

Flávio Ferreira Silva
(Organizador)



Qualidade de Produtos de Origem Animal

Atena
Editora
Ano 2019



Flávio Ferreira Silva
(Organizador)

Qualidade de Produtos de Origem Animal

**Atena**
Editora
Ano 2019

2019 by Atena Editora
Copyright © Atena Editora
Copyright do Texto © 2019 Os Autores
Copyright da Edição © 2019 Atena Editora
Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira
Diagramação: Lorena Prestes
Edição de Arte: Lorena Prestes
Revisão: Os Autores



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição Creative Commons. Atribuição 4.0 Internacional (CC BY 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores. Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima
Prof. Dr. Fabiano Tadeu Grazioli – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Universidade Federal do Maranhão
Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobom – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia
Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano
Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Profª Drª Diocléa Almeida Seabra Silva – Universidade Federal Rural da Amazônia
Prof. Dr. Écio Souza Diniz – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande

Ciências Exatas e da Terra e Engenharias

Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto
Prof. Dr. Alexandre Leite dos Santos Silva – Universidade Federal do Piauí
Profª Drª Carmen Lúcia Voigt – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)	
Q1	Qualidade de produtos de origem animal [recurso eletrônico] / Organizador Flávio Ferreira Silva. – Ponta Grossa, PR: Atena Editora, 2019. – (Qualidade de Produtos de Origem Animal; v.1) Formato: PDF Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader. Modo de acesso: World Wide Web. Inclui bibliografia ISBN 978-85-7247-765-9 DOI 10.22533/at.ed.659191211 1. Agroindústria – Brasil. 2. Alimentos – Controle de qualidade – Brasil. 3. Tecnologia de alimentos. I. Silva, Flávio Ferreira. CDD 338.1981
Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422	

Atena Editora
Ponta Grossa – Paraná - Brasil
www.atenaeditora.com.br
contato@atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

A obra “Qualidade de Produtos de Origem Animal” em seu primeiro volume é composta por 24 capítulos que, a luz da ciência, permitem ao leitor uma abrangente visão sobre abordagens que transcorrem por temas de grande interesse como o desenvolvimento e aceitação de novos produtos de origem animal e a abordagem da qualidade do produto final destinado ao consumidor.

Não só no Brasil, mas em todo o mundo o consumo de produtos de origem animal é amplamente difundido, sendo dessa forma um grande mercado para o desenvolvimento de novos produtos, entretanto, as boas práticas higiênico-sanitárias devem sempre serem analisadas quando se tratam de alimentos, assim como a perspectiva e o conhecimento do consumidor acerca de produtos destinados a consumo, o que vai possibilitar uma ótica comercial e a análise de seus impactos na escolha de produtos.

Dessa forma, os esforços científicos apresentados aqui são alinhados a estes temas, trazendo novos conhecimentos e fundamentação científica a estes assuntos que são de fundamental importância comercial e para a saúde humana.

Os novos artigos apresentados nesta obra, foram possíveis graças aos esforços incansáveis dos autores destes árduos trabalhos junto aos esforços da Atena Editora, que sempre reconhece a importância da divulgação científica e oferece uma plataforma consolidada e confiável para que estes pesquisadores exponham e divulguem seus resultados.

Esperamos que a leitura desta obra seja agradável e eficiente no que diz respeito a propiciar novos conhecimentos para a inovação e qualidade de produtos de origem animal.

Flávio Ferreira Silva

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
AVALIAÇÃO SENSORIAL DA PASTA DE AMÊNDOA DE CASTANHA DE CAJU	
Sandra de Souza Silva	
Deniza Pereira da Costa Souza	
Virlane Kelly Lima Hunaldo	
Leonardo Hunaldo dos Santos	
José de Ribamar Macêdo Costa	
Thays Adryanne Lima Xavier	
Catarina Gercina de Almeida Aquino Giffony	
Raquel Silva de Sousa	
Eliane de Oliveira Alves	
Gabrielli Nunes Clímaco	
Ana Cristina Pereira de Jesus Costa	
Jaisane Santos Melo Lobato	
DOI 10.22533/at.ed.6591912111	
CAPÍTULO 2	9
DESENVOLVIMENTO BIOTECNOLÓGICO DE BEBIDA FUNCIONAL À BASE DE KEFIR DE CACAU	
Jéssica da Silva Santos	
Ana Gabriela de Freitas Barbosa	
Maiane Paris Piropo de Oliveira	
Karine Rezende Borges	
Adriana Santos Nascimento	
Gustavo Modesto Amorim	
Ferlando Lima Santos	
DOI 10.22533/at.ed.6591912112	
CAPÍTULO 3	16
DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE DE ALMÔNDEGA DE TILÁPIA (<i>Oreochromis niloticus</i>), ADICIONADA DE FARINHA DE LINHAÇA	
Pedro Ysmael Cornejo Mujica	
Eduardo Sousa dos Anjos	
Raimundo Ferreira Costa	
DOI 10.22533/at.ed.6591912113	
CAPÍTULO 4	22
ELABORAÇÃO DE PATÊ DE SIRI USANDO SAL DE ERVAS EM SUBSTITUIÇÃO AO CLORETO DE SÓDIO	
Norma Suely Evangelista-Barreto	
Aline Simões da Rocha Bispo	
Jamiri Soares Cunha	
Mariza Alves Ferreira	
Marly Silveira Santos	
André Dias de Azevedo Neto	
DOI 10.22533/at.ed.6591912114	

