ADAPAR
Agência de Defesa Agropecuária do Paraná

PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA AGRICULTURA
E DO ABASTECIMENTO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO PARANÁ - 30 ANOS
30 ANOS
SIP/POA-PR

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Vegetal – DPAV

14 de agosto de 2025

FDA MV Esp. Susy Roberta Ursi

Escritório Regional de Paranaguá Escritório

Local de Antonina

AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO PARANÁ - ADAPAR

- ✓ Médicos Veterinários DESA: 177
- ✓ Médicos Veterinários DPAV: 34
- ✓ Engenheiros Agrônomos: 112
- ✓ Sede Curitiba: 23
- ✓ Técnicos Nível Superior : 12
- ✓ Técnico Nível Médio: 258
- ✓ Auxiliares Administrativos: 527
- ✓ Contingente atual: 1047 (efetivos, cedidos, terceirizados)

ADAPAR
Agência de Defesa Agropecuária do Paraná

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DPAV

Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Paraná – SIP/POA, criado pela lei nº 10.799 de 14 de maio de 1994, regulamentado pelo Decreto nº 3005/2000

- ✓ Estabelecimentos Registrados no SIP/POA: 299 ativos
- ✓ Estado SIP/SISBI – 65 estabelecimentos
- ✓ 01 Chefe de Departamento
- ✓ 05 Chefes de Divisão
- ✓ Fiscais de Defesa Agropecuária –FDAs no DPAV: 31

ADAPAR
Agência de Defesa Agropecuária do Paraná

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DPAV

Chefe de Departamento: FDA Mariza Koloda Henning

Divisões do DPAV

- Apoio aos Serviços de Inspeção Municipal- Chefe de Divisão- FDA Kátia Kaori Taira
- Fiscalização e Inspeção de Leite e Derivados- Chefe de Divisão- FDA Elza de Morais
- Fiscalização e Inspeção de Matadouros- Chefe de Divisão- FDA Carlos H. Siqueira do Amaral
- Fiscalização e Inspeção de Cárneos e Derivados- Chefe de Divisão- FDA Analuiza Borges Castro
- Fiscalização e Inspeção Pescados, Ovos e Prod. Apícolas- Chefe de Divisão- FDA Gizela D. Bescorovaine

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DPAV

SUSAF/Pr – Sistema Unificado de Sanidade Agroindustrial, Artesanal e de Pequeno Porte

184 municípios aderidos (solo ou consorcio de município)

