

**AUTORES:**

Édina de Fátima Aguiar

Informativo Técnico 02

O que são os selos SIF, SIM e SIE?

Para que a garantia da oferta dos produtos de origem animal seja segura, em relação à sua higiene, sanitária e tecnológica, é de extrema importância que seja realizada a prévia inspeção e fiscalização do alimento em todas as suas etapas. A manutenção da segurança alimentar é comum nas ações conjuntas de fiscalização e controle promovidas por diversos órgãos públicos que são engajados no Programa de Proteção Jurídico-Sanitária dos Consumidores de Produtos de Origem Animal (POA).

Quando se menciona o conceito de inspeção higiênico-sanitária de um alimento, é fundamental considerar o ato de observar ou de examinar o produto, para confirmar se é seguro para o consumo humano. Isso se dá por meio de diferentes métodos de inspeção e controle onde o profissional responsável pela inspeção busca identificar irregularidades como a presença de perigos físicos, químicos e/ou biológicos no alimento. Nos casos da detecção de não conformidades, o profissional pode condicionar o produto irregular ao uso parcial ou impedir o seu total aproveitamento. Vale ressaltar que a aplicação da fiscalização na cadeia produtiva de alimentos também minimiza a ocorrência de fraudes nos produtos finais, além de garantir a padronização do alimento por meio do cumprimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade de cada produto, todos preconizados por leis vigentes.

Aqueles que estão no ramo da produção animal desejam registrar seus produtos para ampliar as vendas, devem entender os diferentes sistemas de inspeção. A Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, instituída pelo Decreto Nº 9.013 de 29/03/17 estabelece a obrigatoriedade prévia de fiscalização de todos os produtos de origem animal (POA), sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, recebidos, acondicionados, depositados, manipulados ou em trânsito. Dessa maneira, os selos de inspeção garantem que o seu produto segue todas as regulamentações requeridas. Além disso, o selo atesta que o processo de inspeção foi realizado adequadamente, assegurando que o alimento é seguro para o consumo.

Os principais selos são SIM, SIE e o SIF.

- SIM - Selo de Inspeção Municipal: responsável pela inspeção sanitária de estabelecimentos que produzem alimentos de origem animal, como carne, leite e ovos, dentro dos limites de um

**AUTORES:**

Édina de Fátima Aguiar

Informativo Técnico 02

O que são os selos SIF, SIM e SIE?

município. Este selo garante que os produtos atendem aos padrões sanitários locais e só podem ser comercializados dentro do município de origem.

- SIE - Selo de Inspeção Estadual: semelhante ao SIM, sendo regido pelas Secretarias de Estado da Agricultura de cada estado, porém é emitido por órgãos de inspeção estaduais e autoriza a comercialização de produtos de origem animal dentro do território do estado em que foram produzidos. Este selo assegura que os produtos cumprem com as regulamentações sanitárias estaduais. Cada estado possui sua própria legislação, o que significa que as regras podem variar de um estado para outro.

- SIF - Serviço de Inspeção Federal: selo concedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) vinculado ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) e é o mais abrangente entre os selos. Ele permite que os produtos sejam comercializados em todo o território nacional e também exportados. A inspeção do SIF garante que os produtos de origem animal cumpram com os mais altos padrões de qualidade e segurança alimentar. Sua fiscalização é realizada por Auditores Fiscais Federais Agropecuários e Técnicos de Fiscalização Federal Agropecuária (Figura 1).



Figura 1: Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal. (Dias, 2024)

Os estabelecimentos que produzem, recepcionam, inspecionam, classificam, industrializam,

**AUTORES:**

Édina de Fátima Aguiar

Informativo Técnico 02

O que são os selos SIF, SIM e SIE?

acondicionam, rotulam, armazenam e providenciam a expedição de ovos devem seguir normas higiênico-sanitárias e são obrigados, pela lei, a terem seu “produto ovo” fiscalizado. No entanto, algumas particularidades dos registros de produtos para a área de ovos e seus derivados estão definidas nos regulamentos técnicos específicos e no Decreto nº 9.013 do ano de 2017. No caso de produtos não regulamentados, deve-se observar as diretrizes do DIPOA.

