

S.I.M- SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

CNPJ:32.980.376/0001-04

INSTRUÇÃO NORMATIVA SIM/POA – CIM-AMFRI Nº 11, DE 30 DE OUTUBRO DE 2023

Determinação do Programa de Prevenção e Combate à Adulteração que tem como objetivo analisar a conformidade dos produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

A COORDENAÇÃO do Serviço de Inspeção do Consórcio Intermunicipal Multifinalitário da Região da AMFRI – CIM-AMFRI, no uso das suas atribuições estatutárias, faz- saber:

CONSIDERANDO a Resolução nº 17 de 30 de outubro de 2023, que dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal dos municípios consorciados que participam do Programa de Adesão ao SISBI via CIM-AMFRI.

RESOLVE:

Art. 1º Estabelece o Programa de Prevenção e Combate à Adulteração (falsificação e fraude) que tem como objetivo analisar a conformidade dos produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção – SI do CIM-AMFRI com vistas à proteção do consumidor.

Art. 2º Os secretários, os prefeitos dos municípios e a diretoria do consórcio devem apoiar e disponibilizar os recursos necessários para ações relacionadas ao seu desenvolvimento.

Parágrafo único. A coordenação do Serviço de Inspeção do CIM-AMFRI é responsável pela revisão, adequação; bem como junto com os fiscais a execução do programa de prevenção e combate à adulteração.

Art. 3º Este procedimento aplica-se nas empresas dos municípios da AMFRI vinculados ao Serviço de Inspeção do CIM-AMFRI.

Art. 4º A prevenção e o combate à adulteração estão baseados nas atividades de rotina de inspeção executadas pelo Serviço de Inspeção do CIM-AMFRI, nos cronogramas de análises fiscalizatórias e em toda e qualquer atividade relacionada com o processo de produção de produtos de origem animal.

§1º As atividades de fiscalização e de inspeção devem verificar a efetividade e conformidade dos programas de qualidade executados da empresa, bem como o de controle de formulação e combate à adulteração e atendimento aos Regulamentos Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQs executadas pelas empresas.

§2º O Serviço de Inspeção do CIM-AMFRI deve executar fiscalizações e coleta de amostras para análise laboratorial, de forma extraordinária e imediata, sempre que forem identificados indícios ou evidências de adulteração ou quando houver denúncia de consumidores ou demandas de outros órgãos, como o Ministério Público.

§3º A fiscalização e as análises laboratoriais necessárias são definidas pela coordenação do Serviço de Inspeção do CIM-AMFRI e estas análises estão definidas no ANEXO II: amostras de carcaças congeladas de aves para pesquisa do teste de gotejamento (dripping test); amostras de queijo minas frescal para detecção de betalactoglobulinas; e amostras de pescado congelado para análise de desglaciamento. Tais análises poderão ser incluídas ou excluídas no ANEXO II, conforme necessidade definida pelo Programa.

§4º O Serviço de Inspeção do CIM-AMFRI terá cronograma de análises laboratoriais fiscalizatórias, a fim de verificar a conformidade dos produtos dos estabelecimentos registrados no serviço.

§5º Os resultados das análises fiscalizatórias serão avaliados e divulgados publicamente sem identificação dos estabelecimentos e ao fim de cada ano será publicada a análise estatística com o resultado de todas as análises para verificar se há tendência de desvio e, também, como impactará no Risco Estimado Associado do Estabelecimento, conforme IN nº 01/2023.

§6º O Médico Veterinário do Serviço de Inspeção do CIM-AMFRI pode, a qualquer momento, solicitar qualquer tipo de análise com o objetivo de combater suspeitas de adulterações e garantir a qualidade e inocuidade do produto.

§7º Aplicar as sanções previstas na legislação, conforme as situações constatadas.

§8º Monitorar e controlar as ações fiscais aplicadas frente aos resultados.

§9º Avaliar o programa anualmente ou em menor período, conforme a necessidade do Serviço de Inspeção do CIM-AMFRI.

