmico a cada operação realizada.			
POP Higienização de Instalações, Equipamentos e Móveis			
11.4 Contém as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, através de procedimento escrito			
11.5 Contém o método, princípio ativo e concentração, tempo de contato, temperatura			
11.6 Contém as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades?			
11.7 Contém as seguintes informações: natureza da superfície, método, princípio ativo e concentração, tempo de contato, temperatura e frequência dos equipamentos (quando aplicável)?			
POP Higienização do reservatório			
Contém o método, princípio ativo e concentração, tempo de contato, temperatura instruções sequenciais de operação			
Apresenta o certificado de execução do serviço de higienização do reservatório quando realizada por empresa terceirizada?			
POP Higiene e saúde dos manipuladores			
Contempla as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores?			
Contempla as medidas adotadas em caso de lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de			
problema de saúde?			
Responsável pelas Atividades de Manipulação			
O responsável pelas atividades de manipulação de alimentos é profissionalmente submetido a curso de capacitação, atestado no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas?			
Data programada para a próxima visita:			
Nome dos funcionários que realizaram a visita:			
Assinatura do Produtor:			

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE
 Secretaria Municipal de Produção, Indústria e Comércio / Divisão de Fomento Agropecuario
 Secretaria Municipal de Saúde / Coordenadoria Geral de Vigilância em Saúde
Serviço de Inspeção Municipal - SIMVEG

Relatório de Visita - SIM Vegeal

REG. ESTAB. Nº: _____ Processo: _____ Data do relatório: _____

I- IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Nome do Produtor: _____
 Nome da I.P.: _____
 C.P.F.: _____
 Endereço: _____
 Motivo da visita: () substituição de registro () homologação de registro () não programada () supervisão de denúncia () outro _____
 Fone: _____ E-mail: _____

RELATÓRIO DE VISITA

Atende Adequado **IN-Indequerde(*)** Não - Não se Aplica

T.18.2 Processamento

exaustão pela imersão dos vidros em água fervente (banho-maria), com os objetivos de eliminar o ar contido dentro dos tecidos vegetais, fazer vácuo nos vidros e também para fixar e realçar a cor

os vidros devem ser levados imediatamente para a exaustão e processamento térmico. A não observação desta recomendação deixará a solução e o produto com tonalidade amarela, o que é

Os vidros com a salmoura ácida podem ser tampados, sem apertar a tampa e levados para o processo de exaustão. No caso da exaustão em banho-maria, os vidros devem ficar abertos ou semi-fechados (tampas desroscadas) com o nível de água atingindo no máximo o ombro dos vidros, evitando dessa forma que a água em ebulição se misture à salmoura

Para se obter uma boa exaustão, a temperatura da salmoura ácida no centro geométrico do vidro deve atingir 85-87°C. Normalmente leva-se de 15 a 20 minutos para obter-se a temperatura desejada

Após a exaustão, executa-se o fechamento dos vidros e quais devem ter as tampas apertadas para o fechamento hermético antes que a temperatura fique abaixo de 80°C. Há redução do vácuo no interior do produto final, e devem ser esterilizados imediatamente.

Tratamento térmico

O tratamento térmico é a esterilização comercial realizada pela imersão dos vidros fechados em água fervente (banho-maria). O recipiente utilizado para esterilização (panela, banho-maria) deve ser forrado com panos e os vidros de plástico devem ficar presos para evitar choques e rompimentos dos mesmos durante a ebulição da água. O nível de água deverá ultrapassar pelo menos 5cm a altura dos vidros. O tempo para a esterilização comercial poderá variar de 25 a 30 minutos, dependendo do tamanho e do tipo de material (totele, rodélias ou picadinho) e recipiente utilizado. Geralmente para vidros de 600mL, a esterilização do produto ocorre após 30 - 50 minutos, contados a partir

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE
 Secretaria Municipal de Produção, Indústria e Comércio / Divisão de Fomento Agropecuario
 Secretaria Municipal de Saúde / Coordenadoria Geral de Vigilância em Saúde
Serviço de Inspeção Municipal - SIMVEG

Relatório de Visita - SIM Vegeal

REG. ESTAB. Nº: _____ Processo: _____ Data do relatório: _____

do momento em que a água do **banho-maria entra em ebulição (100°C)**. A checagem de que o tempo de esterilização foi suficiente só é possível no controle de qualidade do produto.

CONTROLE DAS RECHITAS- MEDICIONES DIVISAO ADICAO DE INGREDIENTES

CONTROLE DO TEMPO

TRATAMENTO TÉRMICO

São efetuados controles de tempo e temperatura do tratamento térmico a cada operação realizada?

CONTROLE DO RESFRIAMENTO

Resfriamento

Após a esterilização, os vidros deverão ser resfriados imediatamente com o objetivo de evitar a condensação do vapores ácidos internamente nas tampas. O resfriamento deverá ser realizado lentamente no início, para evitar a quebra dos vidros por choque térmico, injetando-se água fria na parte superior do banho-maria, em quantidade suficiente para baixar a temperatura para 40°C em 15 minutos.