CAPÍTULO 5 33

INFLUÊNCIA DE CORANTES DA BETERRABA E JAMBU (*Acmella oleracea*) NA ACEITABILIDADE DE LINGÜIÇA

Marcelly Cristine Soares Almeida
Arlene Tamara dos Santos Martins
Flávia Taveira Brito
Jonyelson Araújo de Moraes
Leticia Reis Jales
Bruna Almeida da Silva

DOI 10.22533/at.ed.6591912115

CAPÍTULO 6 39

PROCESSAMENTO DE MARINADO A PARTIR DO FILÉ DO BODÓ (*Liposarcus pardalis*): DIVERSIFICANDO A FORMA DE BENEFICIAMENTO E CONSUMO DESSE PESCADO NO MUNICÍPIO DE PARINTINS-AM

Nadir Gomes
Floriana Guerreiro Dias dos Santos
Karoline de Oliveira Azêdo

DOI 10.22533/at.ed.6591912116

CAPÍTULO 7 45

RESULTADO SENSORIAL DE SORVETE A BASE DE AIPIM SEM LACTOSE SABORES COCO E MARACUJÁ

Hevelynn Franco Martins
Angélica Maria de Oliveira Mascarenhas
Daise Santos Souza
Ivana Carvalho Leite
Jamille Silva Santos
Karoliny Lima Silva
Leandra Sá Teles Cunha
Naiana Alves de Oliveira
Simone de Oliveira Ribeiro
Tacyany Souza Chalegre
Jean Márcia Oliveira Mascarenhas

DOI 10.22533/at.ed.6591912117

CAPÍTULO 8 51

SORVETE A BASE DE AIPIM COM LEITE SEM LACTOSE

Hevelynn Franco Martins
Angélica Maria de Oliveira Mascarenhas
Daise Santos Souza
Ivana Carvalho Leite
Jamille Silva Santos
Karoliny Lima Silva
Leandra Sá Teles Cunha
Naiana Alves de Oliveira
Simone de Oliveira Ribeiro
Tacyany Souza Chalegre
Jean Márcia Oliveira Mascarenhas

DOI 10.22533/at.ed.6591912118

CAPÍTULO 9	56
ANÁLISE CRÍTICA DE RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E O PAPEL DO DISCURSO DO MARKETING	
Adriana Paula Slongo Marcussi Maria de Fátima Valentim Alberto Bernardo Alberto Marcussi Patrícia Ribeiro Corado Luana Costa Pierre de Messias	
DOI 10.22533/at.ed.6591912119	
CAPÍTULO 10	62
AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS CONSUMIDORES SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E ADEQUAÇÃO DE PRODUTOS À LEGISLAÇÃO	
Márcia Liliane Rippel Silveira Vanessa Pires da Rosa Andréia Cirolini	
DOI 10.22533/at.ed.65919121110	
CAPÍTULO 11	70
AVALIAÇÃO DOS FATORES DE RISCO DAS DOENÇAS VEICULADAS POR ALIMENTOS ASSOCIADO AO NÍVEL DE CONHECIMENTO DA POPULAÇÃO DO MUNICÍPIO DE MACEIÓ, ALAGOAS	
Nielma Gabrielle Fidelis Oliveira Cláudia Alessandra Alves de Oliveira Alice Cristina Oliveira Azevedo	
DOI 10.22533/at.ed.65919121111	
CAPÍTULO 12	85
CARNE DE COELHO: QUALIDADE NUTRICIONAL E PERCEPÇÃO DO MERCADO CONSUMIDOR DO CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS – UFSM	
Ana Carolina Kohlrausch Klinger Diuly Bortoluzzi Falcone Geni Salete Pinto de Toledo Leila Picolli da Silva	
DOI 10.22533/at.ed.65919121112	
CAPÍTULO 13	93
PERSPECTIVA DOS CONSUMIDORES NO MOMENTO DA COMPRA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL QUANTO AO BEM-ESTAR	
Bruna Helena Kipper Paulina Tayara Corrêa Goral Stela Siqueira Alves Thaís Helena Szabo Castro	
DOI 10.22533/at.ed.65919121113	
CAPÍTULO 14	104
AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM SORVETERIAS NA CIDADE DE CUIABÁ-MT	
Alciléia Costa Vieira Miranda Ariane Barbosa Alves Talitha Maria Porfírio	

Juliana de Andrade Mesquita
Rozilaine Aparecida Pelegrine Gomes de Faria
DOI 10.22533/at.ed.65919121114

CAPÍTULO 15 114

METODOLOGIAS ATIVAS NA CAPACITAÇÃO COM MANIPULADORES DE ALIMENTOS: A EXPERIÊNCIA COM ANÁLISE DA HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS

