

FISHIN PESCADOS

ESTUDO DE CASO



NATALIA MENON

2017

TÍTULO: Fishin Pescados estudo de caso

TEMA: Estudo de caso de uma processadora de tilápias, localizada na região metropolitana de Curitiba, paralisada em função de atuação da Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (ADAPAR)

OBJETIVO: Documento desenvolvido como produto final do projeto da disciplina de Piscicultura da Universidade Federal do Paraná, ministrada pelo Prof. Antonio Ostrensky

PERÍODO DE REALIZAÇÃO: agosto – novembro de 2017

Natalia Tetto M. Menon

Natalia Menon
Responsável Técnica

Curitiba, 28/11/2017

Sumário

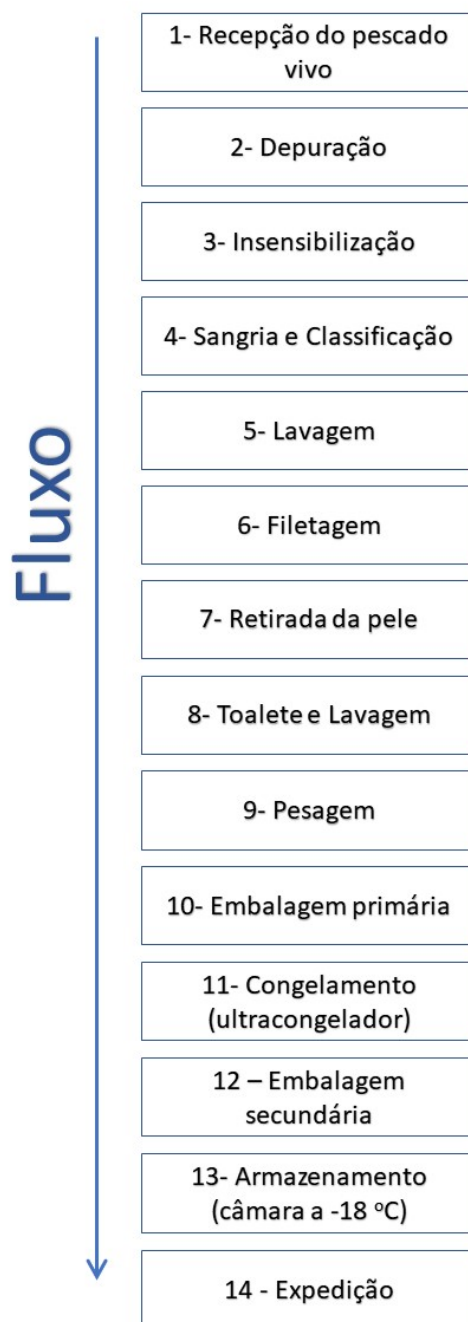
1	APRESENTAÇÃO.....	4
2	METODOLOGIA ADOTADA	7
3	AUTUAÇÕES.....	9
3.1	Auto de Infração nº 3840, de 26 de março de 2015	9
3.2	Auto de infração nº3841 06 de abril de 2015	13
3.3	Auto de infração nº 3926, de 25 de abril de 2016	15
4	SITUAÇÃO ENFRENTADA PELA FISHIN PESCADOS APÓS AS AUTUAÇÕES.....	18
5	AÇÃO JUDICIAL	20
5.1	Petição inicial.....	20
5.2	Contestação da ADAPAR	20
5.3	Decisão judicial.....	21
6	INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES	23
6.1	Legislação	23
6.2	Artigos científicos	24
6.3	Consulta a profissionais do setor	26
7	CONCLUSÃO	29

1 APRESENTAÇÃO

A Fishin Pescados é uma processadora de tilápias localizada em Bocaiúva do Sul, região metropolitana de Curitiba - Paraná, sendo a única processadora de peixes instalada nesta região. A piscicultura e a unidade de abate do empreendimento nasceram no ano de 2000, como parte do programa "Fábrica do Agricultor", do governo do estado do Paraná, coordenado pela EMATER (Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural). No ano de 2012, foi constituída como pessoa jurídica (Norberto I Esumi Comércio de Pescados – ME), atendendo pelo nome fantasia de Fishin Pescados.

A microempresa atuava na área de produção de peixes, beneficiamento de pescado e processamento de subprodutos não comestíveis (graxaria). O empreendimento operava desde 2005, fornecendo filé de tilápia congelado no mercado varejista (BIG e Walmart), peixarias, feiras e restaurantes. Além disso, prestava serviços de filetagem para a COOPESCADOSUL (Cooperativa Agroindustrial de Agricultores e Aquicultores Familiares da Região Sul), que fornecia os peixes comercializados para merenda escolar de Curitiba e região metropolitana. Para complementar a renda e minimizar os impactos ambientais eventualmente gerados pelo destino incorreto dos subprodutos do processamento da tilápia, o empreendimento contava com uma graxaria, onde os resíduos eram transformados em farinha e óleo de peixes, destinados à rações.

