

# BOLETIM MENSAL

## AGROINDÚSTRIA DE DERIVADOS LÁCTEOS



ABRIL 24



FAEMG  
SENAR

[www.sistemafaemg.org.br](http://www.sistemafaemg.org.br)

EQUIPE RESPONSÁVEL  
Gerência Do Agronegócio

Mariana Simões GDA

Paula Lobato GATG



## **Entenda sobre a habilitação sanitária**

A segurança dos alimentos é uma preocupação global e fundamental, uma vez que está relacionada diretamente com a saúde da população. Por isso, requer regulamentações rigorosas para garantir a comercialização de alimentos seguros e de qualidade. O termo "Habilitação Sanitária" compreende o registro do estabelecimento de produtos de origem animal no departamento de agricultura do município, estado ou país e está condicionado à prévia inspeção e fiscalização, sob condições determinadas em leis, regulamentos e normas sanitárias estabelecidas.

O tipo de serviço a ser escolhido para implementar na sua agroindústria vai depender da abrangência comercial desejada. No Brasil, o sistema de inspeção e certificação de produtos de origem animal é dividido em três principais níveis, a saber:

**1. Serviço de Inspeção Municipal (SIM):** O SIM é responsável pela inspeção de estabelecimentos que produzem, processam, armazenam e vendem produtos de origem animal dentro dos limites municipais. Este tipo de habilitação assegura que pequenos produtores cumpram as normas sanitárias locais.

**2. Serviço de Inspeção Estadual (SIE):** Ampliando o escopo de atuação, o SIE permite que os produtos sejam comercializados em todo o território estadual. No estado de Minas Gerais, o órgão responsável pela inspeção estadual é o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA).

**3. Serviço de Inspeção Federal (SIF):** É o nível mais abrangente de inspeção, administrado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Os produtos inspecionados pelo SIF podem ser comercializados em todo o território nacional e exportados para outros países.

A Habilitação Sanitária, além de obrigatória, é fundamental para a proteção da saúde pública, garantindo que os alimentos consumidos sejam seguros, prevenindo doenças de origem alimentar. Permite ainda a padronização e assegura que os produtos atendam a padrões consistentes de qualidade e higiene, independentemente de onde sejam produzidos ou consumidos. Ela também promove a confiança do consumidor, uma vez que produtos certificados são percebidos como de maior qualidade. Além disso, possibilita aos produtores acessarem novos mercados, contribuindo para o crescimento econômico individual e do setor.

Todos os queijos e demais produtos lácteos, para serem comercializados, devem atender o que determina a legislação sanitária. O programa de Assistência Técnica e Gerencial (ATeG) - Agroindústria tem feito um trabalho de apoio aos produtores de queijos artesanais para que eles consigam a habilitação sanitária de sua queijaria. Ademais, o programa, com toda a sua estrutura de recursos humanos (técnicos de campo, técnicos especialistas, supervisores, analistas, entre outros) apoia os produtores em ações como a orientação sobre o processo de legalização das queijarias, bem como viabilizando na prática a habilitação sanitária, a partir da produção e execução de toda a parte documental: planta baixa, plantas de fachada e de corte, projeto hidrossanitário, memoriais descritivos, programa de boas práticas de fabricação e de autocontrole, entre outros trabalhos.

*Por: Renata De Paoli Santos- Consultora Master, ATeG Agroindústria*