120 estabelecimentos indicados ao Susaf/Pr

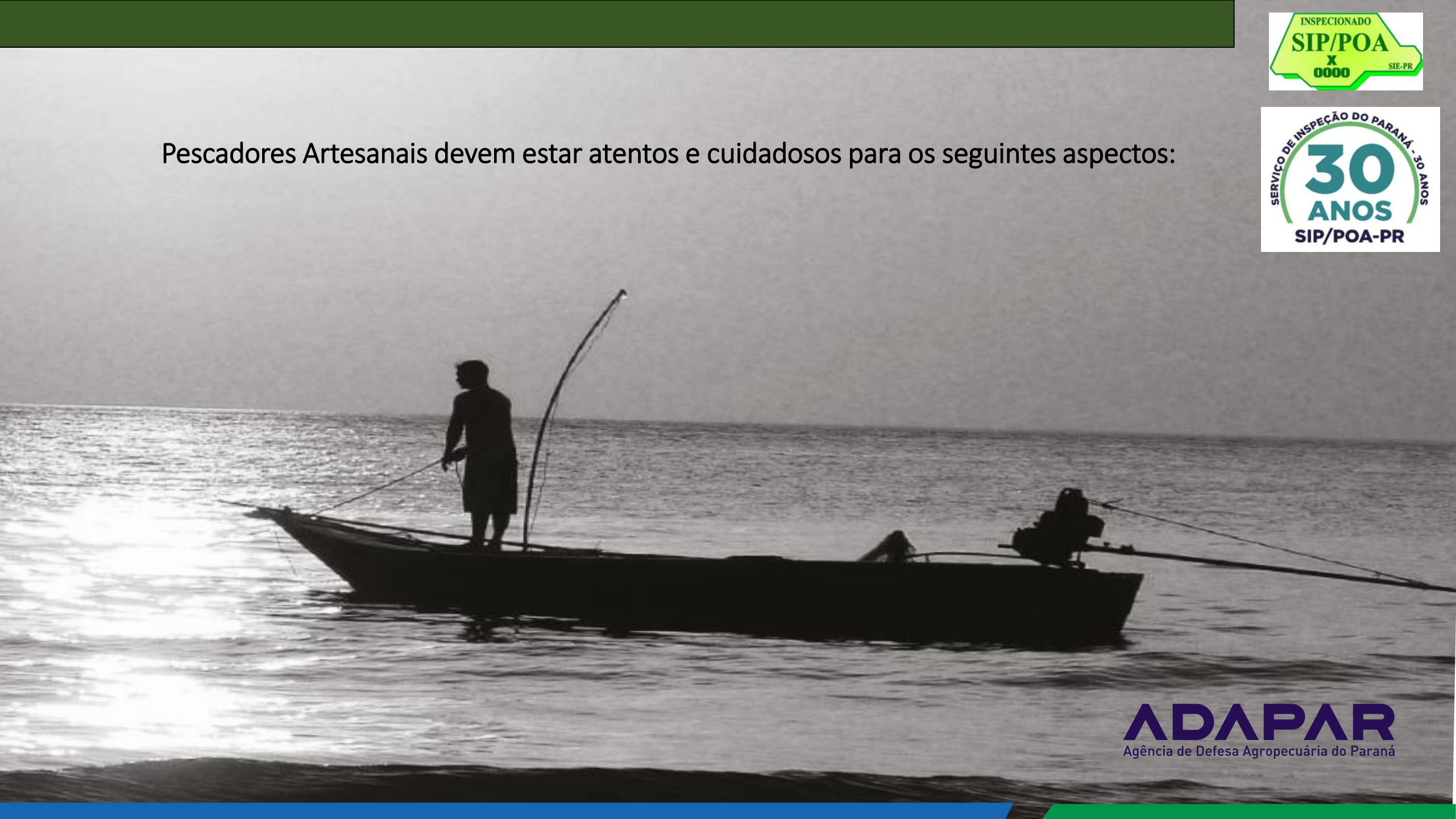
Municípios SIM/SISBI

02 – municípios solo

02 – consórcios de municípios

ADAPAR
Agência de Defesa Agropecuária do Paraná

Pescadores Artesanais devem estar atentos e cuidadosos para os seguintes aspectos:



ADAPAR
Agência de Defesa Agropecuária do Paraná

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DPAV

Pescadores Artesanais devem estar atentos e cuidadosos para os seguintes aspectos:

Conservação do Produto

Manuseio adequado do pescado

Higiene Pessoal

Qualidade do Pescado

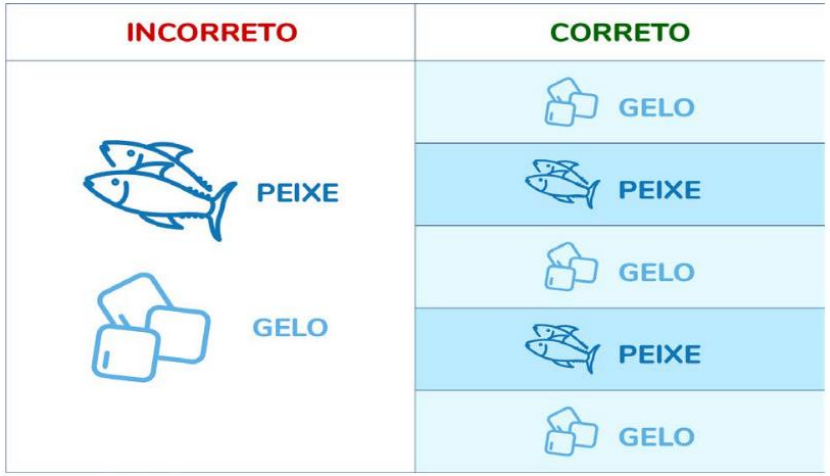
Segurança alimentar

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DPAV

Conservação do Pescado:

Manutenção da refrigeração dos Pescados frescos:

Devem chegar ao consumidor em seu estado natural, sem conservantes ou processos de conservação, apenas com o uso de gelo para manter a temperatura baixa e próxima a 0°C que mantém sua qualidade e frescor do pescado.



ADAPAR
Agência de Defesa Agropecuária do Paraná

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DPAV

Manuseio do Pescado:

Evitar a contaminação do Pescado durante o manuseio
Resfriamento rápido do pescado após a captura
Separação do Pescado por tamanho e tipo ou espécie
Armazenamento adequado do pescado em locais limpos e protegidos.

ADAPAR
Agência de Defesa Agropecuária do Paraná

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DPAV

Manuseio e cuidados com Controle de Pragas, Higienização e Sanitização:

Medidas para evitar a presença de insetos (telas, caixas plásticas com tampa e outros)

Limpeza das embarcações, utensílios (facas, caixas, chairas, vasilhames) e instalações

Uso de água potável

Produtos de limpeza adequados, neutros e sem odor, sempre rotulados e registrados

Lavagem e Sanitização de utensílios e equipamentos após cada uso ou turnos e sempre que houver necessidade, na mudança de manipulação de espécies como peixes, crustáceos (camarão), e outras espécies de pescados

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DPAV

Higiene Pessoal e Uso de EPIs:

Uso de roupas limpas e adequadas

Manutenção de unhas curtas e cabelos presos ou curtos com toucas

Lavar as mãos frequentemente com sabão neutro, sem cheiro

Evitar trabalhar doente ou com ferimentos nas mãos

Uso de EPIs: Luvas, botas, aventais, etc, devem ser usados e mantidos limpos

Trocar os EPIs diariamente ou sempre que necessário

ADAPAR
Agência de Defesa Agropecuária do Paraná

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DPAV

Rastreabilidade e Documentação:

Rastreabilidade: Identificação do pescado desde a captura até o consumidor final

Documentos: nota do produtor e registros sobre a despesca, manuseio e o armazenamento do pescado, mantendo a temperatura do pescado sempre coberto com camadas de gelo, para evitar a deterioração do pescado durante o transporte até o ponto de inspeção do pescado em estabelecimento SIM do Município ou SIP/POA da ADAPAR/PR, ou ainda em estabelecimento SIF.

ADAPAR
Agência de Defesa Agropecuária do Paraná

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DPAV

Regularização da Pesca Artesanal

A regularização da pesca artesanal por meio de serviços de inspeção é crucial para garantir a segurança alimentar, a sustentabilidade da atividade e o desenvolvimento socioeconômico das comunidades pesqueiras. A inspeção sanitária assegura a qualidade do pescado, protegendo a saúde do consumidor, enquanto a regularização formaliza a atividade, permitindo o acesso a políticas públicas e mercados

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DPAV

Benefícios da Regularização da Pesca Artesanal:

Segurança Alimentar

A inspeção sanitária garante que o pescado seja produzido, processado e comercializado dentro de padrões de higiene e qualidade, evitando riscos à saúde do consumidor

equipamento digital para medir ph pescados

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DPAV

Como funciona a regularização:

A **regularização** envolve o registro da atividade pesqueira, a obtenção de licenças e autorizações, a adequação das embarcações e instalações aos padrões de higiene e segurança, e a adesão a programas de gestão pesqueira.

Os serviços de inspeção sanitária, como o **Serviço de Inspeção Municipal (SIM)**, o **Serviço de Inspeção Estadual (SIE) no Paraná** é o **SIP/POA da ADAPAR** e o **Serviço de Inspeção Federal (SIF)** são responsáveis por fiscalizar e garantir a qualidade do pescado.

