

## RELATÓRIO

### I. IDENTIFICAÇÃO:

**NOME:** Anselmo [REDACTED]

**CPF:** [REDACTED]

**CARTEIRA DE IDENTIDADE:** [REDACTED]

**ENDEREÇO:** Sítio Batistas, Rodovia BR 369, KM 15 – Zona Rural

**COORDENADAS:** 20° [REDACTED] 45° [REDACTED]

### II. DOS FATOS

Em decorrência de solicitação de apoio para averiguar possível abate clandestino, recebida através de Ofício 02/SMD/SIM/2023 de 11 de abril de 2023 do Serviço de Inspeção Municipal do município de Campo Belo - MG, os servidores do IMA, **Fábio Silveira Stambassi – Fiscal Agropecuário e Fernanda Gomes Silveira – Fiscal Assistente Agropecuário**, juntamente com a coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal do município de Campo Belo **Danielle Resende de Aguiar**, contando com o apoio da Polícia Militar do Meio Ambiente através do **Sargento Júlio Cesar Resende, Cabo Wilton Rodrigo Aparecido Santos e Cabo Lucas Figueiredo André**, realizaram ação conjunta na propriedade do Sr. Anselmo Machado Teixeira.

Ao chegar no endereço, foi verificada a existência de um local próximo à residência o qual era utilizado para abate de aves. Identificou equipamentos de abate de aves – cones de sangria, caixas d'água para lavagem dos frangos, fogão industrial usado para aquecer água, panelas, utensílios (facas, chairas, escorredor), depenadeira de aves, freezer para armazenamento dos produtos.

No local identificado acima foi encontrado produto denominado como corante

O senhor **Anselmo Machado Teixeira** proprietário do imóvel, relatou que realmente realiza o abate de aves no local, que estava ciente das questões higiênico sanitárias e de regularização do estabelecimento, afirmou ainda que desde a última ocorrência no ano de 2019 - visita do SIM de Campo Belo e do IMA, para verificação da situação de registro da granja e também do abate – entrou em contato com os órgãos mas não finalizou nenhum dos processos.

O proprietário foi questionado sobre o destino dos produtos do abate, e confirmou que o comércio ocorria no próprio município e também em municípios adjacentes. Foi questionado também sobre a compra e trânsito das aves para a granja, não possuindo nenhum documento de comprovação de origem destas, estando sem emissão de GTA – Guia de Trânsito Animal – tanto para compra de plantel quanto para envio para abate.

Durante a fiscalização foi observado *in loco* todas as características e indícios de autoria e materialidade (presença de sangue, freezer com produtos acabados, água sendo fervida, utensílios e equipamentos, local de descarte dos subprodutos não comestíveis – compostagem irregular para descarte de penas, sangue e vísceras não comestíveis). Foi verificado que o estabelecimento se tratava de um **abate clandestino**, descumprindo o determinado na **Lei nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950 e no Decreto 30.691 de 29 de março de 1952**.

Não nos foi apresentado registro ou cadastro/autorização para funcionamento fornecido por órgão fiscalizador das esferas federal, estadual ou municipal permitindo a realização da atividade.

As instalações são extremamente precárias, os procedimentos operacionais realizados em condições higiênico-sanitárias insatisfatórias comprovando risco iminente à saúde pública.

Devido à falta de equipamentos básicos para a realização das atividades para o abate de aves verificou-se que a propriedade não respeita os preceitos de bem-estar animal determinado pela **Portaria MAPA nº 365/2021** - Aprova o Regulamento Técnico de Manejo Pré-abate e Abate Humanitário e os métodos de insensibilização.

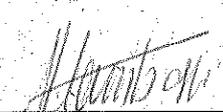
Por essas razões o estabelecimento foi interditado como medida cautelar através do **Auto de interdição e fechamento do Serviço de Inspeção Municipal nº 04/2023** (cópia em anexo) e conforme disposto na legislação sanitária vigente, os produtos clandestinos e/ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento são caracterizados como impróprios para o consumo, motivo esse que os produtos encontrados foram apreendidos e inutilizados através do **Auto de Apreensão/Inutilização Nº 043250 série A** (cópia em anexo).

