

***Orientações para os Serviços de
Inspeção, com foco nos Programas de
Autocontrole na Indústria de Produtos
de Origem Animal***

Oficina

01 e 02 de Junho de 2021


CONSIM


*Integrando municípios
para alimentar o Brasil*

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Compromissos das Agroindústrias


Cumprir os regulamentos e efetuar controles


Garantir a identidade, idoneidade e qualidade



As **indústrias** elaboram e implantam os programas, mas o **serviço oficial** deve avaliar se os mesmos atendem à legislação.

SISBI - POA

- Estruturação dos Serviços Oficiais de Estados e Municípios

- Adequação e crescimento das Indústrias:
Estrutura Física
Treinamento de Pessoal
Implantação dos Programas de Autocontrole

» Equivalência

- Alimentos Seguros**

Adequação das indústrias



Treinamento de Pessoal

Servidores

e

**Colaboradores das
Empresas**

Implantação dos Programas de Auto-Controle


Portaria MAPA nº 368/1997

**Regulamento Técnico
sobre as Condições
Higiênico-Sanitárias e de
Boas Práticas de
Fabricação para
Estabelecimentos
Elaboradores
Industrializadores de
Alimentos.**

Portaria MAPA nº 46/1998

**Estabelece
obrigatoriedade de
implantação de **Sistema de
Análise de Perigos e
Pontos Críticos de
Controle** nos
estabelecimentos com SIF
Segue as Guidelines do
Codex Alimentarius**

Implantação dos Programas de Auto-Controle

No MAPA, os Programas de Auto-Controle foram instituídos primeiramente pelas Circulares 175 e 176/2005  Norma Interna 01/2017

A implantação é de responsabilidade das empresas, que devem descrever todos os procedimentos industriais, o monitoramento e as ações corretivas adotadas para o restabelecimento da conformidade em caso de desvios.

Todas as atividades devem ser registradas de forma auditável.

Verificação Oficial dos Programas de Auto Controle

Os Procedimentos adotados pela Inspeção Oficial para a verificação dos Programas de Autocontrole fundamentam-se na **inspeção do processo e na revisão dos registros** de monitoramento dos programas de autocontrole **da indústria.**

Programas de Auto Controle

- 1- Manutenção: Equipamentos, Instalações e Utensílios / Iluminação / Ventilação / Aguas Residuais / Calibração e Aferição de Instrumentos
- 2- Água de abastecimento;
- 3- Controle integrado de Pragas;
- 4- Higiene Industrial e Operacional;
- 5- Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários;
- 6- Procedimentos Sanitários Operacionais;
- 7- Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;
- 8- Controle de temperaturas;

Programas de Auto Controle

9- APPCC;

10- Análises Laboratoriais;

11- Controle de formulação de produtos e combate á fraude;

12- Rastreabilidade e recolhimento;

13- Respaldo para Certificação;

14- Bem Estar Animal;

15- Identificação, remoção, segregação e destinação de
MER

Os Programas devem atender:

Plano escrito

Assinado e datado (responsável pelo estabelecimento e RT)

Deve identificar os responsáveis pelas atividades

Deve prever o **registro diário que comprove execução e monitoramento, prevendo ações corretivas para desvios.**

Procedimentos dos programas

Descrição

Monitoramento

Ações Corretivas

Verificação

Registros

Monitoramento

Monitoramento é uma sequência planejada de observações ou medições que se realiza com o objetivo de avaliar se um procedimento está sob controle.

