

**Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA**  
**Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA**  
**Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA**





## **Atuação do SIF (desde 1914)**

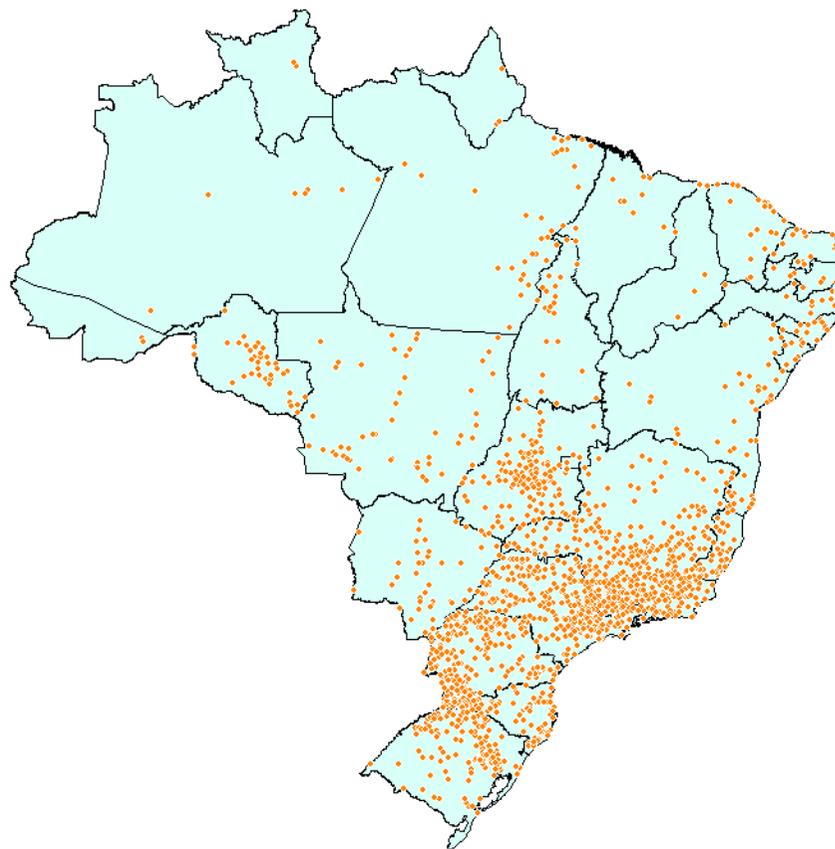
**O Serviço de Inspeção Federal (SIF) atua junto as indústrias que processam produtos de origem animal, de acordo com a Lei 7.889/89.**