### III. CONCLUSÃO:

Conclui-se que o senhor **Anselmo Machado Teixeira** descumpriu a legislação sanitária vigente, no tocante a obrigatoriedade da prévia fiscalização e registro ou cadastro em órgão competente, previsto na **Lei nº 11.812, de 23 de janeiro de 1995**, na forma do regulamento baixado pelo **Decreto Estadual n.º 38.961 de 10 de Março de 2017**, relativo ao funcionamento do estabelecimento, à higiene das dependências, dos equipamentos e do preparo da matéria-prima. Sendo assim, o estabelecimento foi interditado como medida cautelar e os produtos foram apreendidos/Inutilizados.

**Oliveira, 20 de maio de 2023.**

X

  
Fábio Silveira Stambassi  
Fiscal Agropecuário

X

  
Fernanda Gomes Silveira  
Fiscal Assistente Agropecuário

**ANEXOS: FOTOS**



Foto 1- Galpão com aves alojadas em condições precárias.

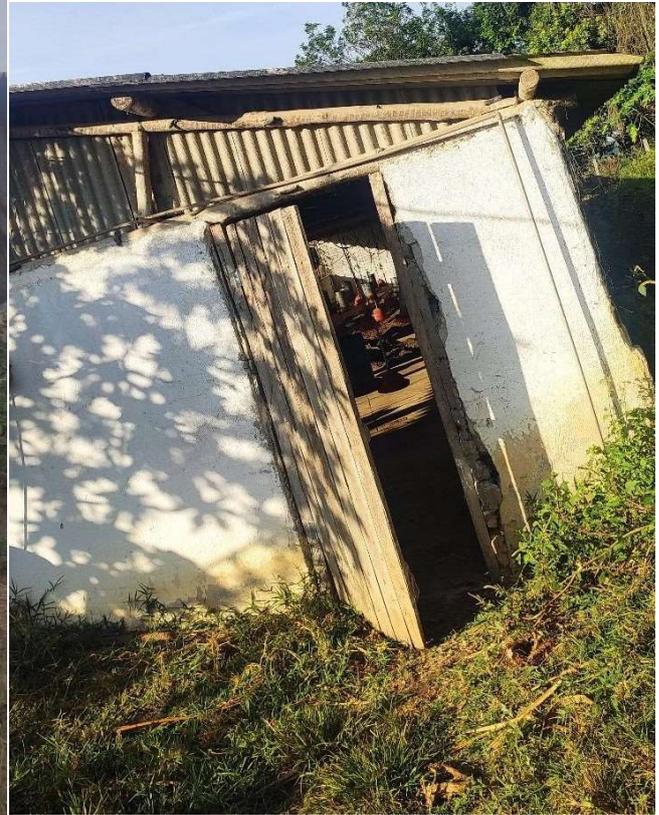


Foto 2 – Galpão para alojamento de aves com porta aberta.



Foto 3- Pocilga com criação de suínos.



Foto 4 e 5 - Galpão com aves alojadas em condições precárias.