Fernanda Paula da Silva Torres
Ingridy Fhadine Hartmann
Emanuelli Vilela Gonçalves
Júlia Arantes Galvão
Márcia Oliveira Lopes
Luana Costa Lima Hildebrando Neme

DOI 10.22533/at.ed.65919121115

CAPÍTULO 16 121

VERIFICAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS FUNCIONÁRIOS DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO SOBRE A HIGIENIZAÇÃO DE HORTALIÇAS

Giovanna Mozzaquattro Nascimento
Suellen Karsten Favarin
Cristiana Basso

DOI 10.22533/at.ed.65919121116

CAPÍTULO 17 128

PERCEPÇÃO DAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PREPARO DE ALIMENTOS EM CANAIS CULINÁRIOS DA WEB

Kristy Ellen Oliveira Santos
Edileide Santana da Cruz
Danuza das Virgens Lima
Isabella de Matos Mendes da Silva

DOI 10.22533/at.ed.65919121117

CAPÍTULO 18 135

ANÁLISE E QUANTIFICAÇÃO DE SOBRAS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO MUNICÍPIO DE BARREIRAS-BA

Ramilla Souza Lacerda
Larissa Kauly Rosa Silva
Gabriela Vasco das Chagas
Anne Louise Queiroz Coimbra
Samara Nagla Trindade

DOI 10.22533/at.ed.65919121118

CAPÍTULO 19 145

AVALIAÇÃO DO RESTO-INGESTÃO E DA QUALIDADE DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO MUNICÍPIO DE BARREIRAS-BA

Gabriela Vasco das Chagas
Larissa Kauly Rosa da Silva
Anne Louise Queiroz Coimbra
Ramilla Souza Lacerda
Samara Nagla Chaves Trindade

DOI 10.22533/at.ed.65919121119

CAPÍTULO 20	157
AVALIAÇÃO DE RÓTULOS DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL OFERTADOS EM MERCADOS DE FLORES DA CUNHA	
Bruna Marzarotto Márcia Keller Alves	
DOI 10.22533/at.ed.65919121120	
CAPÍTULO 21	165
AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE PEIXES COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE ESPERANÇA-PARAÍBA E SEUS CRITÉRIOS FÍSICO-SENSORIAIS NA ESCOLHA DESTE ALIMENTO	
Sebastião Rodrigo de Lima Nascimento Anne Caroline Câmara de Almeida	
DOI 10.22533/at.ed.65919121121	
CAPÍTULO 22	171
AVALIAÇÃO DO PERCENTUAL DE DEGELO E GLACIAMENTOS EM PESCADOS CONGELADOS	
Laura Helena Salvetti Jéssica Fernanda Hoffmann Marcia Keller Alves	
DOI 10.22533/at.ed.65919121122	
CAPÍTULO 23	178
DEFICIÊNCIAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DA REDE DE FRIO DE PRODUTOS CÁRNEOS EM SUPERMERCADOS DE UM MUNICÍPIO DO PARANÁ	
Anna Julia Zilli Lech Aline Tibilletti Santos do Carmo Danieli Muchalak dos Santos Elizabete Balbino Javorouski Marcia Oliveira Lopes	
DOI 10.22533/at.ed.65919121123	
CAPÍTULO 24	185
LEVANTAMENTO E COMPARAÇÃO DOS VALORES DE MULTAS DOS PRINCIPAIS GRUPOS DE INFRAÇÕES DESCRITOS NO RIISPOA / 2017	
Manoel Leôncio da Penha Filho Francisco Gabriel Santos Silva	
DOI 10.22533/at.ed.65919121124	
SOBRE O ORGANIZADOR	192
ÍNDICE REMISSIVO	193

LEVANTAMENTO E COMPARAÇÃO DOS VALORES DE MULTAS DOS PRINCIPAIS GRUPOS DE INFRAÇÕES DESCRITOS NO RIISPOA / 2017

Manoel Leôncio da Penha Filho

Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia (ADAB), Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária
Salvador-BA

Francisco Gabriel Santos Silva

Universidade Federal da Bahia (UFBA), Escola Politécnica, Departamento de Construção e Estruturas
Salvador-BA

RESUMO: A inspeção e fiscalização de produtos de origem animal abrange carnes e derivados, pescado e derivados, ovos e derivados, leite e derivados, produtos de abelhas e derivados e produtos não comestíveis. É atividade normatizada pelos governos municipais, estaduais, distrital e pela União Federal. Nesse último âmbito, destaca-se o Decreto 9.013 /17 (BRASIL, 2017), conhecido como o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), que instituiu diversas infrações com penalidade de multa. Os valores são apresentados sempre como intervalo de porcentagem do valor máximo. Nesse artigo foi realizado um estudo sobre a ocorrência dos principais grupos dessas infrações. A metodologia adotada foi observar os grupos que mais ocorreram, categorizando-os. Em seguida foi calculada uma média dos

valores percentuais descritos transformando-os em pontos. Os resultados mostraram que os grupos mais encontrados foram *produtos, matérias-primas, documentos, ingredientes, rótulos, embalagens, processos e composição* ou *preparo*. Somaram, respectivamente, 911,5, 403,5, 245,5, 243,0, 166,0, 158,0, 90,5 e 90,5 pontos. Dessa forma, uma grande variedade de grupos de infrações foram observados assim como uma distribuição equilibrada em cada categoria estudada.