**Na área do abate (bovinos, suínos e aves, etc.) realiza atividades de inspeção *ante e post-mortem*.**

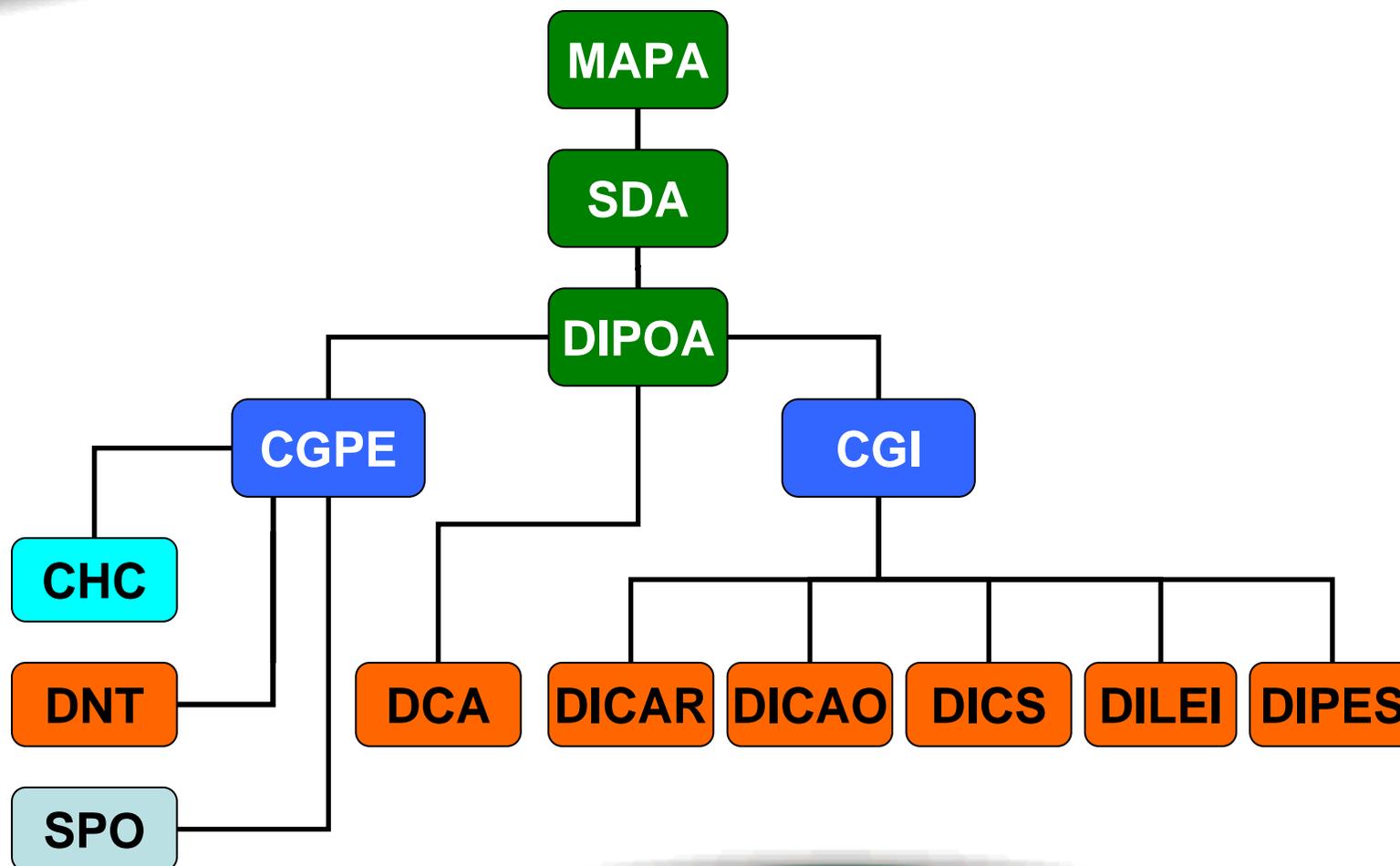
**Supervisiona e audita os Programas de Auto-controles das empresas (BPF, PPHO e APPCC)**

## Número de Estabelecimentos registrados no DIPOA

- **Leite e derivados: 1.686**  
Usinas de Beneficiamento: 392  
Leite UHT: 66
- **Carnes e derivados: 1.334**
- **Pescado e derivados: 357**
- **Mel e derivados: 207**
- **Ovos e derivados: 134**
- **Total: 3.718**