Sempre que possível, a água utilizada para o resfriamento deve ser clorada (veja Preparo da água clorada) com, no mínimo, 2 mg/L de cloro livre, para evitar uma possível recontaminação microbiológica. O cloro residual após o resfriamento, não deve ser inferior a 0,1 mg/L.

Teste de vedação

Este teste é para verificar a formação de vácuo no interior dos vidros. Para testar, gire a tampa sem forçar, para sentir que está presa. Em seguida vire os vidros de cabeça para baixo, se não houver vazamento, o vácuo foi formado. Volte os vidros para a posição normal.

PRE-ENVASE

ENVASE

PRE-EXATÃO

LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE VIDROS E TAMPAS

manter os frascos de água fervente até que é feita de preenchê-los com alimentos. deve ser mantido quente até que esteja pronto para preencher com alimentos. Coloque os frascos limpos vazios suficiente água para cobri-los com uma panela grande ou vapor industrial de conservas de água.

Levar a água para ferver (100°C) e manter os frascos na água fervente até que é hora de preenchê-los com alimentos.

1.241 O tratamento térmico garante que todos os partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 85°C para geléias, doces cremosos, conservas e 100°C para produtos marinados.

1.24.2 O alimento preparado armazenado está identificado com as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade?

1.24.3 A temperatura de armazenamento do alimento é regularmente monitorada?

1.24.5 Os produtos cuja matéria prima é processada em sua submatéria a processo de higienização com produtos regulatórios e aplicados de forma adequada?

1.24.6 Possui implementado e mantém documentado o controle deste processo?

Rotulagem

Os vidros recebem o rótulo somente após o controle de qualidade? **0,000000**

A tampa está lacrada?

A rotulagem é realizada no local de produção?

FECHAMENTO DOS VIDROS

O fechamento manual dos recipientes é controlado de forma a assegurar a hermeticidade das embalagens?

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO

Produtos prontos armazenados são identificados com a designação do produto, data de preparo e o prazo de validade?

Os locais para armazenamento estão limpos, secos, com boa ventilação e temperatura adequada para evitar a alteração das frutas e ou hortaliças em conserva?

Estão isentos de materiais estranhos, estrangeiros ou tóxicos?

Os produtos prontos e armazenados estão protegidos contra luz, sol direto e contaminantes?

Os vidros estão acondicionados em caixas próprias?

O armazenamento não é feito em locais próximos à linha de processamento, sujeito à ação direta e indireta do vapor resultante das operações de exaustão e tratamento térmico

São efetuados inspeções periódicas das embalagens para detecção de defeitos do fechamento é importante manter os lotes separados. O lote será formado pelo conjunto de vidros que receberam a mesma matéria prima, a mesma salmoura, exaustão e o tratamento térmico durante o processamento. Para cada lote, retira-se uma amostra representativa para análise do vácuo e do pH, que poderá ser feita imediatamente ou 15 dias após o processamento.

1.1. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

Os registros são mantidos por no mínimo 30 dias contados a partir da data de preparação dos alimentos

 PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE Secretaria Municipal de Produção, Indústria e Comércio / Divisão de Fomento Agropecuário Secretaria Municipal de Saúde / Coordenadoria Geral de Vigilância em Saúde Serviço de Inspeção Municipal - SIMVEG		 PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE Secretaria Municipal de Produção, Indústria e Comércio / Divisão de Fomento Agropecuário Secretaria Municipal de Saúde / Coordenadoria Geral de Vigilância em Saúde Serviço de Inspeção Municipal - SIMVEG	
 Rôdeio de Visita - SIMVEG nº	REG. SIMVEG nº	Processo	Data cadastro
O Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados estão sendo seguidos? <input type="checkbox"/>			
Contém as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, através de procedimento escrito? <input type="checkbox"/>			
POP Higienização de Frutas e Hortaliças			
Estão elaborados, implementados e mantidos os Procedimentos Operacionais Padronizados-POPs referentes à higienização das frutas e ou hortaliças contendo, no mínimo, informações sobre: matéria-prima a ser higienizada, método de lavagem e quando for o caso, de desinfecção, princípio ativo e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados e temperatura? <input type="checkbox"/>			
POP ACIDIFICAÇÃO			
Estão elaborados, implementados e mantidos os Procedimentos Operacionais Padronizados-POPs relativos a essa operação contendo, no mínimo, as seguintes informações: especificação da matéria-prima processada, tipo e quantidade do ácido orgânico ou alimento ácido utilizado, proporção de peso do produto por volume do líquido de cobertura ou peso do produto por peso do líquido de cobertura, preparo do líquido de cobertura, método para determinação e frequência de medição do pH do produto? <input type="checkbox"/>			
POP TRATAMENTO TÉRMICO			
Estão elaborados, implementados e mantidos os Procedimentos Operacionais Padronizados-POPs referentes à esterilização e à pasteurização de frutas e ou hortaliças em conserva contendo, no mínimo, as seguintes informações: especificações do produto, tamanho e tipo de embalagem, temperatura inicial mínima, tipo e características do sistema de tratamento térmico, tempo e temperatura de esterilização ou de pasteurização? <input type="checkbox"/>			
Efetuados controles de tempo e temperatura do tratamento térmico a cada operação realizada? <input type="checkbox"/>			
POP Higienização de Instalações, Equipamentos e Móveis			
11.4 Contém as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, através de procedimento escrito? <input type="checkbox"/>			
11.5 Contém o método, princípio ativo e concentração, tempo de contato, temperatura e ou a função dos responsáveis pelas atividades? <input type="checkbox"/>			
11.12 Contém as seguintes informações: natureza da superfície, método, princípio ativo e concentração, tempo de contato, temperatura e desmonte dos equipamentos (quando aplicável)? <input type="checkbox"/>			
POP Higienização do reservatório			
Contém o método, princípio ativo e concentração, tempo de contato, temperatura instruções sequenciais de operações e a frequência de execução? <input type="checkbox"/>			
Apresenta o certificado de execução do serviço de higienização do reservatório quando realizada por empresa terceirizada? <input type="checkbox"/>			
POP Higiene e saúde dos manipuladores			
Contempla as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores? <input type="checkbox"/>			
Contempla as medidas adotadas em caso de lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de <input type="checkbox"/>			