TODO MONITORAMENTO DEVE SER REGISTRADO

Monitoramento

Ação Corretiva

Monitor

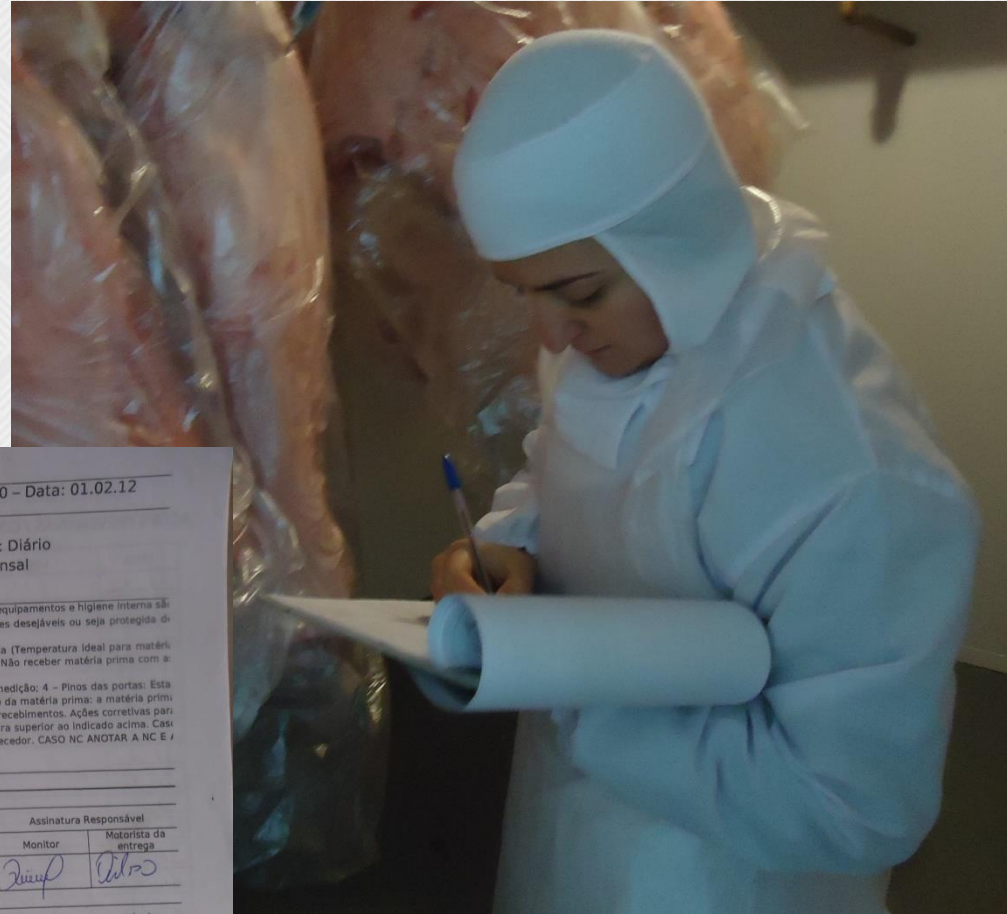
Imagem AFFA L E da Silva



Manipulador



Monitoramento



Revisão: 00 – Data: 01.02.12

Registro de Monitoramento

PA 12 B – RECEBIMENTO DE MATERIA PRIMA

Frequência:
Monitoramento: Diário
Verificação: Mensal

Objetivo: Em cada recebimento de matéria prima os veículos são avaliados, sendo neste gerado registro, onde os condições do caminhão bem como dos equipamentos e higiene interna são avaliados, a temperatura de recebimento da matéria prima também é avaliada, sendo assim apenas matéria prima que seja transportada em condições desejáveis ou seja protegida de contaminações de qualquer origem são recebidas, sem risco para saúde.

O que? Temperatura da matéria prima e condições da matéria prima e do transporte; Como? Medir com termômetro a temperatura da matéria prima (Temperatura ideal para matéria prima resfriada até 7°C; temperatura ideal para matéria prima congelada até -12°C); Quando? Sempre que for recebida matéria prima; Ação corretiva: Não receber matéria prima com as condições de higiene comprometidas; Não receber matéria prima que esteja com a temperatura superior ao indicado acima.

Observar ainda: 1 – Higiene interna: limpeza; 2 – Estrados: Condições de uso; 3 – Equipamento de frio: Condições de funcionamento e dispositivos de medição; 4 – Pinos das portas: Esta deve estar acondicionada de tal forma que não sofra contaminação ou seja comprometida por corpo estranho de qualquer origem; 5 – Manutenção do compartimento de carga: Estado de conservação em geral e isolamento; 6. Acondicionamento adequado da matéria prima: a matéria prima deve estar acondicionada de tal forma que não sofra contaminação ou seja comprometida por corpo estranho de qualquer origem; 7. Frequência: todos os recebimentos. Ações corretivas para as não conformidades: Não receber matéria prima com as condições de higiene comprometidas; Não receber matéria prima que esteja com a temperatura superior ao indicado acima. Casos de não conformidade: Não receber matéria prima com as condições de higiene comprometidas; Não receber matéria prima que esteja com a temperatura superior ao indicado acima. CASO NC ANOTAR A NC E / AÇÃO CORRETIVA: Verificação mensal pelo CO.

Monitoramento:										Assinatura Responsável	
Data - anotar	Numero da nota - anotar	Placa do carro - caminhão - anotar	Higiene interna C ou NC	Equipamento de frio C ou NC	Pinos das portas C ou NC	A carga foi aceita	Temperatura caminhão - anotar	Temperatura do produto - anotar	Hora Término carregamento - anotar	Monitor	Motorista da entrega
10/04/12	23340	MKJ 9921	C	NA	C	(X) SIM () NÃO	12°C	2°C	08:07	Ziuf	Adro
11/04/12	23478	MW 8707	C	C	C	(X) SIM () NÃO	-2°C	0°C	08:35	Ziuf	Adro
23/01/12	23588	MKJ 9921	C	NA	C	(X) SIM () NÃO	19°C	1°C	07:51	Ziuf	Adro

* Legenda : C = conforme ou NC = não conforme. (NA) não avaliado.

Verificada 12.06
Conforme

Ação Corretiva

Medidas/ações que devem ser tomadas para trazer à normalidade um procedimento/processo que sofreu desvio e, também, para evitar que o desvio ocorra novamente.

IMEDIATA OU PLANEJADA



**Quando há risco
higiênico-sanitário**



**Quando não há risco
higiênico-sanitário**

Verificação

Verificação é a aplicação de métodos, testes e auditorias, além do monitoramento, para validar e determinar se o procedimento está de acordo com os requisitos descritos e/ou se necessita ser modificado ou revalidado, para garantir um produto final seguro.