# Organograma



**DIPOA**



**SFA  
SIPAG**



**SIF**

**Países  
Importadores**



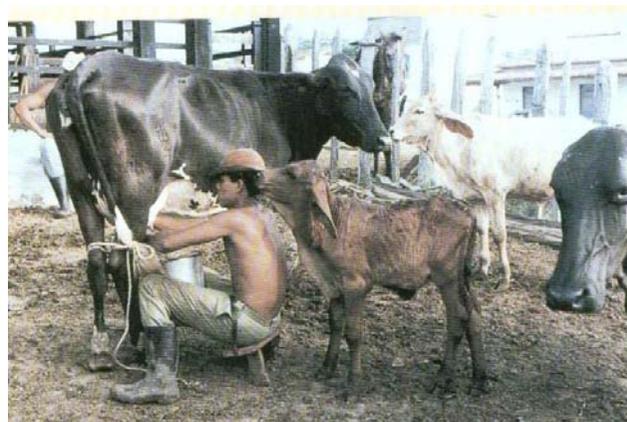
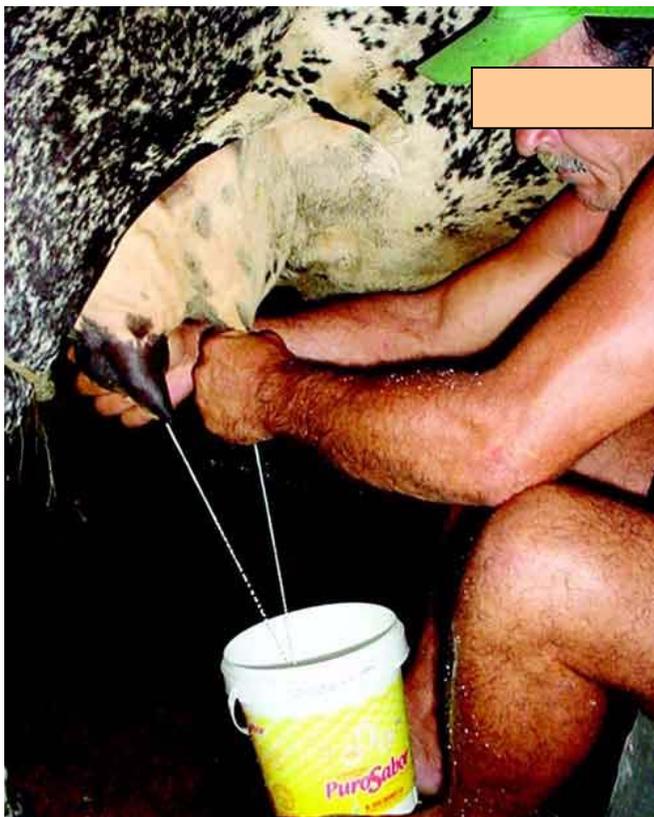
O DIPOA recebe em média 20 auditorias internacionais por ano.

O Brasil na atualidade exporta produtos de origem animal para mais de 150 países. Entre eles: UE, EUA, Japão, Rússia, Mercosul, etc.

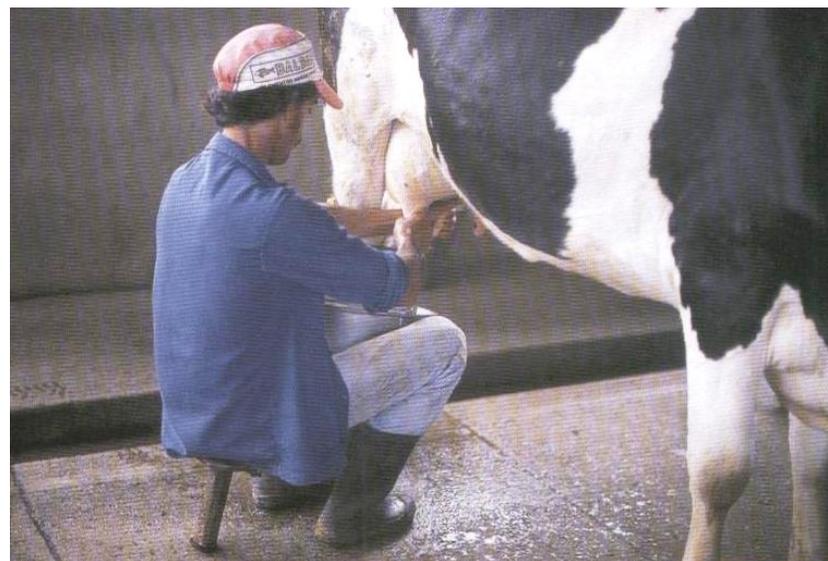
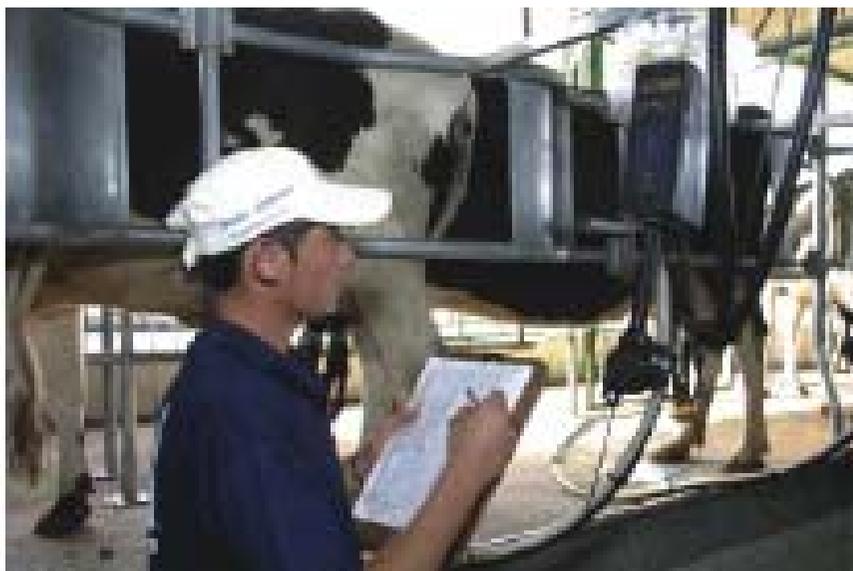
**Exportações de Lácteos:**