PALAVRAS-CHAVE: Decreto 9.013/17. Poder de Polícia. Multas.

OCCURRENCE OF FINES AND COMPARISON OF FEE VALUES IN MAIN GROUP OF INFRACTIONS DESCRIBED IN RIISPOA / 2017

ABSTRACT: Inspection and surveillance of products of animal origin include meat and meat products, fish and meat products, eggs and meat products, milk and meat products, bee and meat products and inedible products. It is an activity standardized by the municipal, state, district and Federal Government. In this last area, there is the Decree 9.013 / 17 (BRAZIL, 2017), known as the Regulation for the Industrial and Sanitary Inspection of Animal Products (RIISPOA), which instituted several infractions with penalty of fine. Values are always presented as a percentage

of the maximum value. In this article a study was conducted on the occurrence of the main groups of these infractions. The methodology adopted was to observe the groups that occurred the most, categorizing them. Then an average of the percentage values described was calculated by turning them into points. The results showed that the most found groups were products, raw materials, documents, ingredients, labels, packaging, processes and composition or preparation. They totaled 911.5, 403.5, 245.5, 243.0, 166.0, 158.0, 90.5 and 90.5 points, respectively. Thus, a wide variety of infringement groups were observed as well as a balanced distribution in each category studied.

KEYWORDS: Decree 9.013 / 17. Police Power. Fines.

1 | INTRODUÇÃO

A inspeção e fiscalização de produtos de origem animal é executada pela administração pública e é uma atividade tradicional praticada por municípios, Distrito Federal, Unidades da Federação e União Federal (PENHA FILHO, 2017, p. 35). A principal legislação envolvendo produtos de origem animal era o Decreto Federal 30.691 de 1952 (BRASIL, 1952), que já possuía vários artigos revogados necessitando de uma nova edição (PENHA FILHO et al., 2009, p. 22-23). Em 2017, o Decreto Federal 9.013, de 29 de março, substituiu o antigo citado diploma legal, que também regulamentava a Lei 1.283 de 1950 (BRASIL, 1950). É conhecido como RIISPOA e o seu texto é constituído de 542 artigos envolvendo diversos assuntos como classificação dos estabelecimentos, registro, instalações e equipamentos, obrigações dos estabelecimentos, inspeção industrial e sanitária e padrões de identidade e qualidade de carnes e derivados, leite e derivados, ovos e derivados, abelhas e derivados, pescados e derivados e produtos não comestíveis. Também trata de embalagem, rotulagem, análise laboratorial, reinspeção, trânsito e certificação. Não menos importante, manifesta, em seu Título XI, *DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO*, onde claramente indica o poder de polícia. E quando o Poder Público interfere na dimensão do interesse privado a fim salvaguardar o interesse público, restringindo direitos individuais, atua no exercício do poder de polícia; assim a Administração Pública pode criar atos concretos, estes definidos para determinados indivíduos identificados, veiculados por atos sancionatórios como a multa (CARVALHO FILHO, 2012, p. 74 e 83). No Decreto citado, artigo 496, há os incisos que descrevem as principais infrações. No 508, inciso II, as multas são categorizadas em infrações leves, moderadas, graves e gravíssimas relacionando-as aos seus respectivos valores, ou seja, 1-15, 15-40, 40-80 e 80-100% do valor máximo. Já no artigo 509 separa os incisos descritos no artigo 496 conforme a categorização explicitada no 508, inciso II. E o valor máximo da penalidade de multa é determinado pelo art. 2º, inciso II, Lei nº 7.889 de 1989 (BRASIL, 1989), que estipula até 25.000 Bônus do Tesouro Nacional (BTN), que convertido, equivale a R\$ 15.648,00 (quinze mil seiscentos e quarenta e

oito reais). Objetivou-se com esse trabalho realizar um levantamento referente aos grupos de infrações mais encontradas no diploma legal quantificando-as com base na média das suas respectivas porcentagens transformadas diretamente em pontos.

MATERIAL E MÉTODOS

Inicialmente buscou-se no artigo 496 do Decreto 9.013/17 os assuntos que quantitativamente mais apareceram a fim de categorizá-los como grupos. Por conseguinte, analisando os 31 dispositivos, foram determinados como grupos: *produtos, matérias-primas, documentos, ingredientes, rótulos, embalagens, processos e composição* ou *preparo*. Quanto a este, optou-se por agrupar as duas expressões devido à relação entre elas.

Na realidade alguns grupos parecem incluídos em outros, mas, como a legislação específica, optou-se por segregá-los. A partir daí os mesmos foram inseridos em uma planilha eletrônica adicionando-se os respectivos incisos. Em seguida cada um desses foi categorizado com 1-15, 15-40, 40-80 e 80-100% conforme os artigos 508, inciso II, e 509. Como se tratam de intervalos numéricos, a fim de possibilitar a soma, foram calculadas as médias encontrando-se 8,0, 27,5, 60,0 e 90,0%, respectivamente.