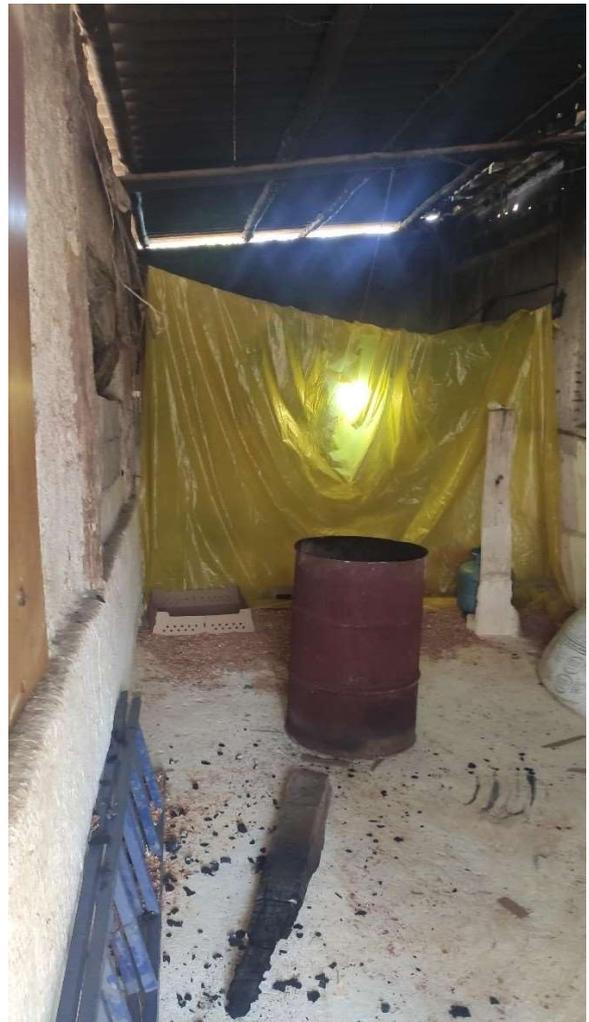


Foto 6 e 7 - Aves recém alojadas em local não adequado



Foto 8 e 9 – Local onde ocorria o abate das aves

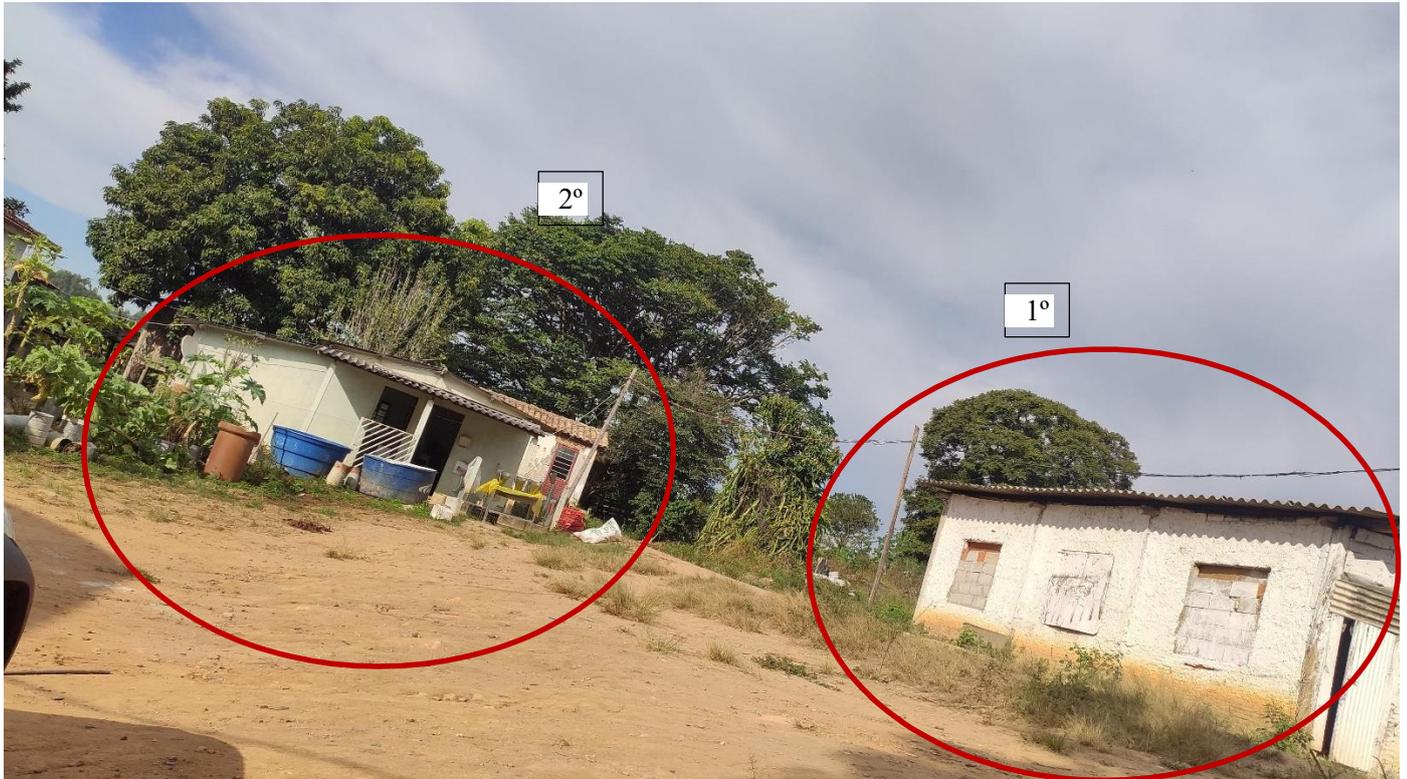


Foto 10 – 1º local onde eram alojados os pintinhos recém-chegados, 2º local onde acontecia o abate das aves.



Foto 11 - Local onde acontecia o abate das aves, ao lado da residência e das granjas, lado superior estrada de terra.



Foto 12 – 1º Entrada do local de abate totalmente aberta, não possuía barreira sanitária, aves eram mortas do lado de fora do local e colocas em funil de sangria (destaque 2º), 3º caixas d'agua sujas usadas para limpeza das penas das aves.



Foto 13 – Equipamento (freezer) usado para armazenar água fria onde as carcaças eram depositadas após serem evisceradas, com sujidades, não apropriado para essa finalidade.



Foto 14 – Sala onde acontecia a depenagem, fogão industrial à gás, com fogo direto, usado para aquecer a água de escaldagem das aves, 1º água com corante para fraudar as carcaças.



Foto 15 – vasilhame dentro da área de escaldagem das aves, com corante usado nas carcaças para fraude.



Foto 16 – Sala onde acontecia o corte e embalagem das carcaças das aves;  
1º janela totalmente aberta sem tela de proteção contra insetos ou animais;  
2º utensílios e produtos não autorizados para uso em abate – escorredor de alumínio, detergente, sabão caseiro, buchas com palha de aço.



Foto 17– 1º utensílio (caixa de polietileno) usado para armazenar aves durante o processo de evisceração, sem condições higiênicas sanitárias para uso em indústria de alimentos, com sujidades, mofo, depositado direto no chão;  
2º ralo aberto, passível de entrada de roedores ou outros animais;  
3º bancada em pedra granito, não sendo autorizado o uso desse material para locais de manipulação de alimentos