TODA A VERIFICAÇÃO DEVE SER REGISTRADA

Verificação

Ação Corretiva

Verificador

Monitor

Imagem AFFA L E da Silva



Manipulador



Verificação Oficial

O Serviço oficial Verifica o cumprimento dos Programas de Autocontrole pelas empresas

Verificação Oficial

Ação Fiscal

Imagem AFFA L E da Silva



Manipulador

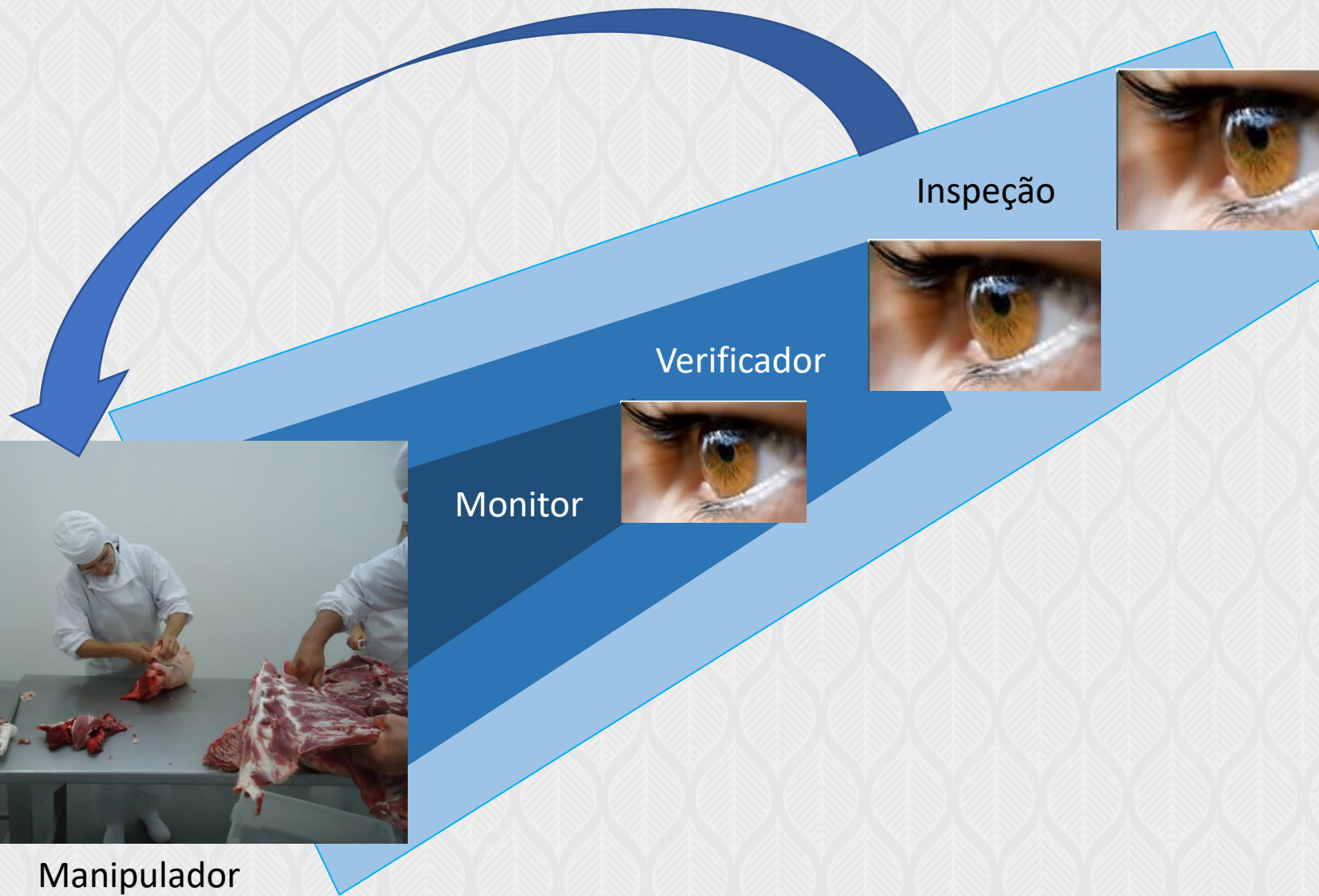
Monitor



Verificador



Inspeção



Verificação Oficial

Verificação no Local

É a inspeção realizada através da **observação visual** para avaliar se um determinado procedimento e/ou operação está sendo ou foi realizado corretamente, na forma prevista no programa de autocontrole do estabelecimento.

Verificação Oficial

Verificação Documental

É a **revisão dos documentos** de suporte **do estabelecimento**, relacionados a determinado programa de autocontrole, visando avaliar se este está sendo executado.

Registros

Formulários para os registros

Responsável pelos registros

Como serão feitos

Onde serão arquivados

Forma de arquivamento

Tempo de guarda dos registros



**Pausa para discussão
e perguntas**



Programas de Auto-controle

Manutenção de Instalações e Equipamentos

Local de instalação



Imagem Internet

Manutenção de Instalações e Equipamentos

Estrutura Física

- Superfícies
 - Pisos
 - Paredes
 - Forros e Tetos
 - Portas e Janelas
- Características: lisas, resistentes, laváveis, impermeáveis, cores claras
- Bom estado de conservação e higiene

Manutenção de Instalações e Equipamentos

- Bom estado de conservação e higiene



Imagens AFFAs



Manutenção de Instalações e Equipamentos

Estrutura Física - Equipamentos

- O tipo e dimensionamento **dependem do volume de produção pretendido e do tipo de matéria-prima**
- O projeto sanitário deve prever o escoamento e fluxo operacional

Imagem AFFA L E da Silva



Manutenção de Instalações e Equipamentos

Manutenção Corretiva

- Planejada: quando não interfere na produção e **não oferece risco aos produtos.**
- Imediata: quando interfere na produção ou **quando oferece risco aos produtos.**