Tendo em vista que o uso de porcentagens não faria sentido, essas foram transformadas em pontos na proporção de 1:1. Depois foi elaborado um gráfico representativo a fim de comparar mais adequadamente os grupos. Também com elaboração de gráfico foram quantificados o número de incisos encontrados em cada grupo conforme as suas categorizações em leves, moderadas, graves e gravíssimas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Assim, para *produtos*, foram encontrados os incisos IV, VI, VII, IX, XI, XIV a XVIII, XXI a XXIII, XXVI a XXIX e XXXI, somando 911,5 pontos. Representou a maior pontuação, conforme também observado por Penha Filho e Silva (2019, p. 1910), estudando o correlato decreto publicado pelo Estado da Bahia. Não foram considerados os VII (*expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal*), XXIV (*embaraçar a ação de servidor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização*) e XXV (*desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal*) por não estarem diretamente relacionados ao grupo estabelecido.

No caso de *matérias-primas*, detectou-se o IV, IX, XI, XVIII, XXI, XXII, XXVIII e XXIX, chegando a 403,5 pontos. Quanto a *documentos*, o II, XIII, XVIII, XIX e XXX, havendo 245,5 pontos; tratando de *documentos*, o inciso II (*não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário*

ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento) inexistem categoricamente tal palavra, mas relata a não realização das transferências de responsabilidade, que, por inferência, é comprovada documentalmente. Quanto ao XIX (*fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIF*), incluiu-se aí já que os registros sujeitos a verificação do Serviço de Inspeção, também poderiam ser agrupados nesse universo. Ressalta-se que as exigências documentais passíveis de serem solicitadas pela fiscalização foram ampliadas no RIISPOA de 2017, alcançando até os documentos fiscais, conforme aponta o art. 76 discutido por Penha Filho (2017, p. 16).

Para *ingredientes* o IV, XI, XVIII, XXI e XXII totalizando 243,0 pontos. Quando se buscou o que trata de *rótulos*, apareceu o III, VII, XX e XXIX, o que somou 166 pontos. Nesse caso obteve a quinta maior pontuação, semelhantemente ao grupo *rótulos ou carimbos* encontrado em decreto estadual (PENHA FILHO e SILVA, 2019, p. 1908).

Referindo-se a *embalagens*, o IV, XX e o XXIX, com um total de 158 pontos. Nesse caso, em apenas um dos incisos a pontuação foi de 90 (o XXIX, *utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIF e mantidos sob a guarda do estabelecimento*). Voltado a *processos*, o VI, X, XII e XVI atingindo 90,5 pontos.

E, finalmente, mostrando *composição* ou *preparo*, o VI, IX, X e XVI obtendo-se também 90,5 pontos. O único desse relacionado a preparo foi o IX (*desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos*); não foi incluído o XXVIII (*utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana*) entendendo que o foco do mesmo é matérias-primas e produtos.

A Figura 1 representa os grupos com as suas respectivas pontuações. No caso de *matérias-primas e ingredientes* detectou-se que na maioria dos dispositivos estavam juntos, exceto nos incisos XIX, XII, XXVIII e XXIX. Se tivessem sido associados a sua pontuação alcançaria 646,5 pontos. Quanto à *composição ou preparo*, a maioria referia-se ao primeiro, excetuando-se o IX. Tratando-se desse grupo e o referente a *processos*, houve coincidência da maioria dos incisos, exceto o IX e o XII (*utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica*).

É imprescindível destacar que não necessariamente os grupos com maior número de incisos citados foram os que pontuaram mais. *Rótulos*, *processos* e *composição* ou *preparo*, por exemplo, apareceram em quatro incisos cada um. Entretanto, a pontuação foi, respectivamente, 166,0, 90,5 e 90,5. Já *embalagens*, sendo lembrada em apenas três incisos, obteve 158,0 pontos. No caso de *documentos* (245,5 pontos), com cinco, superou em pontuação *ingredientes* (243) composto por

seis incisos.

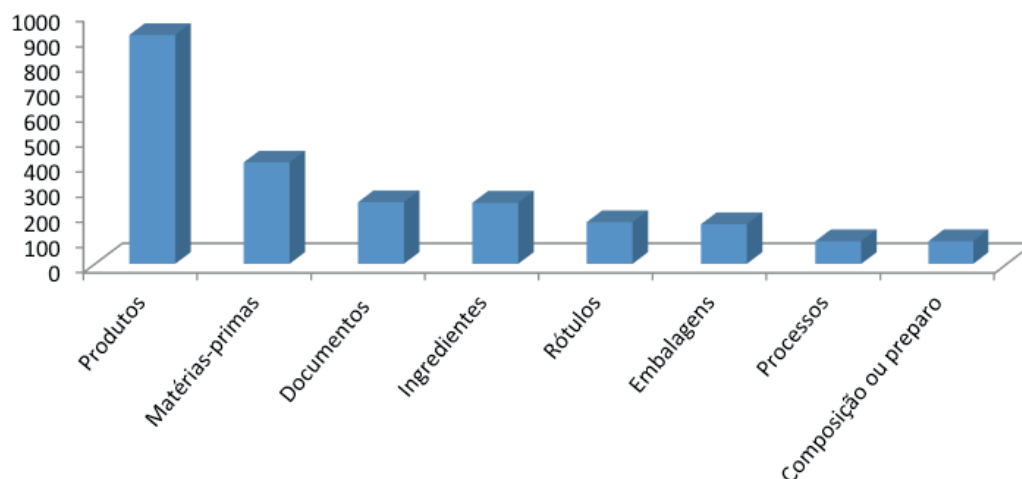


Figura 1. Número de pontos encontrados em cada grupo de infrações descritos no RIISPOA/17.