**Out/06 a Set/07: 190,2 Milhões US\$**

# Programa Nacional de Melhoria da Qualidade do Leite



# Programa Nacional de Melhoria da Qualidade do Leite



## **IN 51 – PNQL**

### **Principais Objetivos**

- **Promover a melhoria da qualidade do leite;**
- **Oferecer ao consumidor produto de melhor qualidade;**
- **Aumentar a renda do produtor rural (pagamento por qualidade);**
- **Agregar valor aos produtos lácteos;**
- **Melhorar a eficiência / rendimento industrial (matéria-prima de melhor qualidade);**
- **Permitir o acesso e aumentar a competitividade em novos mercados.**



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA  
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA

OF. CIRCULAR/DIPOA Nº 24 /2005 Brasília, DF, 29 de Junho de 2005

Do: Diretor do DIPOA

As: SFA'S com vistas aos SIPAG's

Assunto: Implantação da Instrução Normativa nº 51/2002

A implantação dos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade, previstos nos anexos IV e V da Instrução Normativa nº 51/2002/SDA/MAPA, inicialmente, tem como objetivo levantar informações sobre condições higiênico-sanitárias do leite cru refrigerado e leite pasteurizado produzidos e/ou distribuídos nas regiões sul, sudeste e centro-oeste. Serve, também, para identificar os eventuais entraves que possam dificultar a execução dos procedimentos previstos. Essas informações servirão para definir futuras políticas para o segmento que levem a alcançar rapidamente os objetivos da Instrução Normativa nº 51/2002/SDA/MAPA.

Por esta razão, o DIPOA entende que é necessário estabelecer o período de 06 (seis) meses, como fase de transição para a implantação dos novos parâmetros de controle de qualidade do leite. Durante essa fase, não serão aplicadas as medidas de caráter fiscal. Este período servirá para levantar informações, com base em resultados analíticos dos produtos e procedimentos operacionais, como condições de transporte e temperaturas de manutenção e recepção. Essas informações serão tabuladas e analisadas em dois ciclos de 3 meses.

Mesmo que as médias geométricas de contagem total, células somáticas e outras, não alcancem os padrões estabelecidos na tabela 2, do "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Leite Crú Refrigerado", nessa fase, os produtores não serão impedidos de fornecerem matéria-prima aos estabelecimentos processadores. Esses produtores receberão orientações de como aplicar as Boas Práticas de Manejo e Ordenha visando atingir os padrões previstos.