Manutenção Preventiva utiliza-se um plano antecipado com **intervalos de tempo definidos.**

Manutenção Preditiva ajustes **apenas quando necessário**, porém, sem deixá-los quebrar ou falhar.
Monitoramento direto e constante

Barreiras Sanitárias



- Equipamentos de fácil higienização
- Pias dotadas de acionamento não manual
- Disponibilidade de detergente e papel toalha

Barreiras Sanitárias



Imagens AFFA L E da Silva

Vestiários e Sanitários

- Sem comunicação com as áreas de produção
- Portas com fechamento automático
- Ventilação adequada com janelas teladas
- Facilidades para higienização pessoal
- Bom estado de conservação e de higiene



Imagem AFFA L E da Silva

Iluminação

- Protegida
- Com intensidade adequada
- O ambiente deve ter iluminação sem sombreamento, contrastes excessivos e cantos escuros



Imagens Internet



Ventilação

- Conforto térmico - renovação
- Ambientes livres de fungos, fumaça, gordura e condensação
- Fluxo de ar da área limpa para a área suja
- A ventilação não pode estar direcionada diretamente sobre os produtos



Imagem AFFA L E da Silva

Ventilação

- A ventilação não pode estar direcionada diretamente sobre os produtos



- Equipamentos não podem ser instalados sobre áreas de armazenamento.



Águas Residuais

- Problemas de água residual podem estar relacionados à manutenção deficiente e PPHO não finalizado adequadamente.



- Tubulações com vazamento, ralos entupidos ou pisos quebrados.



Imagens AFFAs

Águas Residuais

- Esgotamento sanitário:

Ligado à rede de esgoto

Tratamento aprovado pelo órgão competente



Imagem AFFA L E da Silva

Águas Residuais



Imagens AFFA L E da Silva

Calibração e Checagem de Instrumentos

- A **calibração** periódica é de **responsabilidade da empresa**, mediante contratação de serviços especializados e autorizados para esse fim pelo órgão competente conforme plano de autocontrole da empresa.



Calibração e Checagem de Instrumentos

- A **Checagem** é desenvolvida dentro nas atividades de rotina do estabelecimento, onde os instrumentos de controle do processo (ex. termômetros) tem seu funcionamento testado em espaço de tempo pré determinado e **baseado em padrão estabelecido**.
- Os registros da Checagem devem estar disponíveis para a verificação oficial.



[youtube.com.br](https://www.youtube.com.br)



[qualimetrosp.com.br](https://www.qualimetrosp.com.br)

Calibração e Checagem de Instrumentos

- A **calibração** dos instrumentos de controle de processo é executada independentemente das ações executadas na aferição. É realizada, para o **ajuste dos instrumentos aos padrões referenciais** (standard), servindo de balizamento para a aferição.
- A empresa inspecionada deverá apresentar os respectivos certificados de calibração, os quais serão avaliados pelo SIF.

Água de Abastecimento

Qualidade da água

- Análises Microbiológicas e Físico-químicas (variável conforme origem)
- [Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017 Anvisa](#)
- Controle diário de Cloração e pH
0,2 a 2ppm de cloro (admitido até 5ppm)
contato mínimo de 30min
pH variável entre 6 e 9



Imagens AFFA L E da Silva



Água de Abastecimento

Qualidade da água

- Proteção: Tampa bem fechada e lacrada / trancada
- Quantidade suficiente para a atividade pretendida

- Controle da cloração



Água de Abastecimento

***Lembrar que em
PESCADO é fundamental
a análise do gelo***

Imagem AFFA L F Lopes



Controle de Pragas

- Armazenamento adequado e protegido do lixo



Imagens Internet



- Recipientes de fácil higienização, com acionamento não manual e que permita o uso de sacos plásticos

Controle de Pragas

Medidas preventivas



- Cortinas de ar

Imagens AFFA L E da Silva



- Armadilhas luminosas

Controle de Pragas

Medidas preventivas

- Armadilhas e iscas no perímetro exterior



Imagens AFFA L E da Silva



- Vedação de frestas
- Conservação das telas

Controle de Pragas

Medidas preventivas

- Ausência de material em desuso
- Livre de focos de insalubridade





**Pausa para discussão
e perguntas**

Higiene Industrial e Operacional - PPHO

- A empresa deve descrever em seu Programa todos os procedimentos diariamente aplicados Antes e Durante as atividades produtivas – POPs. Inclui todas as operações de higienização de equipamentos, utensílios e instrumentos, **com a interrupção das atividades.**

Pré-operacional – antes das atividades operacionais

Operacional – nos intervalos das atividades

- Deve identificar os equipamentos envolvidos na higienização
- Determinar a frequência e possíveis desvios

Higiene Industrial e Operacional - PPHO

- Higiene ambiental

Instalações

Equipamentos

Utensílios e móveis

- Sistemática para higienização

Produto

Diluição

Procedimento

Frequência

Responsável



Imagem AFFA L E da Silva

Higiene Industrial e Operacional - PPHO

Imagem Flavio Silva – ADAGRO PE



Imagem AFFA L E da Silva



- Utensílios, produtos e equipamentos devem ser armazenados em local limpo, seco e organizado.