Avaliando a distribuição das categorias das penalidades pecuniárias nos grupos estudados observou-se que variaram de 10 a 16 incisos para cada uma. Nessa análise, percebeu-se que quantitativamente as moderadas foram as mais observadas, seguidas das graves, leves e gravíssimas somando 16, 15, 11 e 10 incisos, respectivamente. Não foram atribuídas as moderadas para *rótulos* e *embalagens* (Figura 2); mas cerca de 31% dos respectivos tipos de incisos concentraram-se em *produtos* (Tabela 1). E, em *processos* e *composição ou preparo*, 75% eram moderadas.

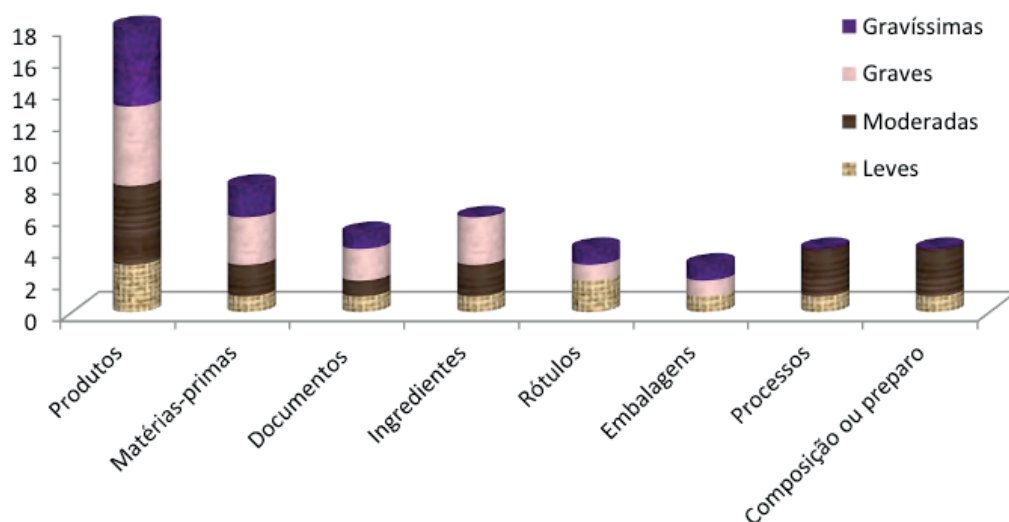


Figura 2. Número de incisos encontrados em cada grupo conforme as suas categorizações descritas nos arts. 496 e 509 do RIISPOA/17.

Da mesma forma, ausentes as gravíssimas em *ingredientes*, *processos* e *composição ou preparo*, os três com menor pontuação; mas 50% dos incisos dessa categoria foram encontrados em *produtos*. No grupo *rótulos*, metade correspondia as leves. No que se refere as graves, a ausência foi somente em *processos* e *composição ou preparo*, os dois grupos menos pontuados; mas concentraram-se quase 1/3 delas

no apresentado como *produtos*. Também, em *ingredientes*, 50% dos incisos estavam enquadrados nas graves. Quanto as leves, foi a única categoria encontrada em todos os grupos.

Grupos / Categorias	Gravíssimas	Graves	Moderadas	Leves
Produtos	50,0	33,3	31,3	27,3
Matérias-primas	20,0	20,0	12,5	9,1
Documentos	10,0	13,3	6,3	9,1
Ingredientes	0,0	20,0	12,5	9,1
Rótulos	10,0	6,7	0,0	18,2
Embalagens	10,0	6,7	0,0	9,1
Processos	0,0	0,0	18,8	9,1
Composição ou preparo	0,0	0,0	18,8	9,1
Total (%)	100,0	100,0	100,0	100,0

Tabela 1. Porcentagem das categorias de infrações nos diferentes grupos estudados.

CONCLUSÕES

O grupo de infrações que obteve a maior pontuação foi *produto*, revelando a importância desse item para a inspeção higiênico-sanitária e tecnológica de produtos de origem animal. É pertinente tal conclusão tendo em vista que representa o resultado de todo o processo produtivo.

Em segundo lugar, por ordem decrescente da média de pontuação, apareceu *matérias-primas*, que também é claramente destacado tendo em vista que é básico na elaboração de qualquer produto; caso a sua qualidade for inadequada tenderá a comprometer todas as etapas seguintes e, por conseguinte, o que for disponibilizado para os consumidores. Cabe ressaltar que *matérias-primas* e *ingredientes* são inter-relacionados, sendo que esse ficou na quarta posição, manifestando, dessa forma, também a sua relevância.