Nelson C. Invernizzi Costa  
Fiscal Fiscal Agropecuario  
Médio Sertão CRMVSP nº 2851  
Diretor do DIPOA / SDA



A implantação dos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade, previstos nos anexos IV e V da Instrução Normativa nº 51/2002/SDA/MAPA, inicialmente, tem como objetivo levantar informações sobre condições higiênico-sanitárias do leite cru refrigerado e leite pasteurizado produzidos e/ou distribuídos nas regiões sul, sudeste e centro-oeste. Serve, também, para identificar os eventuais entraves que possam dificultar a execução dos procedimentos previstos. Essas informações servirão para definir futuras políticas para o segmento que levem a alcançar rapidamente os objetivos da Instrução Normativa nº 51/2002/SDA/MAPA.

Por esta razão, o DIPOA entende que é necessário estabelecer o período de 06 (seis) meses, como fase de transição para a implantação dos novos parâmetros de controle de qualidade do leite. Durante essa fase, não serão aplicadas as medidas de caráter fiscal. Este período servirá para levantar informações, com base em resultados analíticos dos produtos e procedimentos operacionais, como condições de transporte e temperaturas de manutenção e recepção. Essas informações serão tabuladas e analisadas em dois ciclos de 3 meses.

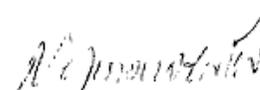
Mesmo que as médias geométricas de contagem total, células somáticas e outras, não alcancem os padrões estabelecidos na tabela 2, do "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Leite Crú Refrigerado", nessa fase, os produtores não serão impedidos de fornecerem matéria-prima aos estabelecimentos processadores. Esses produtores receberão orientações de como aplicar as Boas Práticas de Manejo e Ordenha visando atingir os padrões previstos.

Nelmeo D'Almeida Costa  
Fiscal Federal Agropecuario  
Mestrado Valermario CRMV/SP Nº 258  
Diretor do DIPOA / SDA

De qualquer forma, as Indústrias deverão monitorar a qualidade da matéria-prima nos termos da legislação supracitada, encaminhando as amostras de leite para um dos Laboratórios da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite (RBQL), mencionados no Ofício – Circular nº 017/2004/DILEI/DIPOA.

Nesse período, os estabelecimentos devem cadastrar os fornecedores no SIGSIF. Para isso, o DIPOA disponibilizará aos estabelecimentos, as respectivas senhas de acesso ao módulo de "Cadastro Nacional de Produtores" do Sistema.

Finalmente, ressaltamos que é admitido o transporte do leite em latões em temperatura ambiente, desde que a matéria-prima atinja os padrões de qualidade fixados em regulamento técnico específico e o leite seja entregue ao estabelecimento processador no máximo até 2 h (duas horas) após o término da ordenha.



Nelmon Oliveira da Costa  
Diretor do DIPOA/SDA/MAPA

Nelmon Oliveira da Costa  
Fiscal Federal Agropecuario  
Medico Veterinario CRMV/SP Nº 2581  
Diretor do DIPOA / SDA

De qualquer forma, as Indústrias deverão monitorar a qualidade da matéria-prima nos termos da legislação supracitada, encaminhando as amostras de leite para um dos Laboratórios da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite (RBQL), mencionados no Ofício – Circular nº 017/2004/DILEI/DIPOA.

Nesse período, os estabelecimentos devem cadastrar os fornecedores no SIGSIF. Para isso, o DIPOA disponibilizará aos estabelecimentos, as respectivas senhas de acesso ao módulo de “Cadastro Nacional de Produtores” do Sistema.