O principal produto da empresa era o filé de tilápia sem pele, cujas etapas do fluxograma de produção estão ilustradas na figura a seguir:



Fluxograma do processamento de filé de tilápia congelado

Porém, no dia 26 de março de 2015, durante um procedimento de fiscalização e após divergências quanto ao método de filetagem adotado pelo empreendimento, a ADAPAR (Agência de Defesa Agropecuária do Paraná), responsável pelo serviço de inspeção estadual de produtos de

origem animal, autuou a Fishin Pescados e suspendeu suas atividades (auto de infração nº 3840, de 26 de março de 2015). Fiscalizações posteriores geraram mais dois autos de infração (nº 3841, de 02 de abril de 2015, e de nº 3926, de 25 de abril de 2016) levando o empreendimento a uma situação de paralização e sem nenhuma previsão para reabertura.

A proposta do trabalho aqui realizado, como parte da disciplina de Piscicultura, ofertada aos estudantes de graduação em Zootecnia, da Universidade Federal do Paraná, foi a de realizar um estudo minucioso deste caso, analisando de forma imparcial todos os elementos disponíveis, para uma análise crítica das circunstâncias apresentadas. Além disso, o trabalho objetivou apresentar aos interessados nessa área de trabalho uma amostra de como o sucesso ou o fracasso de um empreendimento pode ir além dos conhecimentos técnicos/práticos relacionados à área de atuação do mesmo.

2 METODOLOGIA ADOTADA

O estudo do presente caso exigiu contato constante com os proprietários da microempresa para obtenção de informações e sanar possíveis dúvidas. Para que o trabalho pudesse ser realizado de forma imparcial e apresentando maior fidedignidade aos fatos, foi também realizado contato com a agente fiscal responsável pela autuação à Fishin Pescados, a Médica Veterinária Elaine Marcondes Carneiro, com o objetivo de apurar ambas as versões do caso. Porém, esta etapa foi comprometida, já que a mesma afirmou não estar autorizada para falar sobre as inspeções realizadas.

Assim, para possibilitar a geração de dados confiáveis, foi realizado um amplo levantamento e estudo dos métodos utilizados para abate, sangria, descamação, evisceração e filetagem de peixes. Este estudo proporcionou maior compreensão do fluxograma realizado pelas unidades de beneficiamento de peixes no país e as implicações dos diferentes métodos de filetagem no rendimento de filé e na contaminação da carne. O entendimento desses processos no início do estudo foi imprescindível para maior assimilação nas etapas subsequentes.

Com o objetivo de averiguar se as autuações encontram base legal, foi feito um estudo das normas e leis brasileira envolvendo o beneficiamento de pescado e seus derivados. Este estudo teve como objetivo proporcionar uma maior na análise dos procedimentos adotados pela empresa, além de avaliar se os marcos regulatórios são suficientemente claros em relação às suas exigências, ou se dão margem a interpretações distintas por parte de fiscais e empreendedores.

Por fim, após a fase de coleta de dados, de reunir e avaliar as informações disponíveis acerca do caso da Fishin Pescados, dos métodos de processamento de peixes e da legislação envolvida, foi feito o contato

com diversos profissionais da área de piscicultura e de beneficiamento/processamento de pescado, com o objetivo de sanar as dúvidas ainda eventualmente existentes em relação à esses temas e possibilitar a elaboração de um parecer em relação ao caso estudado.

3 AUTUAÇÕES

A Fishin Pescados encontra-se atualmente paralisada em decorrência de três autos de infração, resultantes de três inspeções distintas realizadas pela ADAPAR:

- ✓ Auto de Infração nº 3840, de 26 de março de 2015
- ✓ Auto de Infração nº3841, de 02 de abril de 2015
- ✓ Auto de Infração nº 3926, de 25 de abril de 2016

As informações apresentadas neste estudo de caso acerca dos eventos ocorridos nos dias de inspeção, foram disponibilizadas por Margarida Esumi, representante da Fishin Pescados¹.

3.1 Auto de Infração nº 3840, de 26 de março de 2015

No dia 26 de março de 2015, a agente fiscal Elaine Marcondes, do núcleo regional de Curitiba da ADAPAR, em inspeção, divergindo do método de filetagem adotado pela empresa, suspendeu as atividades da processadora e apreendeu a mercadoria, culminando na lavratura do auto de infração nº 3840. Esta divergência ocorreu principalmente devido à não execução das etapas de descamação e evisceração do pescado antes da realização da filetagem.