problema de saúde? <input type="checkbox"/>			
Responsável pelas Atividades de Manipulação			
O responsável pelas atividades de manipulação de alimentos é comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas? <input type="checkbox"/>			

Data programada para a próxima visita:			
Nome dos funcionários que realizaram a visita:			

Assinatura do Produtor:			

ANEXO 3 – Ficha de registro dos produtos fabricados pelos produtores credenciados.

 PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE Secretaria Municipal da Produção, Indústria e Comércio / Divisão do Fomento Agropecuário Secretaria Municipal de Saúde / Coordenadora Geral de Vigilância em Saúde Serviço de Inspeção Municipal - SIM		PROCESSO N°
 Ficha de Registro de Produto - 01/11/2014		
I- IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
Nome do Produtor	N° Registro Estabelecimento	
Nome da UP		
CPF		
Endereço	E-mail:	
Fone		
II- NATUREZA DA SOLICITAÇÃO		
<input type="checkbox"/> Aprovação prévia <input type="checkbox"/> Registro <input type="checkbox"/> Alteração Processo Fabricação <input type="checkbox"/> Alteração de Rótulo <input type="checkbox"/> Cancelamento		
III- NOME DO PRODUTO:		
IV- CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO		
<input type="checkbox"/> Conservas em líquido ácidos e agrídocos <input type="checkbox"/> Conservas marinadas (em óleo) <input type="checkbox"/> Pastas e prestos <input type="checkbox"/> Molhos <input type="checkbox"/> Geléias ou doces cremosos <input type="checkbox"/> Dores em calda e Compotas <input type="checkbox"/> Temperos <input type="checkbox"/> Frutas secas, desidratadas ou cristalizadas <input type="checkbox"/> Pães, bolachas, balas e biscoitos		
V- CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM		
<input type="checkbox"/> IMPRESSO <input type="checkbox"/> ETIQUETA <input type="checkbox"/> LITOGRAFIA <input type="checkbox"/> PAPEL <input type="checkbox"/> VIDRO <input type="checkbox"/> PLÁSTICO <input type="checkbox"/> LATA		
VI- QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADA / UNIDADE DE MEDIDA		
VII- FABRICAÇÃO / VALIDADE		
<input type="checkbox"/> DATA DE FABRICAÇÃO <input type="checkbox"/> DATA DE EMBALAGEM <input type="checkbox"/> LOTE <input type="checkbox"/> VALIDADE		
VIII- LOCAL E FORMA DE INDICAÇÃO		
Indicada no rótulo, com indicação do dia / mês / ano, precedido da expressão "Fabricado em:" Indicada no rótulo, com indicação do dia / mês / ano, precedido da expressão "Valido ate"		
Fabricação: Validade:		
IX- MODO DE CONSERVAÇÃO		

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE
 Secretaria Municipal de Produção, Indústria e Comércio / Divisão de Fomento Agropecuário
 Secretaria Municipal de Saúde / Coordenadoria Geral de Vigilância em Saúde
Serviço de Inspeção Municipal - SIM

2

Ficha de Registro de Produto - SIM Hospital

PROCESSO Nº

X- COMPOSIÇÃO DO PRODUTO		
Ingredientes	Kg ou L	%
TOTAL		

XI- PROCESSO DE FABRICAÇÃO

XII- RÓTULO

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE
 Secretaria Municipal de Produção, Indústria e Comércio / Divisão de Fomento Agropecuário
 Secretaria Municipal de Saúde / Coordenadoria Geral de Vigilância em Saúde
Serviço de Inspeção Municipal - SIM