Art. 5º Os procedimentos a serem verificados durante as ações de inspeção serão:

§1º O Médico Veterinário do Serviço de Inspeção do CIM-AMFRI deve selecionar no mínimo 5 processos de registro de produtos de cada estabelecimento em que é responsável pela fiscalização, durante o período do ano corrente, levando em consideração o risco associado ao produto, a rotatividade entre as categorias e entre os produtos selecionados, para aplicação do 'Checklist Combate à Adulteração (ANEXO I) .

§2º Deve ser preenchido um checklist por produto analisado.

§3º Dever ser avaliado os seguintes itens no ANEXO I:

1) Nomenclatura de produtos registrados: analisar se a nomenclatura utilizada no rótulo condiz com o produto embalado e segue as normas vigentes. No caso de cortes cárneos, identificar a porção muscular embalada e em pescado, a espécie.

2) Processo de fabricação: avaliar se as etapas de produção são realizadas conforme descrito no memorial descritivo de fabricação e rotulagem, avaliando os procedimentos executados, tempo e temperatura dos processos e se estão em conformidade com os regulamentos e normas vigentes. Verificar se o processo do produto regulamentado atende ao RTIQ e se o produto não regulamentado atende ao processo registrado pela empresa com embasamento técnico científico e/ou normas internacionais como o CODEX.

3) Formulação do produto: o controle de formulação é realizado para evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias primas utilizadas na fabricação, deve-se verificar a rastreabilidade da origem das matérias-primas, ingredientes e aditivos, controlar a formulação (peso de cada matérias-primas, ingredientes e aditivos), bem como sua conformidade/integridade mediante parâmetros legais existentes.

4) Conservação: avaliar a conservação dos produtos em processo, em estoque e dos insumos, bem como o local de conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas. Verificar se a temperatura de conservação atende ao previsto no RTIQ.

5) Datas de validade: verificar a validade de todos os insumos, ingredientes, aditivos envolvidos na produção estão em acordo.

6) Data de fabricação: verificar o controle e rastreabilidade da data de fabricação do produto pronto em questão.

7) Rotulagem: verificar a presença das informações obrigatórias do rótulo, bem como sua legibilidade e se é indelével.

8) Aferição de peso do produto pronto: verificação realizada em produtos com peso líquido pré-medido e definido em rotulagem. Selecionar no mínimo 5 (cinco) amostras do produto, buscando verificar se o peso descrito condiz com o verificado.

9) Volume de produção e expedição: analisar o relatório de recebimento de matéria prima e o relatório de expedição de produtos prontos (ou documentos equivalentes a estes controles) para avaliar a quantidade de matéria prima adquirida com a quantidade de produto expedido.

Art. 6º O Médico Veterinário do Serviço de Inspeção do CIM-AMFRI é responsável pelas coletas oficiais de amostras de produtos visando o combate a adulteração, devendo coletar a cada semestre amostras de produtos para análise físico-química levando em consideração a IN nº 06/2023 ou normas que as substituïrem.

§1º As amostras dos produtos coletados serão encaminhadas a laboratórios credenciados junto ao CIM-AMFRI.

§2º As amostras enviadas ao laboratório credenciado devem seguir os procedimentos da IN nº 06/2023. Serão amostrados produtos durante o ano vigente, conforme as categorias de produtos registrados no serviço de inspeção do CIM-AMFRI, sendo as análises descritas no ANEXO II

§3º Analisar os relatórios de ensaios referentes às coletas oficiais e instaurar processo administrativo quando houver resultados insatisfatórios aos padrões físico-químicos definidos em normas.

Art. 7º Ações a serem tomadas mediante indício ou presença de adulteração de matérias-primas ou produtos:

1) Lavar Termo de notificação e/ou medida sanitária cautelar com advertência, multa, suspensão de produção ou interdição, apreensão de produtos, inutilização de produtos, considerando a gravidade da infração e o histórico da empresa, respeitado o rito do ato administrativo da IN nº 05/2023.

2) Na constatação de habitualidade na fraude ou na falsificação de produtos, conforme disposto na Resolução nº 17 de 30 de outubro de 2023, devem ser aplicadas as sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento, conforme previsto na Resolução.

3) A desinterdição e demais ações fiscais devem ocorrer conforme previsto na IN nº 05/2023.