Segundo a agente fiscal, o não cumprimento desses procedimentos resultam em maior risco de contaminação da carne, sendo assim, o produto (filé de pescado) poderia apresentar riscos à saúde pública. Mas, além desse, outros pontos foram levantados no auto de

¹ Em respeito aos envolvidos, as afirmações de terceiros contidas neste trabalho, não poderão ser utilizadas em ação judicial por nenhuma das partes.

infração em questão, como a utilização de produtos de limpeza de uso doméstico em uma unidade industrial, a existência de condições de higiene precárias, a identificação de estruturas sujas, o teto mal higienizado e a presença de resíduos no chão da unidade.

Em sua defesa, os proprietários alegam que as etapas de descamação e evisceração exigidas pela agente fiscal são desnecessárias, já que, a pele será removida posteriormente e o filé pode ser retirado sem que ocorra a abertura da cavidade abdominal do peixe. Os proprietários alegam ainda que a inclusão dessas etapas no fluxograma de produção resultariam em maior tempo gasto para filetagem e, conseqüentemente, menor produtividade dos trabalhadores e do próprio empreendimento. Além disso, alegam que o risco de contaminação da carne era muito maior quando a evisceração era realizada, o que justificaria a não execução deste procedimento.

Em relação às supostas condições precárias de higiene relatadas pela agente, os proprietários alegam que a presença de resíduos e de caixas plásticas sujas citadas no auto de infração em questão, foram relatadas na chamada "área suja" do estabelecimento, que se caracteriza justamente por ser um local de recebimento de pescado e de preparação para o beneficiamento. Deste modo, as condições ali encontradas não fogem ao normal de qualquer outro abatedouro.

De fato, de acordo com Oliveira (2012) ²:

Sabe-se que um grande número de microrganismos pode ser introduzido na indústria de alimentos junto com as matérias-primas. Entretanto, podemos evitar a contaminação cruzada através da separação da área de recepção de matéria-prima. A partir desse ponto podemos determinar que a sequência das operações de processamento seja a mais direta

² Oliveira, R.B.A. 2012. Instalações agroindustrial. Rodrigo Barbosa Acioli de Oliveira, Samara Alvachian Cardoso Andrade; [coordenadora institucional Argelia Maria Araujo Dias Silva]. Recife: EDUFPE, 166 p.

possível com o objetivo de minimizar os riscos de contaminação do alimento processado. Dessa maneira, no projeto da agroindústria deverá está prevista a separação através de barreiras de contenção física (parede, compensado etc.) da área suja para área limpa.

O entendimento conceitual a respeito da área suja e limpa deverá considerar os conhecimentos adquiridos na área de Microbiologia de Alimentos, Análise físico-química e Tecnologia de Alimentos. Pode-se considerar que a área suja como aquela que oferece menor risco de contaminação para o alimento por considerarmos que vão existir etapas no seu fluxograma que vai reduzir ou eliminar sua contaminação. Conseqüentemente, a área limpa é aquela que detém elevado risco de contaminação, ou seja, devemos tomar mais cuidado no planejamento das instalações, equipamentos e orientar os colaboradores nas operações realizadas a fim de evitar a contaminação cruzada dos produtos.

A separação da área suja e limpa deve ser total, não devendo ser permitida a circulação de funcionários entre as duas áreas, nem de equipamentos/utensílios. Também deverão ser previstas instalações sanitárias (banheiros e vestiários) separadas para utilização dos colaboradores dessas suas áreas, bem como áreas para limpeza e sanitização de equipamentos.

Segundo os proprietários, o problema principal, entretanto, está na ilegalidade dos atos desta inspeção, já que a suspensão das atividades da processadora ocorreu sem prévio processo administrativo, violando o critério da DUPLA VISITA previsto no artigo 55, da Lei Complementar 123/2006, § 1º. Esta lei dispõe que:

Art. 55. A fiscalização, no que se refere aos aspectos trabalhista, metrológico, sanitário, ambiental, de segurança, de relações de consumo e de uso e

ocupação do solo das microempresas e das empresas de pequeno porte, deverá ser prioritariamente orientadora quando a atividade ou situação, por sua natureza, comportar grau de risco compatível com esse procedimento.

- **§ 1º Será observado o critério de dupla visita para lavratura de autos de infração**, salvo quando for constatada infração por falta de registro de empregado ou anotação da Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS, ou, ainda, na ocorrência de reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.

Os proprietários alegam, em sua defesa, que em dez anos de funcionamento, a Fishin Pescados nunca havia sido autuada ou notificada. Sendo assim, ao autuar e suspender as atividades da processadora em uma única inspeção, por supostas irregularidades não relacionadas a questões trabalhistas, como prevê a legislação, a agente fiscal Elaine Marcondes violou a lei em questão.

Outro ponto importante a ser levantado em relação a esta autuação está relacionado ao fato de que não há legislação no Brasil que estabeleça os procedimentos que devem ser respeitados para realização da filetagem de pescado. Admite-se que alguns processamentos e cortes especiais requerem obrigatoriamente a execução das etapas em questão, como, por exemplo, a produção de carne mecanicamente separada de pescado. Neste caso, o Decreto 9.013, de 29 de março de 2017 (RIISPOA), dispõe no Art. 338, capítulo III, seção I, que:

Art. 338. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

Por outro lado, não há lei ou norma operacional que obrigue que as beneficiadoras de pescados adotem os procedimentos prévios de evisceração e descamação quando da produção de filés sem pele congelados, como no caso em estudo.