3

Ficha de Registro de Produto - SIM Hospital

PROCESSO Nº

XIII- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
Elaborado por:	
Nome do Produto junto ao SISVISA:	
Tabela Base:	
() http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/comunicadevidas/pop2008_2009_composicao_nutricional/ () http://www.sifamp.br/mabela/hta.asp?base=" () http://nsl.mg.gov.br/mabela/hta/ ()	
Em caso de variações de espécies, informar quais foram utilizadas:	
XIII- OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES	
APROVADO <input type="checkbox"/> APROVADO COM RESTRICÕES <input type="checkbox"/> NÃO APROVADO <input type="checkbox"/>	
Justificativa:	
TECNICO RESPONSÁVEL	DATA

ANEXO 4 – Modelo da declaração fornecida ao produtor rural quando solicitado o credenciamento junto ao SIMVEG.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE
SECRETARIA MUNICIPAL DA PRODUÇÃO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO.
DIVISÃO DE FOMENTO AGROPECUÁRIO
Centro Agrícola Demonstrativo
Serviço de Inspeção Vegetal

DECLARAÇÃO

Declaramos para os devidos fins que a produtora rural **Mary Ângela Fernandes Ferreira** (CPF 476.172.840-04) é feirante na feira Ecológica do Bom Fim. Em 9/7/2012 solicitou registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Vegetal (SIM Vegetal) (processo administrativo nº 011.002681.12.9), com vistas à obtenção de licença sanitária, pré-requisito legal para regularização da sua comercialização na feira, estando atualmente em fase de reformas para o atendimento das exigências de adequações, entre elas:

- Adequações dos espaços de processamento (reforma e adequação da unidade de produção artesanal);
- Análise e reorganização dos fluxos de produção, identificação dos perigos, implantação dos pontos de controle, com elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados;
- Aquisição de equipamentos (refratômetro, fitas de medição de pH, termômetros, etc);
- Elaboração e implantação de procedimentos de controle e correção de pH, grau Brix, temperatura, tempo de pasteurização, sanitização;
- Implantação de rotinas de registro e controle destes procedimentos;
- Elaboração do Manual de Boas Práticas;
- Definição das Receitas, quantidades dos ingredientes, pesagem e registro para a elaboração das informações nutricionais;
- Produção das rotulagens.

Porto Alegre, 31 de maio de 2013.

Marcos Vinícios de Souza

Engenheiro Agrônomo/SIM VEG

Cláudia Ache Saldanha de Souza

Médica Veterinária/SIM VEG

ANEXO 5 - Modelo do certificado fornecido aos produtores rurais após realização do curso “Boas Práticas de Manipulação no Processamento Vegetal”.

 <p>Prefeitura de PORTO ALEGRE</p>	 <p>SMIC Secretaria Municipal da Produção, Indústria e Comércio</p>	 <p>CAD / DFA Centro Agrícola Demonstrativo Divisão de Fomento Agropecuário</p>	 <p>SIM VEGETAL INSPECIONADO</p>
<p>PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE Secretaria Municipal da Produção, Indústria e Comércio / Divisão de Fomento Agropecuário Secretaria Municipal de Saúde/Coordenadoria Geral de Vigilância em Saúde Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Vegetal</p>			
<p><i>CURSO BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO NO PROCESSAMENTO VEGETAL</i></p>			
<p>Certificamos que ----- participou nos dias 9, 11 e 16 de Junho do Curso de “Boas Práticas de Manipulação no Processamento Vegetal”, realizado no Centro Agrícola Demonstrativo em Viamão, com carga horária de 24 horas.</p>			
<p>Porto Alegre, 16 de Junho de 2015.</p>			
<p><i>Cláudia Ache Saldanha de Souza</i> Médica Veterinária SMS-SGVs-EVA</p>	<p><i>Rudney dos Santos</i> Coordenador do centro agrícola demonstrativo DFA – CAD - SMIC</p>	<p><i>Jorge Augusto Rucker</i> Engenheiro Agrônomo da DFA – CAD - SMIC</p>	

ANEXO 6 - Modelos de organização dos dados dos produtores rurais junto ao banco de dados do SIMVEG.

I- IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Nome do Produtor	Caren Barbara Nunes Soares
Nome da UP	Granja Santantonio
CPF	
Endereço	Estrada do Varejão, 2630 Casa 1000. Bairro Lami
Fone	32581050 / 85129634 E-mail: Vasco.moro@terra.com.br
Locais de venda	<input checked="" type="checkbox"/> Feiras: <input checked="" type="checkbox"/> FE José Bonifácio <input checked="" type="checkbox"/> Tristeza
Sistema abastecimento água	<input checked="" type="checkbox"/> Propriedade <input checked="" type="checkbox"/> Caminhos Rurais <input checked="" type="checkbox"/> eventos <input type="checkbox"/> Outros: feiras eventuais
	<input type="checkbox"/> DMAE (direto rede) <input checked="" type="checkbox"/> DMAE (caixa d'água) <input type="checkbox"/> Sistema Alternativo: _____
II- PRODUTOS	Registro no SIMVEG
01. Bala de coco 02. Pasta de Berinjela 03. Geléia de Beterraba 04. Pastelão de berinjela de alho poró 05. Nozes cristalizadas 06. Bolachas de Natal	001/003

I- IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Nome do Produtor	José Carlos Correa Eschiletti
Nome da UP	Da Terra Natural
CPF	
Endereço	Estrada das Três Meninas, 617
Fone	99048077 E-mail: josecarloseschiletti@hotmail.com
Locais de venda	<input checked="" type="checkbox"/> Feiras: FE José Bonifácio <input checked="" type="checkbox"/> Três Figueiras
Sistema abastecimento água	<input type="checkbox"/> Propriedade <input type="checkbox"/> Caminhos Rurais <input type="checkbox"/> eventos <input type="checkbox"/> Outros: <input type="checkbox"/> DMAE (direto rede) <input type="checkbox"/> DMAE (caixa d'água) <input type="checkbox"/> Sistema Alternativo: _____
II- PRODUTOS	Registro no SIMVEG
01. Pesto 02. Pasta de tomate seco 03. Pasta de cogumelo 04. Tahini 05. Crem 06. Babaganouche 07. Vinagre de ervas finas 08. Azeite de ervas finas 09. Pasta de ervas finas 10. Conserva de broto de bambu	

I- IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Mario Ozorio	
Casa do Manjeriçao	
080335600-53	
Travessa Fortaleza, 35/01 Bairro Nonoai	
30624821	91796932
Feira ecológica do Menino Deus e José Bonifácio	
<input type="checkbox"/> DMAE (direto rede) <input type="checkbox"/> DMAE (caixa d'água) <input type="checkbox"/> Sistema Alternativo: _____	
Casadomanjericao@hotmail.com	
II- PRODUTOS	Registro no SIMVEG
07. Conserva de Pimenta Biquinho	002/001
08. Conserva de Pimenta Biquinho Temperada	
09. Conserva de Pimenta Mista e Conservas Individuais	
10. Geléia de Pimenta	
11. Geléia de Abacaxi com Pimenta	
12. Geléia de Amora do Mato com Pimenta	
13. Molho de Pimenta Suave	
14. Molho de Pimenta Médio	
15. Molho de Pimenta Forte	
16. Pasta de Pimenta	
17. Abobrinha Picante	
18. Sal temperado sem Pimenta	
19. Sal temperado com Pimenta	
20. Molhos Especiais de nível de pungência muito alto	

I- IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Nome do Produtor	VERA LÚCIA FERREIRA DA SILVA
Nome da UP	Sítio dos herdeiros
CPF	435263650-91
Endereço	Rua Luiz Correa da Silva, 1050, Bairro Lami
Fone	32586556 / 81156381 E-mail: <i>herdeirosdanatureza@yahoo.com.br</i>
Locais de venda	<input type="checkbox"/> Feiras: FE José Bonifácio <input type="checkbox"/> Propriedade <input type="checkbox"/> Caminhos Rurais <input type="checkbox"/> eventos <input type="checkbox"/> Outros:
Sistema abastecimento água	<input type="checkbox"/> DMAE (direto rede) <input type="checkbox"/> DMAE (caixa d'água) <input type="checkbox"/> Sistema Alternativo: _____
II- PRODUTOS	Registro no SIMVEG
21. Pasta de nabo 22. Pasta de hibisco 23. Pasta de abóbora 24. Pasta de beterraba 25. Pasta de cenoura 26. Pasta de berinjela 27. Pasta de pimenta doce 28. Pasta de tomate 29. Pasta de ora-pro-nobis 30. Pasta de aipim 31. Conserva de vagem 32. Conserva de cebola 33. Conserva de abobrinha italiana 34. Conserva de pepino agridoce 35. Conserva de pepino 36. Conserva de berinjela 37. Conserva de pimenta 38. Molho de pimenta 39. Geléia de ameixa sem açúcar 40. Geléia de pêra sem açúcar 41. Geléia de morango sem açúcar 42. Geléia de morango 43. Geléia de morango com pimenta 44. Geléia de bergamota 45. Geléia de bergamota com pimenta 46. Geléia de laranja 47. Geléia de laranja com pimenta 48. Geléia de pimenta doce 49. Geléia de jabuticaba	
II- PRODUTOS	Registro no SIMVEG
50. Geléia de hibisco 51. Geléia de goiaba 52. Geléia de tomate 53. Geléia de cereja 54. Geléia de banana 55. Geléia de amora 56. Chimia de pêra 57. Chimia de pêra com pimenta 58. Chimia de physalis 59. Chimia de ameixa 60. Chimia de bergamota 61. Chimia de goiaba 62. Chimia de banana 63. Chimia de butiá 64. Chimia de carambola 65. Chimia de melão 66. Chimia de mamão verde 67. Chimia de abóbora 68. Chimia de hibisco 69. Chimia de pêra com goiaba 70. Doce de laranja azeda 71. Doce de mamão verde 72. Compota de goiaba 73. Compota de pêra 74. Compota de abóbora 75. Compota de figo 76. Compota de Carambola	

ANEXO 7 – Modelo de rótulo dos produtos fabricados pelos produtores rurais credenciados junto ao SIMVEG.