Higiene Industrial e Operacional - PPHO

- Produtos devem ser registrados/permitidos pelo órgão competente e estar devidamente identificados
- A utilização deve seguir a orientação do fabricante

Produtos permitidos para desinfecção do ambiente

Registro no
Ministério da
Saúde – IN 49

Higiene Industrial e Operacional - PPHO

Etapas da higienização

- Remoção do resíduos

- Pré-lavagem

- Lavagem

- Enxágüe

- Sanificação

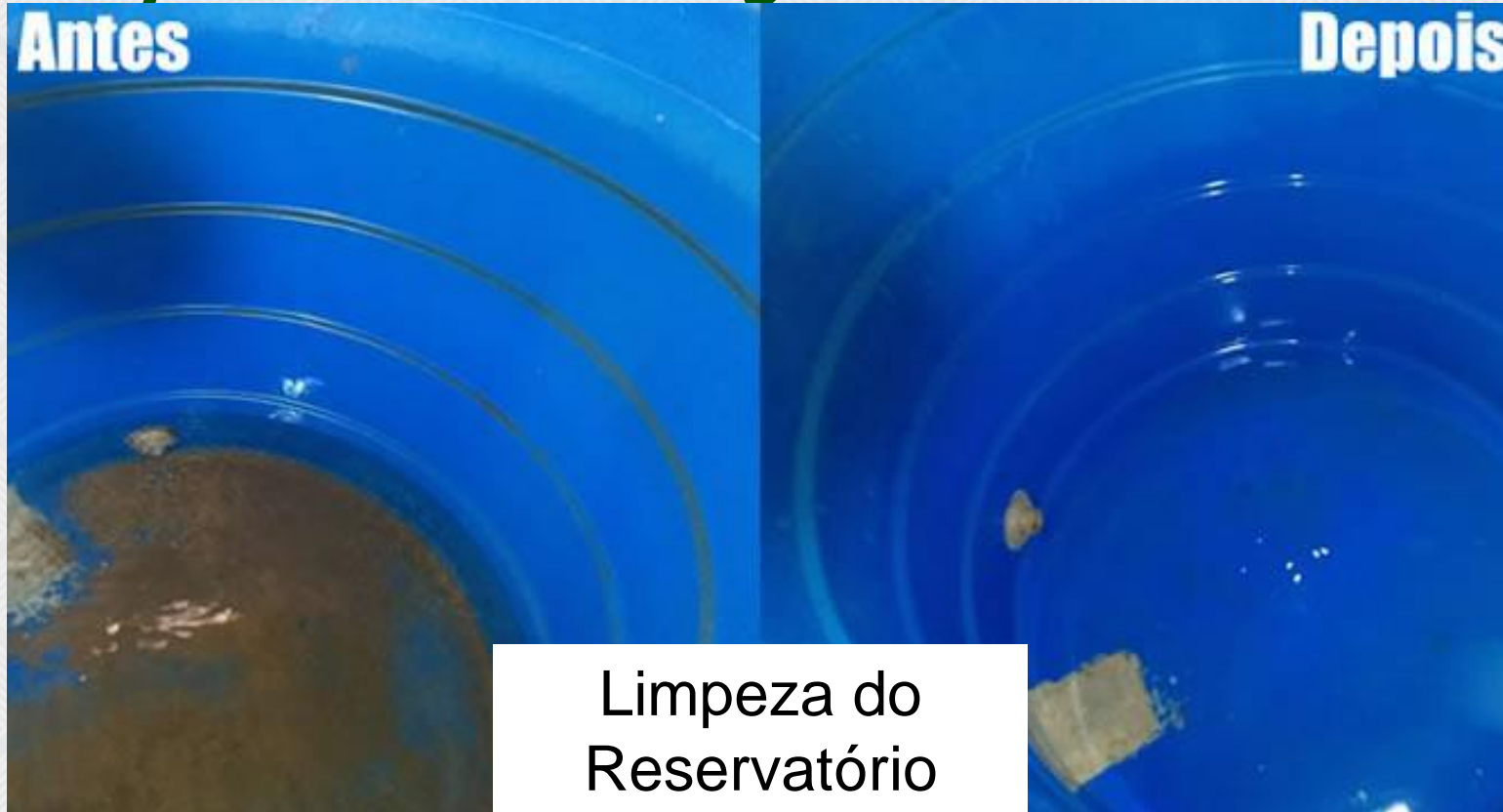
- Enxágüe

- Limpeza

- Sanificação

Higiene Industrial e Operacional - PPHO

Limpeza de Caixa d'água



- Frequência prevista no Programa.
- Identificação dos responsáveis pela limpeza
- Análises pós limpeza

<https://www.eccocleandedetizacao.com.br/limpeza-caixa-dagua-abc.php>

Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários

Controle de saúde

– Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional – PCMSO

– Exames Médicos:

Admissional / Periódico / de Rotorno ao Trabalho / Mudança de Função



Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários

Controle de saúde

- Monitoramento diário de casos de ferimentos e quadros infecciosos ou de gastroenterites
- Afastamento das atividades ou direcionamento condicional



Imagem Internet

Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários

Higiene Pessoal

Onde, Como e Quando



Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários

Higiene Pessoal

- Higiene Corporal
- Proibição do uso de adornos

Imagem Internet



Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários



Imagens AFFA L E da Silva

Higiene Pessoal

– Uniformes Limpos

– Lavanderia

Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários

Uso de EPIs

- Uso correto de:

Luvas

Tocas

Máscaras

Aventais

Luvas de proteção



Imagens Internet

Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários

Treinamentos

- Instrução e Conscientização dos colaboradores para a produção de alimento seguro



Procedimentos Sanitários Operacionais

- Objetivam evitar, reduzir ou eliminar a contaminação.
- Inclui (**pode incluir**) todas as operações de higienização de equipamentos, utensílios e instrumentos que entram em contato direto com o produto, **sem a interrupção das atividades.**

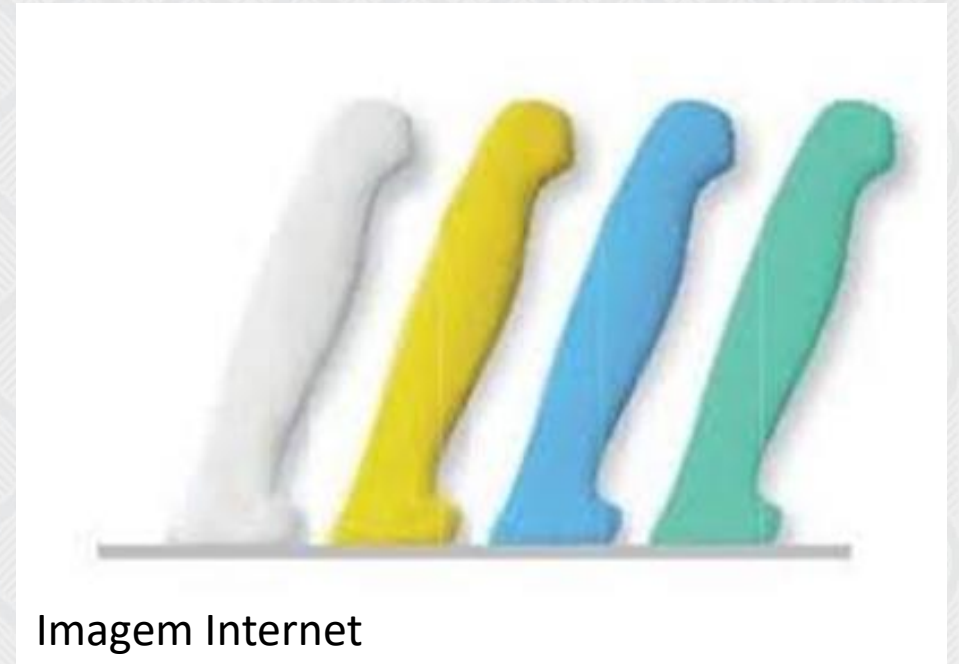


Imagem Internet

Controle de matéria prima, ingredientes e material de embalagem

Tudo aquilo que entra na composição dos produtos e/ou que entra em contato direto com os produtos deve ser avaliado, sistematicamente, quanto à sua inocuidade.

Controle da recepção

Garantia dos Fornecedores

Controle de matéria prima, ingredientes e material de embalagem

Quando oriunda da **aquicultura** necessita de verificações distintas daquela oriunda da **pesca extrativa**.

- **Exame visual** externo e identificação de alterações patológicas.

- Pontuação e critérios de **análise sensorial**.

- **Fichas** de acompanhamento de produção e pesca extrativa.

- **GTA**.



Imagem AFFA L F Lopes

GELO

Evidência de boa manipulação à bordo.

Controle de matéria prima, ingredientes e material de embalagem



> 4.4°C

Ação Corretiva



< 100ppm

*Monitorização da
Histamina.*



Imagens AFFA L F Lopes

Controle de matéria prima, ingredientes e material de embalagem



> 4.4°C



> 100ppm

*Monitorização da
Histamina.*



Rejeição
do
Pescado



Controle de matéria prima, ingredientes e material de embalagem

Matéria-prima

- Qual a procedência da Matéria Prima?



INs 76 e 77 de 2018

Imagens AFFA L E da Silva



- As matérias-primas e produtos são mantidos em temperaturas compatíveis com a sua natureza?

Controle de matéria prima, ingredientes e material de embalagem

Ingredientes

- Os ingredientes são armazenados em local separado, mantido em condição higiênicas?
- Os ingredientes estão devidamente identificados no ambiente de preparação do produto?