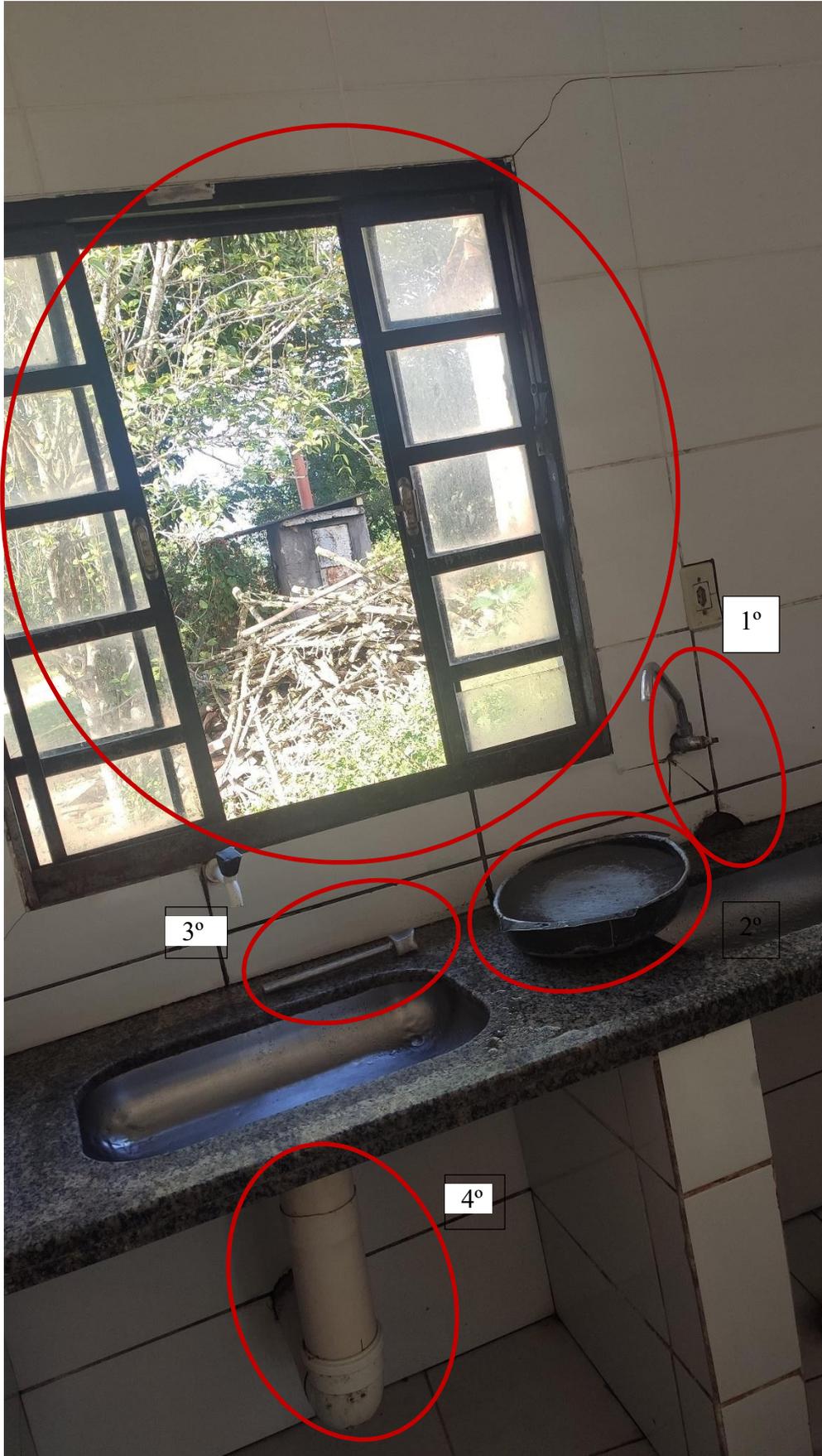


Foto 18 – detalhes do local onde as aves abatidas eram cortadas e embaladas;  
1º parede com buraco, muita sujeira, presença de mofo, torneira quebrada e suja;  
2º panela de alumínio usada no processamento das carcaças;  
3º martelo usado para cortes das carcaças;  
4º tubulação exposta com sujidades.



Foto 19 – 1º facas com cabo de madeira – material não permitido para uso em indústria de alimentos; 2º celular de uso pessoal; 3º copo usado pela funcionária.



Foto 20 – 1° bandejas usadas para colocar as carcaças;  
2° garrafa de café;  
3° corante usado para colorir as carcaças.



Fotos 21 – Corante artificial usado para fraudar as carcaças de aves abatidas e vende-las como caipira.



Fotos 22 – Detalhe do corante artificial.



Foto 23 – Estoque de corantes usado para fraudar carcaças das aves abatidas.



Foto 24 – freezers usados para armazenar os produtos



Foto 25 e 26- Freezers com produto acabado (39 unidades de frango caipira picado)



Foto 27 – detalhe para a coloração dos cortes evidenciando uso do corante, sendo caracterizado como fraude ao consumidor.



Foto 28 – armazenamento de torresmo suíno no mesmo freezer onde encontravam-se os cortes de frango, evidenciando também a produção deste.



Foto 29 – local onde eram manipuladas as carnes suínas.



Foto 30 – defumador de carnes da propriedade.



Foto 31 – área externa do local onde as aves eram abatidas, com efluentes a céu aberto, sem delimitação de área.