3.2 Auto de infração nº3841 06 de abril de 2015

Por conta da suspensão intempestiva das atividades da processadora ocorrida no dia 26 de março, 1.005 kg de filé de tilápia haviam permanecido em caixas com gelo, não embalados e sujeitos à deterioração. Para tentar minimizar os prejuízos, os proprietários da Fishin Pescados alegam que entraram em contato com o sr. Horácio Slongo, então diretor da ADAPAR, que os orientou a solicitar junto à agente fiscal a permissão para o devido acondicionamento dos filés, o que pelo menos garantiria a sua conservação enquanto a questão da autuação estivesse sendo discutida entre as partes.

Em seguida, os proprietários protocolaram diretamente com o senhor Marcos Cesar Antunes, Supervisor da fiscal Elaine Marcondes Carneiro, ofício solicitando que:

A partir desta data, na tentativa de minimizar prejuízos, passa a armazenar os produtos, citados abaixo, em câmara de congelamento no próprio estabelecimento. Produtos estes que foram apreendidos, conforme Termo de apreensão de produtos de origem animal nº090373 – ADAPAR, emitido em 26 de março de 2015: 455 quilos de filés de tilápia fresca (25/03) e 550 quilos de filés de tilápia (dia 26/03)”.

Este documento teria então sido encaminhado à agente fiscal responsável pelo caso. Em decorrência, no dia 29 de março de 2015, a agente fiscal Elaine Marcondes aprovou o pedido de acondicionamento do produto como comprova o documento registrado a seguir:

DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE / EMBASAMENTO LEGAL:

1) Referente a solicitação da empresa, para o congelamento dos filés de tilápia fresca, apreendida conforme termo nº 090373, comunicamos que deferimos o pedido, e a indústria está autorizada a realizar o congelamento de 455 kg (dia 25/03) e 550 kg (dia 26/03) de filé de tilápia, apreendida, infamada que os produtos continuam apreendidos e aguardando a liberação da laudo de análise microbiológica do lote, apreendido.

2) Sobre os documentos, manual e plantas referente ao projeto arquitetônico da abatedouro, infamada que estão disponíveis para retirada na UVA Curitiba, pois o manual econômico não está em acordo (modelo disponível).

Curitiba, 31 de março de 2015.

Assinatura e carimbo do Fiscal de Defesa Agropecuária

Assinatura e nome do Fiscalizado

ELAINE MARCONDES CARNEIRO
Med. Veterinária CRMV-PR 7567
Fiscal de Defesa Agropecuária
ADAPAR

Enviado por e-mail e AR

1ª Via - Processo 2ª Via - Fiscalizado 3ª Via - Fiscal

“Referente a solicitação da empresa para o congelamento dos filés de tilápia fresca apreendida, conforme Termo de Fiscalização nº 090373, comunicamos que defiro o pedido, e a indústria está autorizada a realizar o congelamento de 455kg (dia 25/03) e 550kg (26/03) de filé de tilápia.”

Para dar conta dessa atividade a ser realizada em caráter de urgência, a Fishin Pescados chamou de volta ao trabalho dois

funcionários do setor de embalagem que haviam sido dispensados em decorrência da determinação de suspensão das atividades do empreendimento para, no dia seguinte, proceder ao acondicionamento e conservação dos 1005 quilos de filé de tilápia.

No entanto, para que isso fosse possível, o produto precisava, segundo alegado pelos proprietários da empresa, passar por um processo de preparo, o que incluía a retirada de espinhos, o toalete e embalagem que o habilitaria ao posterior congelamento. Quando isso era realizado, três agentes fiscais da ADAPAR, Antônio Celso B. Pedri, Carolini Rubini e Elaine Marcondes Carneiro, foram até o estabelecimento e, ao se depararem com as atividades sendo realizadas, e que haviam sido previamente autorizadas pela própria agente fiscal, alegaram, segundo a versão apresentada pelos proprietários, descumprimento da ordem de suspensão da atividade inscrita anteriormente e emitiram um novo auto de infração (nº 3841), determinando a paralisação total das atividades e do próprio empreendimento. Quando procurada, durante a realização do presente estudo de caso, a agente fiscal Elaine Marcondes optou por não se manifestar acerca dos eventos que resultaram na interdição da Fishin Pescados na ocasião relatada.

3.3 Auto de infração nº 3926, de 25 de abril de 2016

Quatro meses após a suspensão das atividades, ocorrida no dia 26 de março de 2015, o Gerente de Inspeção de POA, senhor Carlos Henrique Siqueira Amaral emitiu, em 30 de julho de 2015, o Termo de Revogação GIPOA nº 01/2015, revogando a interdição, mas condicionando essa revogação à realização de visita técnica para liberação de seu funcionamento.