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DPAV

Benefícios da Regularização da Pesca Artesanal:

Segurança Alimentar

Sustentabilidade

Desenvolvimento Socio-econômico

Acesso a mercados

Fortalecimento das Comunidades

Atualmente, existem cerca de 1 milhão de pescadores artesanais no Brasil

ADAPAR
Agência de Defesa Agropecuária do Paraná

Benefícios da Regularização da Pesca Artesanal:

Sustentabilidade:

A regularização, muitas vezes associada a planos de gestão pesqueira, contribui para a pesca sustentável, protegendo os recursos pesqueiros e os ecossistemas marinhos e de água doce.

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DPAV

Benefícios da Regularização da Pesca Artesanal:

Desenvolvimento socioeconômico:

A formalização da atividade, com acesso a mercados e políticas públicas, pode gerar emprego e renda para as comunidades pesqueiras, melhorando a qualidade de vida e reduzindo a dificuldade financeira.

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DPAV

Benefícios da Regularização da Pesca Artesanal:

Acesso a mercados:

A inspeção sanitária é um requisito para o acesso a mercados mais amplos e para a comercialização do pescado em estabelecimentos que exigem produtos inspecionados.

ADAPAR
Agência de Defesa Agropecuária do Paraná

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DPAV

Benefícios da Regularização da Pesca Artesanal:

Fortalecimento das Comunidades

A regularização promove o reconhecimento e a valorização da pesca artesanal

como atividade econômica e cultural importante, fortalecendo as comunidades pesqueiras

ADAPAR
Agência de Defesa Agropecuária do Paraná

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DPAV

Importância da Participação dos Pescadores e a Regularização da Pesca Artesanal:

A participação ativa dos pescadores artesanais no processo de regularização é fundamental para o sucesso da iniciativa. Eles devem conhecer as normas e regulamentos, buscar orientação junto às associações e cooperativas, e adotar práticas sustentáveis na pesca

A regularização da pesca artesanal com serviços de inspeção é uma estratégia importante para garantir a segurança alimentar, a sustentabilidade da atividade, o desenvolvimento socioeconômico das comunidades pesqueiras e a valorização da pesca artesanal.

ADAPAR
Agência de Defesa Agropecuária do Paraná

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DPAV

Quais produtos devem ter os selos SIF SIE e SIM?

Todo produto de origem animal (carnes, laticínios, ovos, **pescados**, mel)

tem a **obrigatoriedade de serem certificados**.

Os produtores que comercializam sem as devidas certificações

(chancelas) estão em irregularidade e sujeitos a multas e penalidades.

Cada empresa precisa obter o selo de acordo com seu nível de

distribuição e comercialização, sempre de acordo com a chancela

conquistada junto ao Serviço de Inspeção :

* Municipal (SIM)

* Estadual (SIP/POA ADAPAR) ou e SIM com SUSAF

* Federal (SIF) ou SIP/POA com SISBI ou SIM com SISBI

ADAPAR
Agência de Defesa Agropecuária do Paraná

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DPAV

*SIF (Serviço de Inspeção Federal): Produtos de origem animal destinados ao mercado nacional ou internacional.

*SIE (Serviço de Inspeção Estadual): SIP/POA - ADAPAR : Produtos destinados ao comércio dentro dos limites do Estado do Pr.

*SIM (Serviço de Inspeção Municipal): Produtos de pequenos estabelecimentos, inspecionados pelo Município.

*SISBI: Sistema Brasileiro de Inspeção de Origem Animal (MAPA) – Chancela equivalente ao mercado nacional.

ADAPAR
Agência de Defesa Agropecuária do Paraná

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Vegetal - DPAV

Muito obrigada!

Susy Roberta Ursi
FDA-Fiscal de Defesa Agropecuária do SIP/POA – DPAV
EL Antonina (41) 3432-4384
susyursi@adapar.pr.gov.br

14/08/2025

ADAPAR
Agência de Defesa Agropecuária do Paraná