Finalmente, ressaltamos que é admitido o transporte do leite em latões em temperatura ambiente, desde que a matéria-prima atinja os padrões de qualidade fixados em regulamento técnico específico e o leite seja entregue ao estabelecimento processador no máximo até 2 h (duas horas) após o término da ordenha.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO  
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA – SDA  
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – DIPOA

OFÍCIO CIRCULAR DIPOA Nº 07/2007

Brasília 26 de junho 2007

**Do:** Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA  
**Ao (a):** SFAs com vistas ao SIPAG's dos Estados de AP, AC, AL, AM, BA, CE, MA, PA, PE, PB, PI, RO, RR, RN, SE, e TO

**Assunto:** Implantação da Instrução Normativa nº 51/2002 nos estados das regiões Norte e Nordeste.

A implementação dos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade, previstos nos anexos IV e V da Instrução Normativa nº 51/2002/SDA/MAPA, inicialmente, tem como objetivo levantar informações sobre condições higiênic-sanitárias do leite cru refrigerado e leite pasteurizado produzidos e/ou distribuídos nas regiões norte e nordeste. Serve, também, para identificar os eventuais entraves que possam dificultar a execução dos procedimentos previstos. Essas informações servirão para definir futuras políticas para o segmento que levem a alcançar rapidamente os objetivos da Instrução Normativa nº 51/2002/SDA/MAPA.

Por esta razão, o DIPOA entende que é necessário estabelecer o período de 06 (seis) meses, como fase de transição para a implantação dos novos parâmetros de controle de qualidade do leite. Durante essa fase, não serão aplicadas as medidas de caráter fiscal. Este período servirá para levantar informações, com base em

**PROGRAMA NACIONAL DE MELHORIA DA QUALIDADE DO  
 LEITE ( IN 51/02) EM 2005/2006/2007**

LABORATÓRIO RBQL	2005	2006	2007*	TOTAL
GOIÂNIA	302.707	486.334	492.447	1.281.488
PASSO FUNDO	500.000	687.000	577.000	1.764.000
PARANÁ	354.420	574.500	575.000	1.503.920
BELO HORIZONTE	386.421	572.167	420.590	1.379.178
JUIZ DE FORA	65.803	297.917	269.378	633.098
SANTA CATARINA	90.497	366.592	313.811	770.900
PIRACICABA	640.000	790.000	730.000	2.160.000
<b>TOTAL</b>	<b>2.339.848</b>	<b>3.774.510</b>	<b>3.378.226</b>	<b>9.492.584</b>

\* amostras até setembro de 2007

# **Programa Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes**

**(implantação em 2004)**

**Coleta de amostras estatisticamente distribuídas de forma aleatória através de sorteios semanais, de acordo com diretrizes do Codex Alimentarius.**

## Plano de Controle de Resíduos e Contaminantes – Leite

Grupo	Analito	Matriz	Técnica	LQ (µg/kg ou µg/L)	LMR/NA* (µg/kg ou µg/L)	Nº de Itens de ensaio
Micotoxinas	Aflatoxina M <sub>1</sub>	Leite	ELISA/ CCD	0,05/0,02	0,5	100
			CLAE	0,02	0,5	
Pesticidas Organoclorados e PCBs**	Aldrin	Leite	CG-DCE	20	6	60
	Alfa-BHC			10	4	
	Beta-BHC			40	3	
	Lindane			10	10	
	HCB			10	10	
	Dieldrin			10	6	
	Endrin			30	0,8	
	Heptacloro (d)			10	6	
	DDT e Metabólitos			40	50	
	Clordane (e)			50	2	
	Mirex			40	NE	
	Metoxicloro			150	40	
	PCBs			300	NE	
Antiparasitários	Abamectina (e)	Leite	CLAE/DF	10	NE	120
	Doramectina				15	
	Eprinomectina				20	
	Ivermectina (f)				10	
Antimicrobianos	Clortetraciclina	Leite	CLAE/UV	50	100	120
	Oxitetraciclina			10		
	Tetraciclina			20		
Antimicrobianos	Sulfatiazol (b)	Leite	CLAE/UV	25	100	60
	Sulfametazina (b)					
	Sulfadimetoxina (b)					