Uma inovação no novo RIISPOA é o destaque proporcionado pela documentação dentro das atividades que o mesmo disciplina. Irregularidades envolvendo tal assunto também foram bastante pontuadas colocando o respectivo conjunto na terceira posição.

No caso de *embalagens* houve uma concentração de pontuação significativa, levando-se em consideração os seus poucos incisos. Ressalta-se que há destaque nesse grupo já que trata do acondicionamento dos alimentos ao fim da sua fabricação, na distribuição, no varejo e nos locais de consumo. Inclusive, há estreita correlação do inciso IV com o art. 7º, inciso II da Lei dos Crimes contra as relações de consumo (PENHA-FILHO, 2017, p. 31), a 8.137, de 27 de dezembro de 1990 (BRASIL, 1990).

Residualmente, apareceram *processo* e *composição ou preparo* na sétima e oitava posições. Assim, como visto em *matérias-primas* e *ingredientes*, são grupos inter-relacionados. Somando-se a quantidade de incisos de cada categoria das

penalidades pecuniárias observou-se uma distribuição equilibrada entre elas. A ausência das gravíssimas e graves não surpreenderam nos dois grupos de menor pontuação, *processos e composição ou preparo*. Mas chama a atenção não terem sido encontradas em *ingredientes* já que, em grupo inter-relacionado, ou seja, *matérias-primas*, representou 25% dos incisos.

Há então uma grande variedade de grupos de infrações observadas no artigo 496 do decreto estudado. Dessa forma o chefe do poder executivo federal buscou abranger o maior número possível de situações a serem enquadradas com aplicação de pena pecuniária.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1950-1969/D30691.htm. Acesso em: 20 mai. 2019.

_____. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/Decreto/D9013.htm. Acesso em: 22 mai. 2019.

_____. Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L1283.htm. Acesso em: 22 mai. 2019.

_____. Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L7889.htm. Acesso em: 22 mai. 2019.

_____. Lei nº 8.137, de 27 de dezembro de 1990. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L8137.htm. Acesso em: 22 mai. 2019.

CARVALHO FILHO, J. S. Manual de Direito Administrativo. São Paulo: Editora Atlas, 2012. 1250 p.

PENHA FILHO, M. L., NASCIMENTO, F. E. S., OLIVEIRA, A. M. G., MASCATE, S. Evolução da legislação federal vigente aplicada aos produtos de origem animal de 1950 a 2009. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 23, n. 170/171, p. 22-23, mar./abr. 2009.

PENHA FILHO, M. L. O decreto 9.013/17 e sua relação com a legislação de produtos de origem animal, da atividade pecuária e com o ordenamento jurídico [Trabalho de Conclusão de Curso]. Araraquara: Universidade de Araraquara – UNIARA, Curso de Especialização em Direito Agrário; 2017.

PENHA FILHO, M. L., SILVA, F. G. S. Ocorrência e comparação dos valores de multas dos principais grupos de infrações descritos no decreto 15.004/14 da Bahia. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 33, n. 288/289, p. 1907-12, abr./mai. 2019.

SOBRE O ORGANIZADOR

Flávio Ferreira Silva - Possui graduação em Nutrição pela Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (2016) com pós-graduação em andamento em Pesquisa e Docência para Área da Saúde e também em Nutrição Esportiva. Obteve seu mestrado em Biologia de Vertebrados com ênfase em suplementação de pescados, na área de concentração de zoologia de ambientes impactados, também pela Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (2019). Possui dois prêmios nacionais em nutrição e estética e é autor e organizador de livros e capítulos de livros. Atuou como pesquisador bolsista de desenvolvimento tecnológico industrial na empresa Minasfungi do Brasil, pesquisador bolsista de iniciação científica PROBIC e pesquisador bolsista pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) com publicação relevante em periódico internacional. É palestrante e participou do grupo de pesquisa “Bioquímica de compostos bioativos de alimentos funcionais”. Atualmente é professor tutor na instituição de ensino BriEAD Cursos, no curso de aperfeiçoamento profissional em nutrição esportiva e nutricionista no consultório particular Flávio Brah. E-mail: flaviobrah@gmail.com ou nutricionista@flaviobrah.com

ÍNDICE REMISSIVO

A

Aceitabilidade 16, 19, 20, 22, 28, 29, 33, 34, 36, 37, 39, 42, 46, 49, 50, 55, 56, 139, 145, 147
Alimentos 1, 2, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 21, 22, 24, 27, 28, 31, 32, 33, 35, 38, 39, 40, 42, 44, 45, 47, 50, 53, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 86, 88, 92, 104, 105, 106, 109, 110, 111, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 127, 128, 129, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 157, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 166, 168, 171, 176, 178, 179, 180, 183, 184, 190, 192
Almôndega 16, 17, 18
Amêndoa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