Algumas orientações específicas com relação aos ovos são:

- Os ovos categoria B são exclusivos para industrialização, assim como os ovos líquidos embalados sem prévio tratamento térmico. Sua rotulagem deve ser direcionada aos estabelecimentos pertinentes para processamento;
- Deve ser verificado o atendimento a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 727 de 2022 a qual determina a obrigatoriedade do rótulo conter as instruções de conservação e consumo, auxiliando o consumidor no controle do risco associado à presença de *Salmonella spp* neste alimento. A rotulagem deve apresentar as frases: “O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde”; “Manter os ovos preferencialmente refrigerados”;
- Para ovos caipiras, observar o atendimento à Norma ABNT NBR 16437, de 12/12/2016, sobretudo em seus itens 11 e 12, referentes aos critérios de processamento e rotulagem destes ovos. São permitidas as informações “ovo caipira, colonial ou capoeira”, a presença de textos referentes aos métodos de criação e arraçoamento das galinhas e/ou das galinhas caipiras (que estejam de acordo os órgãos oficiais de inspeção para esclarecimento aos consumidores sobre a identidade do produto) e, também, a identificação de raças e linhagens utilizadas na produção dos ovos caipiras;
- Não há obrigação de que seja plastificada nem a embalagem primária, nem a embalagem secundária do produto classificado como ovo em natureza. No entanto, deve ser verificado se o estabelecimento embala o seu produto de modo a atender o artigo publicado no Decreto nº 9.013 de 2017 e, caso a embalagem secundária não confira a necessária proteção ao produto, a empresa deve providenciar a substituição da embalagem.

Ainda, orienta-se:

- Não compete ao DIPOA a fiscalização dos estabelecimentos de produção de ovos "caipira,



AUTORES:

Édina de Fátima Aguiar

Informativo Técnico 02

O que são os selos SIF, SIM e SIE?

colonial ou capoeira" quanto ao atendimento aos requisitos de produção estabelecidos na NBR 16437, de 12/12/2016. Contudo, considerando a interface desta produção com as atividades de fiscalização a cargo deste Departamento, cabe ao SIF, quando da realização de fiscalizações em estabelecimentos de ovos e derivados que fabriquem produtos oriundos destes sistemas de produção, avaliar se os controles de produção, rastreabilidade e rotulagem estabelecidos são atendidos pelos estabelecimentos registrados, no âmbito da verificação oficial dos autocontroles;

- No que tange, especificamente, aos controles de rastreabilidade com vistas a avaliar o atendimento aos controles de produção "caipira, colonial ou capoeira" estabelecidos na NBR 16437, deverá ser observado pelo SIF até que outra informação ou exigência venha a ser estabelecida por órgão competente.

Todos os estabelecimentos que produzem e comercializam ovos diretamente aos consumidores precisam possuir instalações adequadas para realizar as etapas de higienização, ovoscopia, classificação e embalagem dos ovos - Sala de Classificação. Esta instalação e os procedimentos nela realizados devem atender a legislação de inspeção de produtos de origem animal conforme o mercado consumidor que o estabelecimento atende.

A compreensão das diferenças entre os selos SIM, SIE e SIF são fundamentais para produtores, comerciantes e consumidores. Cada selo representa um nível de inspeção e abrangência de mercado, desde o âmbito local até o internacional. Garantir que os produtos alimentícios cumpram com os requisitos desses selos é essencial para a segurança alimentar, a saúde pública e a confiança do consumidor nos produtos que chegam à sua mesa.



AUTORES:

Édina de Fátima Aguiar

Informativo Técnico 02

O que são os selos SIF, SIM e SIE?

Referências

- Assi, AL; Medeiros, A. 2021. Disponível em: <https://higienealimentar.com.br/a-importancia-da-inspecao-e-fiscalizacao-frente-a-seguranca-dos-produtos-de-origem-animal/>
- Associação brasileira de normas técnicas. ABNT NBR 16437:2016: Produção, classificação e identificação do ovo caipira, colonial ou de capoeira. Rio de Janeiro, 2016.
- BRASIL. Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L1283.htm
- BRASIL. Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/2017/decreto-9013-29-marco-2017-784536-norma-pe.html>
- BRASIL. RDC (Resolução da Diretoria Colegiada) da ANVISA nº 727 de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Disponível em: <https://rotulagem.com.br/resolucao-rdc-727-de-1-de-julho-de-2022-anvisa>
- Consultoria Eleven. 2024. Disponível em: <https://consultoriaeleven.com.br/diferenca-entre-selos-sim-sie-sif-e-sisbi-entendendo-a-certificacao-sanitaria-no-brasil/>
- Dias, R.M. 2024. Disponível em: <https://lignumconsultoria.com/2024/04/23/comparacao-entre-sisbi-poa-e-outros-sistemas-de-inspecao-sif-sie-e-sim/>