Na tentativa de sanar as divergências entre a microempresa e a fiscalização e possibilitar a continuidade do funcionamento da Fishin Pescados, a direção da ADAPAR disponibilizou às expensas do estado, um consultor e gestor do SEBRAE ³, Edelmiro Balado Duarte, biólogo especialista em gestão de negócios e alimentos, para realização de um curso de treinamento relacionado às etapas do processo de filetagem de tilápia para os novos funcionários. Em decorrência, foi agendada para o dia 25 de abril de 2016 um abate experimental, sob inspeção dos agentes fiscais da ADAPAR, para verificar se a Fishin Pescados encontrava-se ou não em condições de reativação de suas atividades produtivas.

Entretanto, em decorrência de uma forte chuva ocorrida na madrugada do dia 25 de abril, houve queda da energia elétrica em toda a região, afetando também a unidade de beneficiamento da Fishin Pescados. Sendo assim, equipamentos essenciais ao procedimento de abate, como a máquina de gelo e os esterilizadores de facas, não estavam funcionando.

Para tentar minimizar os impactos deste evento fortuito e prosseguir com o abate experimental previamente agendado e devidamente planejado, o proprietário do empreendimento comprou sacos de gelo para serem usados nas etapas de insensibilização e na conservação do pescado. Porém, a quantidade de gelo disponível foi considerada insuficiente e a Fishin Pescados foi novamente autuada (auto de infração nº 3926), desta vez sob alegação de não cumprimento das etapas do fluxograma aprovado no memorial econômico-sanitário do empreendimento.

Como registrado pelos fiscais da ADAPAR, como o auto de infração nº 3926/2016 faz menção ao evento registrado em um auto de infração anterior (o nº 3840, de 26.03.2015), os empreendedores estaria sendo reincidentes, o que justificaria a majoração da multa aplicada (no

³ Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

valor de R\$ 8.655,30), com vencimento previsto para o dia 18.08.2017 e inclusão em dívida ativa com o estado em caso de não pagamento.

4 SITUAÇÃO ENFRENTADA PELA FISHIN PESCADOS APÓS AS AUTUAÇÕES

Após as atuações contra à Fishin Pescados, a microempresa passou a enfrentar uma grave crise financeira decorrente dos processos administrativos aos quais foi submetida e de fatos associados que serão sumarizados a seguir.

Desde a primeira autuação, o empreendimento passou por furtos, indenizações trabalhistas, rescisão de contrato e perda de clientes, deterioração de equipamentos, além da multa aplicada no valor de R\$ 8.355,30.

No dia 26 de março de 2015, quando a primeira autuação contra à Fishin Pescados foi emitida, a microempresa acumulava uma grande quantidade de peixes destinada ao atendimento da demanda por filés decorrentes da proximidade da "Sexta-feira Santa", que aconteceria aproximadamente uma semana depois. Como na maioria das empresas de pescados no Brasil, a "Semana Santa" é a época de maior volume de vendas e, conseqüentemente, de lucros para as empresas do setor.

Sendo assim, quando o estabelecimento foi suspenso e teve toda a produção apreendida, houve uma conseqüente ruptura de contrato com diversos clientes da microempresa, que estava impossibilitada de entregar os produtos previamente contratados.

Com a microempresa paralisada, descapitalizada e sem condições de promover a devida vigilância, delinquentes invadiram o local e vandalizaram o estabelecimento, quebrando portas e janelas e furtando, no dia 06 de abril de 2015, toda a mercadoria que havia sido apreendida pela

ADAPAR e que se encontrava sob guarda da Fishin Pescados, ocasionando significativos prejuízos adicionais à empresa.

Ademais, mesmo com a suspensão das atividades, alguns custos fixos continuavam a serem gerados, notadamente relacionados à necessidade de pagamentos de financiamentos previamente contraídos junto à instituições de crédito e referentes ao processo produtivo e à aquisição de equipamentos, além dos gastos gerados pela necessidade de contínua manutenção dos mesmos. Além do mais, os funcionários contratados em 2016 para participar do treinamento realizado pelo consultor Edemilro Duarte, sentiram-se lesados após serem dispensados com tão pouco tempo de registro em carteira de trabalho. Por isso, esses funcionários moveram uma ação contra a Fishin Pescados, solicitando indenização trabalhista.

5 AÇÃO JUDICIAL

5.1 Petição inicial

Por sentirem-se injustiçados e lesados devido aos grandes prejuízos acumulados como consequências diretas e indiretas das seguidas autuações sofridas, os proprietários da Fishin Pescados entraram com uma ação judicial contra à ADAPAR, solicitando anulação dos processos administrativos contra à empresa e a tutela antecipada, o que garantiria pelo menos o funcionamento do empreendimento.