MASSA FRESCA BRANCA – 500g
 INGREDIENTES: farinha de trigo branca, ovos, água, sal e óleo **Contém GLUTEN**
 DATA DE FABRICAÇÃO:
 DATA DE VALIDADE:
 COZINHAR EM 5 min. LOTE:



Informação Nutricional Porção de 100g (1 prato raso)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	387kcal/1625kJ	19%
Carboidratos	65g	22%
Proteínas	15g	20%
Gorduras Totais	7g	13%
Gorduras Saturadas	2g	9%
Gorduras Trans	Zero	**
Fibra Alimentar	3g	12%
Sódio	78mg	3%

(*) Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.
 Indústria Brasileira. Grupo Mão na Massa F: 91943048
 Rua Colina 150, CEP: 91750-760,
 Campo Novo, Porto Alegre – RS

MASSA FRESCA BRANCA – 500g
 INGREDIENTES: farinha de trigo branca, ovos, água, sal e óleo **Contém GLUTEN**
 DATA DE FABRICAÇÃO:
 DATA DE VALIDADE:
 COZINHAR EM 5 min. LOTE:



Informação Nutricional Porção de 100g (1 prato raso)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	387kcal/1625kJ	19%
Carboidratos	65g	22%
Proteínas	15g	20%
Gorduras Totais	7g	13%
Gorduras Saturadas	2g	9%
Gorduras Trans	Zero	**
Fibra Alimentar	3g	12%
Sódio	78mg	3%

(*) Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.
 Indústria Brasileira. Grupo Mão na Massa F: 91943048
 Rua Colina 150, CEP: 91750-760,
 Campo Novo, Porto Alegre – RS

MASSA FRESCA BRANCA – 500g
 INGREDIENTES: farinha de trigo branca, ovos, água, sal e óleo **Contém GLUTEN**
 DATA DE FABRICAÇÃO:
 DATA DE VALIDADE:
 COZINHAR EM 5 min. LOTE:



Informação Nutricional Porção de 100g (1 prato raso)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	387kcal/1625kJ	19%
Carboidratos	65g	22%
Proteínas	15g	20%
Gorduras Totais	7g	13%
Gorduras Saturadas	2g	9%
Gorduras Trans	Zero	**
Fibra Alimentar	3g	12%
Sódio	78mg	3%

(*) Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.
 Indústria Brasileira. Grupo Mão na Massa F: 91943048
 Rua Colina 150, CEP: 91750-760,
 Campo Novo, Porto Alegre – RS

MASSA FRESCA INTEGRAL – 500g
 INGREDIENTES: farinha de trigo integral, ovos, água, sal e óleo **Contém GLUTEN**
 DATA DE FABRICAÇÃO:
 DATA DE VALIDADE:
 COZINHAR EM 5 min. LOTE:



Informação Nutricional Porção de 100g (1 prato raso)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	387kcal/1625kJ	19%
Carboidratos	65g	22%
Proteínas	15g	20%
Gorduras Totais	7g	13%
Gorduras Saturadas	2g	9%
Gorduras Trans	Zero	**
Fibra Alimentar	3g	12%
Sódio	78mg	3%

(*) Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.
 Indústria Brasileira. Grupo Mão na Massa F: 91943048
 Rua Colina 150, CEP: 91750-760,
 Campo Novo, Porto Alegre – RS

MASSA FRESCA INTEGRAL – 500g
 INGREDIENTES: farinha de trigo integral, ovos, água, sal e óleo **Contém GLUTEN**
 DATA DE FABRICAÇÃO:
 DATA DE VALIDADE:
 COZINHAR EM 5 min. LOTE:



Informação Nutricional Porção de 100g (1 prato raso)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	387kcal/1625kJ	19%
Carboidratos	65g	22%
Proteínas	15g	20%
Gorduras Totais	7g	13%
Gorduras Saturadas	2g	9%
Gorduras Trans	Zero	**
Fibra Alimentar	3g	12%
Sódio	78mg	3%

(*) Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.
 Indústria Brasileira. Grupo Mão na Massa F: 91943048
 Rua Colina 150, CEP: 91750-760,
 Campo Novo, Porto Alegre – RS

MASSA FRESCA INTEGRAL – 500g
 INGREDIENTES: farinha de trigo integral, ovos, água, sal e óleo **Contém GLUTEN**
 DATA DE FABRICAÇÃO:
 DATA DE VALIDADE:
 COZINHAR EM 5 min. LOTE:



Informação Nutricional Porção de 100g (1 prato raso)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	387kcal/1625kJ	19%
Carboidratos	65g	22%
Proteínas	15g	20%
Gorduras Totais	7g	13%
Gorduras Saturadas	2g	9%
Gorduras Trans	Zero	**
Fibra Alimentar	3g	12%
Sódio	78mg	3%

(*) Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.
 Indústria Brasileira. Grupo Mão na Massa F: 91943048
 Rua Colina 150, CEP: 91750-760,
 Campo Novo, Porto Alegre – RS

