



Selos de Inspeção Sanitária



SELOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

Todos os produtos de origem animal (**POA**) devem passar primeiro por inspeção industrial e sanitária, a qual é realizada por um médico-veterinário do serviço oficial dos órgãos de agricultura. Após aprovação na inspeção, o produto recebe um selo que informa o número de registro do estabelecimento e o órgão que efetuou o registro, garantindo assim a segurança no consumo do alimento.

Como serviços oficiais de inspeção sanitária, temos o Serviço de Inspeção Municipal (**SIM**), o Serviço de Inspeção Estadual (**SIE**) e o Serviço de Inspeção Federal (**SIF**). Para cada selo existe uma série de exigências e requisitos diferentes que o produtor deve se adequar.



O selo **SIF** representa o Serviço de Inspeção Federal e está vinculado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (**MAPA**). Os estabelecimentos registrados no **SIF** possuem autorização para comercializar seus produtos em **todo território nacional**, além de poder realizar exportação e importação de POA.



O selo **SIE** representa o Serviço de Inspeção Estadual e está vinculado à Secretaria de Agricultura do estado. Os estabelecimentos registrados no **SIE** possuem autorização para comercializar seus produtos **somente dentro do estado** que efetuou o registro.



O selo **SIM** representa o Serviço de Inspeção Municipal e está vinculado à Secretaria Agricultura do município. Os estabelecimentos registrados no **SIM** possuem autorização para comercializar seus produtos **somente dentro do município** que efetuou o registro. As exigências para obtenção desse registro variam de município para município, mas tendem a ser menos rigorosas que aquelas exigidas pelo SIE e pelo SIF, devido a menor capacidade de produção desses estabelecimentos e menor alcance de consumidores.

À medida que a abrangência territorial aumenta, as determinações legais para obter o selo também aumentam. Dessa forma, a escolha entre qual selo buscar para o seu estabelecimento e seus produtos está diretamente ligada ao alcance de comercialização que se pretende realizar. É interessante o produtor adequar-se ao selo que de fato corresponde à extensão de mercado que o produto terá.

Todos os produtos de origem animal percorrem um longo caminho desde o local de produção animal até chegar à mesa do consumidor e o serviço oficial de inspeção sanitária (**SIM, SIE ou SIF**) é o responsável por garantir que uma série de medidas sejam adotadas a fim de permitir segurança no consumo desses alimentos. A visualização do selo de inspeção sanitária na embalagem do produto comprado ou consumido é a certeza de que o estabelecimento fabricante passou por inspeção sanitária.

Cadeia Produtiva do Leite.



Além desses três selos, foram criados mais dois: o selo **SISBI** e o selo **ARTE**. Mas qual a diferença entre eles?



O **SISBI** é o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, também vinculado ao Ministério da Agricultura e coordenado pelo SIF. A partir da implementação desse sistema, os estados e municípios ganharam o direito de solicitar a equivalência dos seus serviços de inspeção ao do SIF.

Sendo aprovada a equivalência do SIE ou SIM ao Serviço de Inspeção Federal, os estabelecimentos registrados nos estados ou municípios, respectivamente, recebem o selo **SISBI** e o direito de comercializar seus produtos em **todo o território nacional**, tal como se possuíssem o selo SIF, porém com a vantagem de não precisar solicitar novo registro junto ao Ministério da Agricultura, o que diminui muito os trâmites burocráticos.



Já o selo artesanal (**Selo ARTE**), regulamentado pelo MAPA em 2019, foi criado com a finalidade não de certificar o estabelecimento inteiro, mas sim determinados produtos mediante solicitação do fabricante, desde que esse já possua registro no **SIE** ou **SIM**. Ao receber o Selo **ARTE**, o produto adquire autorização para ser comercializado em todo o **território nacional**, ainda que o registro do estabelecimento seja no SIE ou SIM.

Os órgãos de agricultura dos Estados e do Distrito Federal são os responsáveis por averiguar o atendimento aos requisitos de produção artesanal e conceder o selo **ARTE**, o qual deve vir exposto na embalagem do produto em conjunto com o selo do serviço de inspeção sanitária em que o estabelecimento produtor encontra-se registrado.

Para obter o selo **ARTE**, o produto deve atender alguns requisitos, tais como:

- As técnicas de produção devem ser predominantemente manuais;
- O produto final deve ser genuíno e manter as características tradicionais, culturais ou regionais;
- O uso de ingredientes industrializados deve ser restrito ao mínimo necessário, vedada a utilização de corantes e aromatizantes.



E onde entra a Vigilância Sanitária na fiscalização?

A Vigilância Sanitária é responsável por fiscalizar os produtos de origem animal somente no comércio atacadista e varejista, ficando a fiscalização da produção a cargo dos órgãos de agricultura, através dos respectivos serviços de inspeção sanitária.



Prefeito:
Wladimir Garotinho

Vice Prefeito:
Frederico Rangel Paes

Secretário de Saúde:
Paulo Hirano

Subsecretário de Atenção Básica, Vigilância e
Promoção da Saúde:
Dr. Charbell Kury

Assessora Geral da Vigilância Sanitária:
Vera Cardoso de Melo

Elaboração e Formatação: Setor de Educação da
Vigilância Sanitária de Campos dos Goytacazes, 2021.

Em caso de dúvidas, entre em contato conosco:



<https://visa-campos.blogspot.com/>



[@visacampos](#)



[Vigilância Sanitária](#)



[\(22\) 998680244](#)



[Rua Gil de Gois, 138 - centro](#)