A petição de nulidade dos processos administrativos contra à microempresa, visava a anulação dos autos de infração emitidos contra a Fishin Pescado e, conseqüentemente, a suspensão da exigibilidade do pagamento da multa aplicada, no valor correspondente a R\$ 8.355,30, abstando-a ainda de inscrição em dívida ativa até que terminasse o julgamento do mérito deste caso. Já o pedido de tutela antecipada de urgência, objetivava a liberação do funcionamento da microempresa não condicionada a visita dos agentes de fiscalização, em função do histórico de problemas com a ADAPAR.

5.2 Contestação da ADAPAR

Em contestação, a ADAPAR afirmou que a motivação para o auto de infração nº 3926, de 25 de abril de 2016 foi baseado "*no não cumprimento, por parte da Fishin Pescados, das etapas do fluxograma de processamento de filé de pescado aprovado no Memorial Econômico Sanitário (MES), de 14 de março de 2011 e alterado em 20 de julho de 2015*". Afirmou ainda que em "*nenhum momento o fiscalizado solicitou dispensa da evisceração ou apresentou um novo MES*".

Em sua contestação a ADAPAR ressalta que:

O Decreto nº 2858, de 22 de abril de 2004, em seu art.1º determina o emprego de métodos científicos modernos de insensibilização que impeçam o abate cruel de qualquer tipo de animal destinado ao consumo. Destarte, em seu art. 7º, inc. III prevê que após a seção dos grandes vasos do pescoço (no caso dos peixes faz-se a seção dos grandes vasos anteriormente às guelras), não serão permitidas, na calha de sangria, operações que envolvam mutilações, até que o sangue escoe ao máximo possível (neste caso a descamação e filetagem dos peixes caracterizam-se como operações mutilantes).

Baseado no nº 2858, a ADAPAR alega que o "*Auto de Infração nº 3926 foi lavrado para impedir que a Fishin Pescados continuasse a abater os animais sem atender os preceitos de bem-estar animal, pois realizavam a filetagem dos peixes ainda vivos, pois, além do falta do método de insensibilização, não estavam abatendo os peixes pela sangria, resultando em demasiado sofrimento aos animais*".

5.3 Decisão judicial

A juíza de direito, Dra. Leticia Marina Conte, deferiu à suspensão da exigibilidade do pagamento da multa aplicada até que o julgamento final. Já em relação ao pedido de tutela antecipada, ela o negou, sob a afirmação de que a atividade fiscalizatória da ADAPAR encontra amparo no art. 3º, I e XI da Lei 17.026/2011 do Estado do Paraná:

Art. 3º. Compete à Agência de Defesa Agropecuária do Paraná:

I - propor, planejar, coordenar, supervisionar, promover e fiscalizar políticas, programas, ações e procedimentos de defesa agropecuária que importem à saúde humana e ao bem-estar animal, à sanidade animal e vegetal, à qualidade higiênico-sanitária dos produtos e subprodutos de origem vegetal, comestíveis ou não comestíveis, ao comércio e à qualidade origem animal intrínseca e extrínseca dos insumos utilizados nas explorações agropecuárias e dos produtos destinados à alimentação animal;

Além disso, afirma que o art. 110, §2º, do Decreto 3.005/2000 do Estado do Paraná, prevê a possibilidade de interdição cautelar de estabelecimento:

“Art. 110. A apreensão, a condenação ou destruição dos produtos, a suspensão das atividades e a interdição total do estabelecimento, enquanto atos de polícia administrativa emergenciais de natureza cautelar objetivando resguardar a saúde pública, nas condições e termos estabelecidos no presente Regulamento, competem concorrentemente aos médicos veterinários fiscais lotados no SIP/POA ou ao seu serviço”.

Por fim, a juíza, reiterando que *"a matéria demanda dilação probatória quanto ao questionamento técnico acerca da possibilidade de dispensa do processo de evisceração"* indeferiu o pedido de tutela de urgência.

6 INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

6.1 Legislação

Neste Estudo de Caso, foi realizada uma revisão da legislação brasileira de pescados, principalmente os que envolviam o beneficiamento/processamento do mesmo. A tabela a seguir mostra os principais marcos regulatórios existentes, o ano de sua publicação e o objetivo de cada instrumento legal/normativo.

Observou-se que nas regulamentações encontradas, não há nenhuma regulamentação específica quanto à etapas a serem respeitadas durante o beneficiamento do filé de pescado. Ou seja, a legislação não impõe que as etapas de descamação e evisceração sejam realizadas para a obtenção deste produto em específico.