TORTEI – 300g
 INGREDIENTES: farinha de trigo branca, ovos, água, sal, óleo e abóbora. **Contém GLUTEN**
 DATA DE FABRICAÇÃO:
 DATA DE VALIDADE:
 COZINHAR EM 5 min. LOTE:



Informação Nutricional Porção de 100g (1 prato raso)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	387kcal/1625kJ	19%
Carboidratos	65g	22%
Proteínas	15g	20%
Gorduras Totais	7g	13%
Gorduras Saturadas	2g	9%
Gorduras Trans	Zero	**
Fibra Alimentar	3g	12%
Sódio	78mg	3%

(*) Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.
 Indústria Brasileira. Grupo Mão na Massa F: 91943048
 Rua Colina 150, CEP: 91750-760,
 Campo Novo, Porto Alegre – RS

TORTEI – 300g
 INGREDIENTES: farinha de trigo branca, ovos, água, sal, óleo e abóbora. **Contém GLUTEN**
 DATA DE FABRICAÇÃO:
 DATA DE VALIDADE:
 COZINHAR EM 5 min. LOTE:



Informação Nutricional Porção de 100g (1 prato raso)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	387kcal/1625kJ	19%
Carboidratos	65g	22%
Proteínas	15g	20%
Gorduras Totais	7g	13%
Gorduras Saturadas	2g	9%
Gorduras Trans	Zero	**
Fibra Alimentar	3g	12%
Sódio	78mg	3%

(*) Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.
 Indústria Brasileira. Grupo Mão na Massa F: 91943048
 Rua Colina 150, CEP: 91750-760,
 Campo Novo, Porto Alegre – RS

TORTEI – 300g
 INGREDIENTES: farinha de trigo branca, ovos, água, sal, óleo e abóbora. **Contém GLUTEN**
 DATA DE FABRICAÇÃO:
 DATA DE VALIDADE:
 COZINHAR EM 5 min. LOTE:



Informação Nutricional Porção de 100g (1 prato raso)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	387kcal/1625kJ	19%
Carboidratos	65g	22%
Proteínas	15g	20%
Gorduras Totais	7g	13%
Gorduras Saturadas	2g	9%
Gorduras Trans	Zero	**
Fibra Alimentar	3g	12%
Sódio	78mg	3%

(*) Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.
 Indústria Brasileira. Grupo Mão na Massa F: 91943048
 Rua Colina 150, CEP: 91750-760,
 Campo Novo, Porto Alegre – RS

MOLHO VERMELHO – 200g - COZIDO
 INGREDIENTES: tomate, cebola, alho e sal.
NÃO contém GLUTEN.
 DATA DE FABRICAÇÃO:
 DATA DE VALIDADE:
 ABERTO CONSUMIR EM 7 DIAS. LOTE:



Informação Nutricional Porção de 60g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	25kcal/105kJ	1%
Carboidratos	4,3g	1%
Proteínas	0,7g	1%
Gorduras Totais	0,8g	1%
Gorduras Saturadas	Zero	0%
Gorduras Trans	Zero	**
Fibra Alimentar	Zero	0%
Sódio	140mg	6%

(*) Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.
 Indústria Brasileira. Grupo Mão na Massa
 Rua Colina 150, CEP: 91750-760
 Campo Novo, Porto Alegre – RS F:91943048

MOLHO VERMELHO – 200g - COZIDO
 INGREDIENTES: tomate, cebola, alho e sal.
NÃO contém GLUTEN.
 DATA DE FABRICAÇÃO:
 DATA DE VALIDADE:
 ABERTO CONSUMIR EM 7 DIAS. LOTE:



Informação Nutricional Porção de 60g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	25kcal/105kJ	1%
Carboidratos	4,3g	1%
Proteínas	0,7g	1%
Gorduras Totais	0,8g	1%
Gorduras Saturadas	Zero	0%
Gorduras Trans	Zero	**
Fibra Alimentar	Zero	0%
Sódio	140mg	6%

(*) Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.
 Indústria Brasileira. Grupo Mão na Massa
 Rua Colina 150, CEP: 91750-760
 Campo Novo, Porto Alegre – RS F:91943048

MOLHO VERMELHO – 200g - COZIDO
 INGREDIENTES: tomate, cebola, alho e sal.
NÃO contém GLUTEN.
 DATA DE FABRICAÇÃO:
 DATA DE VALIDADE:
 ABERTO CONSUMIR EM 7 DIAS. LOTE:



Informação Nutricional Porção de 60g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	25kcal/105kJ	1%
Carboidratos	4,3g	1%
Proteínas	0,7g	1%
Gorduras Totais	0,8g	1%
Gorduras Saturadas	Zero	0%
Gorduras Trans	Zero	**
Fibra Alimentar	Zero	0%
Sódio	140mg	6%

(*) Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.
 Indústria Brasileira. Grupo Mão na Massa
 Rua Colina 150, CEP: 91750-760
 Campo Novo, Porto Alegre – RS F:91943048

DOCE DE UVA (CHIMIA) – 200g
 INGREDIENTES: uva e açúcar.
Não contém GLUTEN
 DATA DE FABRICAÇÃO:
 DATA DE VALIDADE:
 ABERTO CONSUMIR EM 7 DIAS. LOTE:



Informação Nutricional Porção de 60g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	25kcal/105kJ	1%
Carboidratos	4,3g	1%
Proteínas	0,7g	1%
Gorduras Totais	0,8g	1%
Gorduras Saturadas	Zero	0%
Gorduras Trans	Zero	**
Fibra Alimentar	Zero	0%
Sódio	140mg	6%

(*) Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.
 Indústria Brasileira. Grupo Mão na Massa
 Rua Colina 150, CEP: 91750-760
 Campo Novo, Porto Alegre – RS F:91943048

DOCE DE UVA (CHIMIA) – 200g
 INGREDIENTES: uva e açúcar.
Não contém GLUTEN
 DATA DE FABRICAÇÃO:
 DATA DE VALIDADE:
 ABERTO CONSUMIR EM 7 DIAS. LOTE:



Informação Nutricional Porção de 60g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	25kcal/105kJ	1%
Carboidratos	4,3g	1%
Proteínas	0,7g	1%
Gorduras Totais	0,8g	1%
Gorduras Saturadas	Zero	0%
Gorduras Trans	Zero	**
Fibra Alimentar	Zero	0%
Sódio	140mg	6%

(*) Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.
 Indústria Brasileira. Grupo Mão na Massa
 Rua Colina 150, CEP: 91750-760
 Campo Novo, Porto Alegre – RS F:91943048

DOCE DE UVA (CHIMIA) – 200g
 INGREDIENTES: uva e açúcar.
Não contém GLUTEN
 DATA DE FABRICAÇÃO:
 DATA DE VALIDADE:
 ABERTO CONSUMIR EM 7 DIAS. LOTE:



Informação Nutricional Porção de 60g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	25kcal/105kJ	1%
Carboidratos	4,3g	1%
Proteínas	0,7g	1%
Gorduras Totais	0,8g	1%
Gorduras Saturadas	Zero	0%
Gorduras Trans	Zero	**
Fibra Alimentar	Zero	0%
Sódio	140mg	6%

(*) Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.
 Indústria Brasileira. Grupo Mão na Massa
 Rua Colina 150, CEP: 91750-760
 Campo Novo, Porto Alegre – RS F:91943048

DOCE DE PÊSSEGO(COMPOTA)– 400g
 INGREDIENTES: pêssego, açúcar, cravo e canela.
Não contém GLUTEN
 DATA DE FABRICAÇÃO:
 DATA DE VALIDADE:
 ABERTO CONSUMIR EM 7 DIAS. LOTE:



Informação Nutricional Porção de 60g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	25kcal/105kJ	1%
Carboidratos	4,3g	1%
Proteínas	0,7g	1%
Gorduras Totais	0,8g	1%
Gorduras Saturadas	Zero	0%
Gorduras Trans	Zero	**
Fibra Alimentar	Zero	0%
Sódio	140mg	6%

(*) Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.
 Indústria Brasileira. Grupo Mão na Massa
 Rua Colina 150, CEP: 91750-760
 Campo Novo, Porto Alegre – RS F: 91943048

DOCE DE PÊSSEGO(COMPOTA)– 400g
 INGREDIENTES: pêssego, açúcar, cravo e canela.
Não contém GLUTEN
 DATA DE FABRICAÇÃO:
 DATA DE VALIDADE:
 ABERTO CONSUMIR EM 7 DIAS. LOTE:



Informação Nutricional Porção de 60g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	25kcal/105kJ	1%
Carboidratos	4,3g	1%
Proteínas	0,7g	1%
Gorduras Totais	0,8g	1%
Gorduras Saturadas	Zero	0%
Gorduras Trans	Zero	**
Fibra Alimentar	Zero	0%
Sódio	140mg	6%

(*) Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.
 Indústria Brasileira. Grupo Mão na Massa
 Rua Colina 150, CEP: 91750-760
 Campo Novo, Porto Alegre – RS F: 91943048

DOCE DE PÊSSEGO(COMPOTA)– 400g
 INGREDIENTES: pêssego, açúcar, cravo e canela.
Não contém GLUTEN
 DATA DE FABRICAÇÃO:
 DATA DE VALIDADE:
 ABERTO CONSUMIR EM 7 DIAS. LOTE:



Informação Nutricional Porção de 60g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	25kcal/105kJ	1%
Carboidratos	4,3g	1%
Proteínas	0,7g	1%
Gorduras Totais	0,8g	1%
Gorduras Saturadas	Zero	0%
Gorduras Trans	Zero	**
Fibra Alimentar	Zero	0%
Sódio	140mg	6%

(*) Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.
 Indústria Brasileira. Grupo Mão na Massa
 Rua Colina 150, CEP: 91750-760
 Campo Novo, Porto Alegre – RS F: 91943048

ANEXO 8 – Imagens do banco de dados SIMVEG de alguns produtos produzidos e comercializados pelos produtores rurais credenciados.



Produção de doce de pêsego (chimia)



Plantio de verduras e legumes orgânicos



Plantio de verduras e legumes orgânicos