Art. 8º Anualmente será emitido relatório com a compilação dos resultados obtidos.

Art. 9º Esta Instrução de Trabalho entra em vigor na data da sua publicação, fixado o prazo de 12 (doze) meses para adequação do Serviço de Inspeção pelo CIM-AMFRI a este ato normativo.

Itajaí/SC, 30 de outubro de 2023.

JEANE REGINA MENEZES BERNARDONI
Coordenadora do Serviço de Inspeção do CIM-AMFRI

ANEXO I
VERIFICAÇÃO DE COMBATE A ADULTERAÇÃO

Número do SIM:		Razão Social:	Classificação:	Endereço:
Município:		SISBI:		
Categoria do Produto:		Nome do Produto:	Número de Registro do Produto:	Data de Verificação
Nº	Item avaliado	Orientações para verificação	Conformidade (Conforme/ Não conforme/Não se aplica)	Observações do MVO
1	Nomenclatura do produto	Verificar se a denominação do produto regulamentado está de acordo com Tabela de ensaios laboratoriais e em caso de produto não regulamentado se atende ao POP SIE 02.		
2	Processos de fabricação	Verificar se o processo do produto regulamentado atende ao RTIQ e em caso de produto não regulamentado se atende ao POP SIE 002. Verificar se o processo in loco respeita o descrito no memorial descritivo.		
3	Formulação do produto	Avaliar matérias-primas, ingredientes e aditivos no memorial e in loco.		
4	Conservação	Avaliar as informações de conservação do produto no memorial e in loco. Avaliar se a temperatura de conservação atende ao RTIQ.		
5	Validade dos insumos	Avaliar as informações de validade dos ingredientes e aditivos utilizados na formulação do produto avaliado.		
6	Controle da data de fabricação	Avaliar a data de fabricação verificando os controles de produção (ex. tempo de maturação) e a rastreabilidade.		
7	Rotulagem	Avaliar as informações do rótulo, legibilidade, carimbo, peso do produto e outras informações obrigatórias.		
8	Aferição de peso	Avaliar os produtos acabados e/ou em processo de fabricação para verificação do peso. Avaliar 05 amostras do mesmo produto verificando se o peso líquido e indicado na rotulagem condiz com o peso aferido na inspeção.		
9	Volume produção x expedição	Avaliar o registro de entrada da matéria-prima, registro de nota fiscal emitida, controle de estoque, controle de destinação e outros visando a garantia da rastreabilidade do produto. Informar os documentos analisados no campo de observações.		

Análise de Resultados Laboratoriais das Coletas

Nº	Item avaliado	Orientações para verificação	Resposta (Sim ou Não)	Observações do MVO
10	Foram constatados laudos não conformes para o produto?	Verificar o(s) último(s) laudo(s) laboratorial(is) de análises físico químicas do produto e informar no campo de observações os parâmetros violados.		
10.1	Se sim, foram adotadas as medidas corretivas pelo estabelecimento frente às não conformidades?	Verificar a comprovação de ações adotadas pelo estabelecimento frente às não conformidades dos resultados obtidos.		
11	Foi constatado histórico de reincidência de laudos não conformes para o produto analisado?	Verificar a reincidência de laudos físico químicos não conformes no produto, independente dos parâmetros avaliados, que possa indicar que as medidas corretivas não estão sendo efetivas.		

Conclusão – Avaliação Final

Item	12. Foram constatados "indícios de fraude, falsificação ou adulteração?"	12.1. Se sim, informar quais ações fiscais foram adotadas pelo MVO	13. O estabelecimento deverá apresentar plano de ações corretivas* ?
Resposta			
Observações do MVO			

IDENTIFICAÇÃO DO MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL

Nome e assinatura do MVO responsável pela aplicação do checklist:

ANEXO II

LISTA DE PRODUTOS A SEREM COLETADOS PARA ANÁLISE NO PROGRAMA DE COMBATE A ADULTERAÇÃO

- 1) 14 amostras de carcaças congeladas de aves para pesquisa do teste de gotejamento (dripping test);
- 2) 24 amostras de queijo minas frescal para detecção de betalactoglobulinas;
- 3) 20 amostras de pescado congelado para análise de desglaciamento.