# **Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal**

## **RIISPOA Decreto 30.691/52**

***“Art. 11 - A Inspeção Federal será instalada em caráter permanente ou periódico.***

***Parágrafo único - Terão inspeção federal permanente:***

***3 - os estabelecimentos que recebem e beneficiam leite e o destinem, no todo ou em parte, ao consumo público,”***

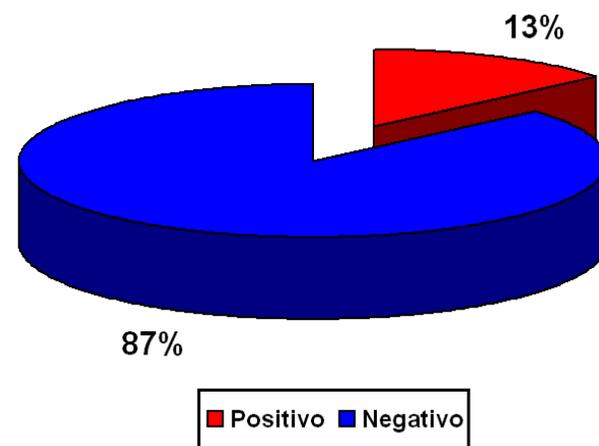
## **Tradicional sistema de inspeção**

**O número de Fiscais Federais Agropecuários que atuam na inspeção de laticínios é de 212 para 1.686 indústrias distribuídas em 25 Unidades da Federação**

# Programa Nacional de Combate à Fraude

Número de amostras de leite analisadas para pesquisa de fraudes, 2003-2006

Regiões	Análises
Norte	36
Centroeste	346
Sudeste	2.782
Sul	362
Nordeste	153
<b>Total</b>	<b>3.679</b>



## **Dados de condenações de leite na rotina das atividades do SIF (2006)**

As análises efetuadas rotineiramente pelas equipes do SIF junto às empresas e pelo controle de qualidade destas, foram responsáveis por:

- 21 Milhões de Litros de leite Condensados
- 113 Milhões de Litros de leite destinados para aproveitamento condicional

## Programa de controle da qualidade do leite baseado no índice de CMP em 2007 (IN 69/06)

Regiões	Análises	Processos
Norte	5	0
Centroeste	157	27
Sudeste	84	27
Sul	49	1
Nordeste	60	4
<b>Total</b>	<b>355</b>	<b>59</b>



## **Operação “Ouro Branco” (Polícia Federal)**

- **Denúncia de ex funcionário**
- **Serviço de inteligência, investigação e poder de polícia**
- **Ação nas empresas denunciadas**
- **Direcionamento das análises para o foco da denúncia**
- **Confirmação da denúncia através dos laudos de análise (LANAGRO/MAPA)**

## **Reavaliação do sistema de inspeção**

- **A inspeção passa a ser realizada na forma de auditorias aleatórias por equipe composta de 3 profissionais. Sendo 2 Fiscais Federais Agropecuários (Médicos Veterinários) e 1 Agente de Inspeção.**
- **Objetivo de melhorar a eficácia do serviço, com inspeção menos frequente porém mais minuciosa.**

## **Ações Complementares Implementadas pelo SIF**

- **Empresas que tiverem produto fora dos RTIQs, são submetidas a um regime especial de avaliação e controle**
- **Retenção da produção**
- **Apresentação de um programa de controle efetivo da qualidade das matérias primas e produtos elaborados**
- **Análises laboratoriais efetuadas pela própria empresa**

**CONTINUAÇÃO**

## **Ações Complementares Implementadas pelo SIF**

- **Análise laboratorial oficial e avaliação prévia pelo SIF da qualidade e inocuidade do produto antes da liberação para comercialização**
- **Encaminhar ao MP os processos administrativos instaurados**
- **Termo de ajustamento de conduta com MAPA e MP**
- **Publicação no site do MAPA a lista das empresas autuadas por fraude**
- **Promover e estimular a integração de ações com a PF e o MP.**

# Nelmon Oliveira da Costa

Diretor do DIPOA/SDA/MAPA

[nelmon@agricultura.gov.br](mailto:nelmon@agricultura.gov.br)

(61) 3218-2684