B

Boas práticas 27, 41, 44, 73, 79, 83, 84, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 119, 120, 122, 124, 126, 127, 128, 129, 131, 133, 154, 169, 183, 184

C

Cacau 3, 9, 10, 11, 13, 14
Cardápio 138, 140, 142, 143, 144, 145, 147, 148, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156
Cárneos 23, 27, 37, 40, 78, 97, 128, 129, 130, 132, 178, 179, 180, 181, 183, 184
Castanha 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8
Coelho 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 134
Conhecimento 24, 55, 57, 62, 63, 64, 68, 70, 72, 73, 77, 78, 79, 81, 82, 89, 91, 98, 99, 101, 102, 115, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 141, 166, 168
Consumidores 5, 13, 14, 19, 24, 27, 36, 38, 39, 45, 46, 51, 53, 56, 57, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 86, 87, 90, 91, 93, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 105, 132, 162, 164, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 181, 190
Corantes 33, 34, 35, 36, 37

D

Deficiências 80, 178, 183
Degelo 171, 173, 175, 176, 177
Doenças 10, 17, 23, 34, 57, 70, 71, 72, 73, 75, 76, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 109, 110, 111, 114, 115, 122, 123, 124, 126, 129, 133, 134, 153, 166, 168, 179

E

Escolha 59, 63, 64, 66, 72, 97, 98, 99, 100, 118, 130, 160, 162, 165, 166, 167, 168

F

Fabricação 104, 105, 106, 107, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 124, 126, 128, 129, 131, 133, 157, 159, 160, 161, 169, 190
Funcionários 75, 121, 122, 123, 124, 138, 148

G

Glaciamentos 171

H

Higienização 108, 109, 110, 111, 114, 115, 116, 117, 119, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 131, 132

I

Infrações 185, 186, 187, 189, 190, 191

J

Jambu 33, 34, 35, 36, 37, 38

K

Kefir 9, 10, 11, 14, 15

L

Lactose 10, 13, 45, 46, 47, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 64, 69

Legislação 7, 14, 22, 26, 62, 63, 64, 67, 68, 69, 94, 104, 105, 106, 107, 110, 112, 117, 129, 131, 146, 161, 163, 171, 173, 174, 175, 186, 187, 188, 191

M

Manipuladores 79, 84, 106, 107, 108, 109, 111, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 124, 125, 126, 127, 130, 131, 132, 179

Marinado 39, 40, 41, 42, 43

Marketing 56, 57, 58, 61, 128

Mercados 93, 94, 101, 157, 159, 170, 184

Multas 185, 186, 191

O

Origem 2, 13, 26, 32, 42, 52, 65, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 88, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 110, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 166, 168, 169, 176, 179, 184, 185, 186, 187, 190, 191

P

Patê 17, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32

Percepção 18, 82, 84, 85, 86, 87, 89, 90, 91, 93, 95, 103, 119, 128, 130, 131, 132, 171, 173

População 3, 16, 17, 20, 31, 52, 63, 65, 70, 71, 72, 73, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 85, 86, 87, 89, 94, 98, 101, 132, 146, 172, 176, 179, 184

Preparações 27, 130, 138, 140, 142, 143, 145, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 156

Preparo 17, 31, 39, 40, 41, 53, 78, 80, 85, 90, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 152, 153, 157, 158, 159, 160, 162, 185, 187, 188, 189, 190, 191

Processamento 2, 3, 5, 7, 20, 24, 39, 40, 43, 92, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 126, 154, 174, 175, 176

Produtos 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 17, 18, 23, 24, 26, 27, 33, 36, 37, 38, 39, 40, 42, 45, 46, 48, 50,

52, 53, 55, 56, 57, 58, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 71, 73, 74, 75, 76, 77, 79, 81, 85, 88, 90, 91, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 105, 106, 108, 109, 110, 111, 112, 115, 116, 122, 126, 128, 130, 132, 158, 160, 161, 162, 163, 164, 166, 168, 169, 171, 174, 176, 178, 179, 180, 181, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191

R

Restaurante 119, 135, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 148, 150, 155, 156, 177

Rotulagem 31, 62, 63, 64, 67, 68, 69, 157, 158, 160, 162, 163, 164, 186

Rótulos 56, 57, 58, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 126, 157, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 185, 187, 188, 189, 190

S

Sensorial 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 14, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 25, 28, 29, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 49, 50, 54, 55, 56, 144, 146, 152, 154, 155, 172

Sódio 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 34, 35, 40, 41, 54, 66, 88, 122, 126

Sorvete 45, 46, 47, 48, 49, 51, 52, 53, 54, 55, 104, 105, 106, 109, 113

Supermercados 72, 73, 93, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 114, 116, 117, 119, 157, 159, 167, 174, 178, 180, 181, 182, 183, 184

U

UAN 127, 135, 136, 137, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 152, 153, 154, 155

Universitário 39, 70, 72, 119, 134, 135, 137, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 148, 150, 155, 156

V

Vigilância 25, 31, 44, 50, 55, 72, 77, 81, 82, 83, 84, 105, 112, 119, 130, 133, 158, 164, 169, 178, 180, 183, 184

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-7247-765-9



9 788572 477659