LEGISLAÇÃO	DATA	OBJETIVO
Decreto nº 9.013 (RIISPOA)	29 de março de 2017	Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal
Decreto nº 30.691 (RIISPOA)	29 de março de 1952	Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal
Normas técnicas para estabelecimento de pescados (SIP/POA)	24 de março de 1998	-
Resolução de diretoria colegiada – RDC nº 275	21 de outubro de 2012	Dispõe sobre os POP's e a Lista de Verificação das Boas Práticas De fabricação para Produtores/Industrializados de Alimentos

LEGISLAÇÃO	DATA	OBJETIVO
IN nº 16 - MAPA	23 de junho de 2015	Normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte
Ofício circular nº 85/09 DIPOA	13 de novembro de 2009	Procedimentos de verificação dos programas de autocontrole em estabelecimentos de pescados e derivados

LEGISLAÇÃO	DATA	OBJETIVO
Lei nº 11.959	29 de junho de 2009	Dispõe sobre a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da <u>Aquicultura</u> e da Pesca, regula as atividades pesqueiras
Lei nº 6.437	20 de agosto de 1977	Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências.
IN nº 21 MAPA	31 de maio de 2017	Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe congelado

6.2 Artigos científicos

Nesta etapa do Estudo de Caso, foi realizado o levantamento de trabalhos acadêmicos, artigos científicos e MBPF (manuais de boas

práticas de fabricação) envolvendo a filetagem do pescado, a fim de verificar a orientação geral em relação às etapas de descamação e evisceração do pescado para obtenção do filé de peixe sem pele.

A primeira observação feita durante o levantamento foi de que, a maioria dos trabalhos encontrados apresenta as etapas do fluxograma de processamento de maneira genérica, não levando em consideração as particularidades de alguns produtos, como é o caso do filé de peixe sem pele.

Porém, também foram encontrados artigos que recomendam as a evisceração e a descamação antes da obtenção do filé de peixe, como por exemplo, o trabalho de José Ronaldo Tononi (não consta data de publicação) ⁴, em que o autor estabelece as etapas de fluxograma da seguinte forma:

FLUXOGRAMA PARA PRODUÇÃO DE FILÉ DE PEIXE CONGELADO

1. Recepção dos peixes – os peixes chegam à indústria refrigerados (0 ° C) ou congelados (-18° C). Durante a recepção dos peixes são feitas análises químicas, e sensoriais, com também a verificação da temperatura para garantir o recebimento de matérias prima adequada ao processo. Os peixes são, então, lavados;
2. Seleção/ classificação/armazenamento – os peixes são selecionados por tamanho, classificados por espécie e armazenados em câmaras com temperaturas de – 18 ° C para os congelados e entre 0 e 1 ° C para os frescos. Essa etapa deve ser realizada o mais rápido possível;
3. Preparação/Evisceração/ lavagem – para eliminação das vísceras deve-se efetuar o corte - de diferentes tamanhos – segundo a espécie a limpar. Em geral, um dos métodos utilizados é a incisão em toda superfície abdominal, tendo-se cuidado para não cortar o trato intestinal o que obrigaria a uma lavagem mais cuidadosa. Ao preparar qualquer espécie, também é aconselhável eliminar as brânquias. Depois de eviscerado, extraídas as brânquias e escamas (se isso for necessário), procedem-se aos cortes , que são variados e dependem do produto que se queira obter e do tamanho do peixe. Os peixes são novamente lavados com água clorada (5 ppm) para eliminar sangue, restos de vísceras e escamas;
4. Filetagem/ Retirada do pelo - essa etapa deverá ser executada por pessoal treinado e em ambiente preferencialmente refrigerado e climatizado;
5. INSPEÇÃO SANITÁRIA – para realizar a inspeção, a fábrica deverá estar equipada com mesas apropriadas para detecção de espinhas e parasitas (candling table);
6. Congelamento – os peixes são colocados em câmaras de congelamento, sob temperatura de – 18 ° C;
7. Glazeamento – o glazeamento vai completar o congelamento, dando uma proteção adicional ao pescado;
8. Estocagem - após o congelamento, os peixes são estocados sob temperatura de – 20 ° C.

⁴ Tonono, J.R. Sem data. Indústria do Pescado. 10 p. Disponível em: <http://vix.sebraees.com.br/arquivos/biblioteca/Industria%20do%20Pescado.pdf>. Consultado em 29/11/17.

Já o trabalho da Prof. Maria Luiza Rodrigues de Souza, do Departamento de Zootecnia da Universidade Estadual de Maringá (UEM)⁵, comparando seis métodos de filetagem de pescado, destaca que o método proporcionou maior rendimento de filé e menor porcentagem de resíduos de filetagem foi o realizado com o peixe inteiro, sem eviscerar, e com retirada da pele com alicate especial antes da filetagem. De acordo com a autora, por não existir um padrão de filetagem, há divergência em relação ao melhor método a ser empregado. Apesar do trabalho comparar a filetagem em peixes eviscerados e não eviscerados, todos os peixes utilizados neste experimento foram descamados. Não foram encontrados artigos que abordassem a realização de filetagem sem a realização prévia da descamação.