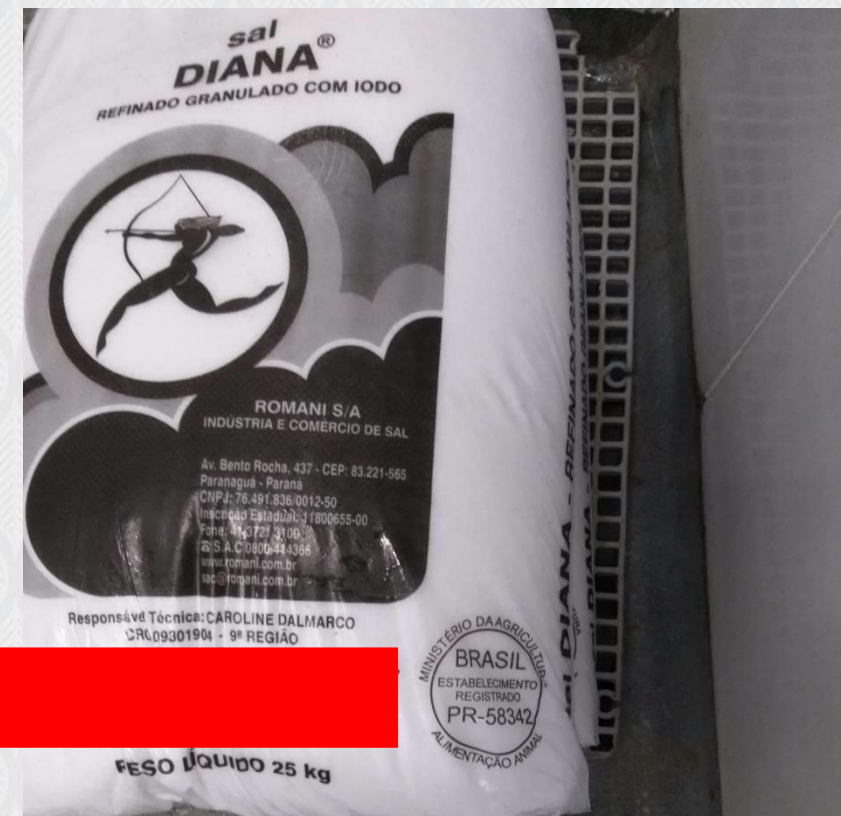
Imagens AFFA L E da Silva



Controle de matéria prima, ingredientes e material de embalagem

Ingredientes

- Os ingredientes são adequados para a preparação do produto?



Controle de matéria prima, ingredientes e material de embalagem

Embalagens / Rótulos



Imagens AFFA L E da Silva

Controle de matéria prima, ingredientes e material de embalagem

Embalagens



Imagens AFFA L E da Silva



Controle de Temperaturas

Ambientes e Equipamentos



Imagens AFFA L E da Silva

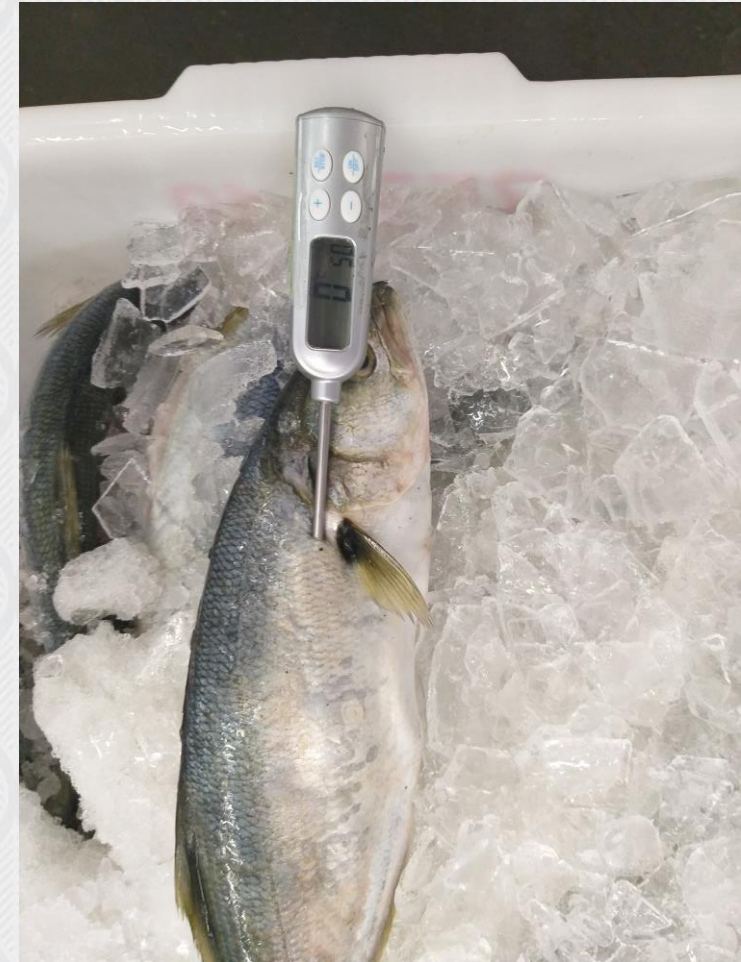


Controle de Temperaturas

Produtos - produção



Imagens AFFA L E da Silva



Controle de Temperaturas

Produtos - Expedição



Imagem AFFA L E da Silva

- Monitoramento do Sistema de Frio do veículo.
- Monitoramento das condições de manutenção e higiene da carreta ou container e a temperatura atingida no seu interior.

Controle de Temperaturas

Produtos - Expedição

- Monitoramento da temperatura dos produtos (Ambiente, Resfriado ou Congelado).



Controle de Temperaturas

Validação da Conformidade

- Monitoramento das temperaturas **na frequência e no número previsto no Programa de Autocontrole**
- **Instrumentos e dispositivos** de controle de temperatura sistematicamente **aferidos e calibrados**, com registros comprobatórios dessas operações.
- Registro da **adoção de medidas corretivas pertinentes**, frente a Não Conformidades eventualmente observadas.



**Pausa para discussão
e perguntas**

APPCC

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle



APPCC

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

Sistema APPCC é uma abordagem científica e sistemática para o **controle de processo**, elaborado para **prevenir** a ocorrência de problemas, assegurando que os controles são aplicados em determinadas etapas no sistema de produção de alimentos, onde possam ocorrer **perigos ou situações críticas**.