6.3 Consulta a profissionais do setor ⁶

Profissionais que atuam na área de piscicultura e/ou de beneficiamento do pescado, sem qualquer vínculo com a Fishin Pescados, foram contatados com o objetivo de apurar quais são os métodos realizados nas unidades de beneficiamento de pescado; qual a real necessidade das etapas de descamação e evisceração do pescado; e para colheita de opiniões a respeito do problema enfrentado pela Fishin Pescados.

Para isso, foram consultados dois consultores da área de piscicultura; um agente fiscal federal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); o diretor da Associação Brasileira de Piscicultura

⁵ Souza, M. L.R. 2002. Comparação de Seis Métodos de Filetagem, em Relação ao Rendimento de Filé e de Subprodutos do Processamento da Tilápia-do-Nilo (*Oreochromis niloticus*). Revista Brasileira de Zootecnia 31(3) 1076-1084.

⁶ Em acordo com o combinado com os profissionais envolvidos, as afirmações de terceiros contidas neste trabalho não poderão ser, em nenhuma hipótese, utilizadas como parte de processos judiciais por nenhuma das partes envolvidas.

(Peixe BR); um proprietário de processadora de filé;, três responsáveis técnicos por cooperativas de pescados; e o responsável técnico da processadora de pescados Sereia.

Para Uilians Ruivo, consultor de gerenciamento e inovação industrial, as etapas de descamação e evisceração são, de fato, desnecessárias, sendo dispensadas em muitas empresas no Brasil e no exterior. Porém, o consultor reforça que a empresa por sua vez, precisa cumprir o que descreveu no processo que autorizou seu funcionamento pela Autoridade Estadual de Fiscalização. Segundo ele, se a empresa descreveu errado ou se quer rever o processo, precisa fazer nova solicitação de ajuste / atualização.

Em relação a essa etapa, também foi realizado contato com o consultor e gestor da SEBRAE, Edelmiro Duarte, responsável pelo treinamento dos funcionários da Fishin Pescados no evento relacionado à terceira autuação à microempresa. Segundo Edelmiro, as etapas de descamação e evisceração do pescado não só são etapas dispensáveis, como podem acarretar maior risco de contaminação à carne. De acordo com Duarte, a abertura da cavidade abdominal do pescado resulta em maior número de carcaças contaminadas quando comparado ao outro método (filetagem sem evisceração). Ao ser questionado a respeito dos eventos ocorridos no dia 25 de abril de 2016, culminaram na autuação da processadora com posterior multa, o consultor afirma não recordar com precisão dos fatos e, por isso, não se manifestaria.

Alguns profissionais contatados defenderam que as etapas de descamação e evisceração são essenciais no processo de obtenção do filé de pescado. Em defesa à descamação, os profissionais afirmam que, além de reduzir a contaminação da carne, a retirada das escamas facilita a posterior retirada da pele, facilita a limpeza e aumenta a vida útil da máquina utilizada para retirar a pele do filé. Todos os profissionais que

defenderam a necessidade da evisceração afirmaram que o procedimento leva à redução nos riscos de contaminação da carne.

Posicionamento dos profissionais consultados a respeito na necessidade das etapas de descamação e evisceração:

PROFISSIONAL	EMPRESA	S/ EISCERAÇÃO	S/ DESCAMAÇÃO
Consultor de gerenciamento e inovação industrial		SIM	SIM
Consultor e gestor	SEBRAE	SIM	SIM
Agente Fiscal	MAPA	SIM	SIM
Diretor	Associação Brasileira de Piscicultura	SIM	SIM
Proprietário	Processadora de filé	SIM	NÃO
RT	Copacol	NÃO	NÃO
RT	Pescados Sereia	SIM	NÃO
RT	C. Vale	NÃO	NÃO
RT	COPISCES	SIM	NÃO

7 CONCLUSÃO

- ✓ O fluxograma adotado pela indústria varia de acordo com a disponibilidade de equipamentos, mão de obra disponível e o produto final produzido pelo empreendimento. Como citado anteriormente, o fluxograma adotado para a obtenção de filé de pescado e posta de pescado, são diferentes devido à forma de apresentação do produto.
- ✓ A falta de legislação específica para a construção das etapas de processamento de filé de pescado, abre espaço para a interpretação individual. Neste caso, causando divergências entre o responsável técnico e a agente fiscal quanto à adoção das etapas de descamação e evisceração para obtenção do filé de pescado sem pele.
- ✓ O manual de boas práticas de fabricação e Memorial Econômico Sanitário (MES) devem ser atualizados regularmente de acordo com a atual realidade do empreendimento. Neste caso, talvez a situação poderia ter sido evitada caso o MES estivesse atualizado.
- ✓ A impossibilidade da agente fiscal da ADAPAR, Elaine Marcondes, de se pronunciar acerca dos eventos ocorridos nos dias de inspeção dificultaram uma análise mais aprofundada do caso.