APPCC

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle em
Aves, Suínos e Ruminantes

PCC 1Q: presença de resíduos acima LMR (informações sobre tratamentos)

PCC 1B: contaminação por MO (contaminação do TGI visível)

PCC 2B: multiplicação *Salmonella sp.* (tempo / temperatura)

PCC 1F: presença de metais

APPCC

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle em Pescados

PCC 1Q: presença de resíduos acima LMR (informações sobre tratamentos quando aquacultura e contaminantes quando pesca extrativa – metabissulfito em crustáceos)

PCC 1B: multiplicação de bactérias capazes de formar histamina a partir da histidina (tempo / temperatura)

PCC 2B: pesquisa de parasitas em filés

PCC 1F: presença de metais / restos de espinhas

APPCC

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle em Pescados

Candling Table



Imagem Internet

Análises Laboratoriais

A empresa deve:

- Dispor de programa e cronograma de envio de amostras para análises físico-químicas e microbiológicas **compatível com o risco oferecido pelo produto.**
- **Dispor de registro** do atendimento dos cronogramas, dos registros das análises realizadas, bem como **dos resultados.**
- Devem estar previstas **Ações sobre o processo produtivo e produtos.**

Análises Laboratoriais

Quais análises realizar:

Água de abastecimento

Padrão microbiológico e

Físico-químico

PRC (Portaria de Consolidação) nº 5, no Anexo XX.

Produtos

Padrão microbiológico – RDC 331/2019

Padrão Físico-químico - RTIQs

Combate à Fraude



Imagem Internet



blogs.funiber.org

Controle de formulação de produtos e combate à fraude

Principal Objetivo:

Evitar a fraude contra o consumidor

- Controle durante a produção
- Controle após a produção.



Imagem Internet

Pesagem de ingredientes

Controle de formulação de produtos e combate à fraude

RTIQs específicos:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-animal-1>

IN 14/2019 – Aditivos alimentares;

PPCAAP;

Teor de Glaceamento (pescados)



Imagens AFFA L E da Silva

Controle de formulação de produtos e combate à fraude

Responsabilidades da Empresa:

A Empresa deve possuir programa que atenda a legislação;

Monitoramento, verificações, margem de aceitação, ações corretivas e preventivas;

Plano amostral, frequências de coletas e metodologias;

Rastreabilidade e Recolhimento

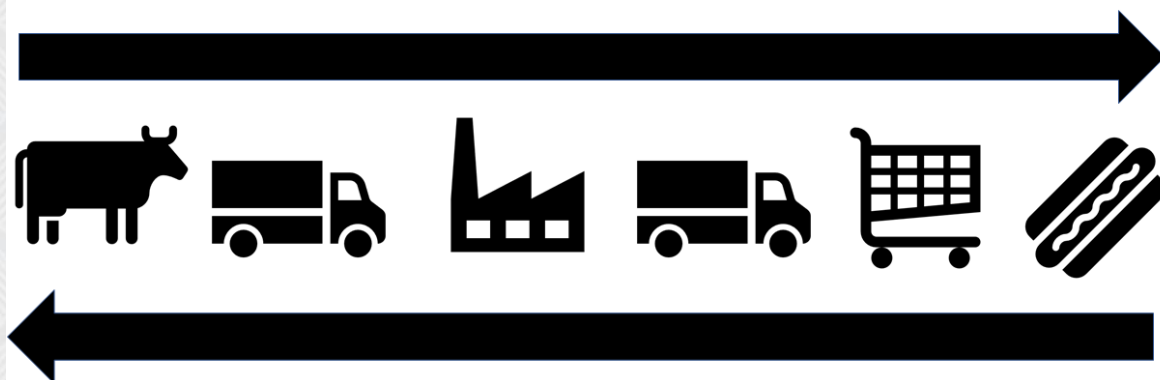
Matéria-prima ao Produto final

Produto final à Matéria-prima

Programa de recolhimento

Imagem Internet

Rastreabilidade



Bem-estar Animal



Procedimentos de abate humanitário:

É o conjunto de diretrizes técnicas e científicas que garantam o bem-estar dos animais desde a recepção até a operação de sangria.

IN 03/2000

Imagens L F Lopes



Objetivo:

Verificar a implantação e manutenção de um plano de ação pela fiscalizada que contemple um abate sob o ponto de vista humanitário.

Bem-estar Animal

Insensibilização e sangria



Imagens
AFFA L E da Silva
AFFA L F Lopes
AFFA S Durigon

Identificação, remoção segregação e destinação de MER



Identificação, remoção, segregação e destinação de MER

Atendimento ao disposto no Memorando-Circular n° 001/2007/CGI/DIPOA de 23 de janeiro de 2007 e aditamentos.

- Separação, identificação e incineração (**empresa**)
- Bovinos e Bubalinos – cérebro, olhos, medula, amídalas, porção final do íleo
- Caprinos e Ovinos – cérebro, olhos, medula, amídalas, baço

SISTEMA UNIFICADO DE ATENÇÃO À SANIDADE AGROPECUÁRIA

S I S B I

SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

***SIM, com Sisbi é possível
Obrigado***

DEPARTAMENTO DE SUPORTE E
NORMAS - DSN

dsn.sda@agricultura.gov.br

Tel: (61) 3218-2458

COORDENAÇÃO DO SUASA
- CSU

csu.dsn@agricultura.gov.br

Tel: (61) 3218-3411