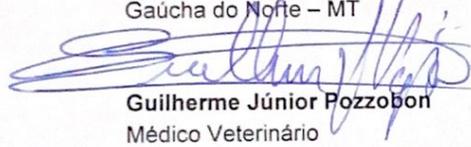
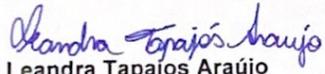
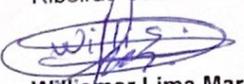
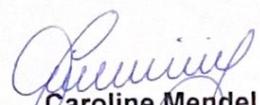


IT – INSTRUÇÃO DE TRABALHO				Páginas:
COMBATE A FRAUDES DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL				1 a 7
Código:	Data de Emissão:	Data de Vigência:	Próxima Revisão:	Versão n°:
06	17/03/2022		Anual	01

<p>Elaborado por:</p> <p> Aliane Borges Leal Médica Veterinária Nova Xavantina _ MT</p> <p> Elton Jacob Maitelli Pereira Médico Veterinário Gaúcha do Norte – MT</p> <p> Guilherme Júnior Pozzobon Médico Veterinário Canarana – MT</p> <p> Leandra Tapajos Araujo Médica Veterinária Água Boa – MT</p> <p> Marcio André Diniz Melo Médico Veterinário Cocalinho – MT</p> <p> Miromar da Silva Arantes Júnior Médico Veterinário Ribeirão Cascalheira – MT</p> <p> Willismar Lima Marques Médico Veterinário Querência - MT</p> <p>Data: <u>17/03/2022</u></p>	<p>Homologado por:</p> <p> Caroline Mendel Médica Veterinária Coordenadora do Programa SUASA/SISBI/SUSAF</p> <p>Data: <u>17/03/2022</u></p>
---	---

COMBATE A FRAUDES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

1. Objetivos

Estabelecer um procedimento operacional padrão que possibilita combater as fraudes garantindo a qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal.

2. Aplicação

Aplica-se a todas as atividades realizadas pelo estabelecimento que tenham envolvimento direto ou indireto com o processo de produção de produtos destinados à alimentação.

3. Definições

Fraude alimentar: Comete-se fraude alimentar quando um alimento é deliberadamente colocado no mercado com a intenção de se obter lucro através do engano do consumidor. A Indústria é responsável pela qualidade dos processos e produtos através dos programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorado pelos estabelecimentos, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos (BPF - Portaria MAPA nº. 368/1997, APPCC – Portaria MAPA nº 46/1998, PPHO - Resolução nº. 10/2003 DIPOA/DAS).

4. Usuários principais

Responsável Técnicos pelos Estabelecimentos (RT), Fiscais do Serviço de Inspeção Municipais - SIM e responsável pelo Serviço de Inspeção do CODEMA.

5. Procedimento

Para o controle e combate às fraudes nos produtos de origem animal, são utilizados métodos como coleta de amostra de produtos para análise físico-química, controle de formulação dos produtos, aferição de peso, inspeções de rotina, supervisões ou auditorias, ações de combate às atividades clandestinas de obtenção e comercio e desenvolvimento de atividades de educação sanitária.

As análises físico-químicas dos produtos acabados são coletadas e enviadas mensalmente aos laboratórios credenciados no Ministério da Agricultura, através do cronograma estabelecido no plano de trabalho da inspeção. Para combate a fraudes no leite,

são realizadas análises físico químico no recebimento na plataforma da matéria prima (leite cru refrigerado), devendo ser realizado no mínimo uma coleta por semestre.

O controle de formulação é realizado como forma de evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias primas utilizadas na fabricação (ANEXO 01).

A formulação deve ser a mesma que foi aprovada pelo SIM. Também são utilizados métodos de controle como Relatório de Recebimento de Matéria Prima (Modelo: ANEXO 02) e Relatório de Expedição (Modelo: ANEXO 03), aonde se avalia a quantidade de matéria prima adquirida com a quantidade de produto expedido.

Durante as inspeções de rotina ou supervisões/auditorias é avaliada a procedência e integridade da matéria prima, data de validade dos produtos e insumos, conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas. Quando constatar não conformidades nos procedimentos descritos acima é lavrado um Relatório de Não Conformidade (RNC), dependendo da situação, como em casos que lese o consumidor deve ser aplicado um auto de Infração.

Para o combate as atividades clandestinas de obtenção e comercio de produtos de origem animal, é realizada atividades para conscientização da população quanto ao risco do consumo de produtos sem inspeção e/ou procedência. Para isso são realizadas reuniões e palestras para os estabelecimentos que produzem e/ou comercializam produtos de origem animal, produtores e público em geral e desenvolvidas ações em conjunto com a Vigilância Sanitária dos Municípios. Neste mesmo princípio, outra atividade desenvolvida é de Educação Sanitária, através de panfletagem, reportagens em jornal, entrevista em rádio, palestras, entre outras.

6. Histórico

Deverá conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	17/03/2022	7	Criação do Documento

ANEXO 01

ANEXO 01 IT 06/2022	
Controle de Formulação de Produtos	
<p>Realizado pelo responsável pelo serviço de inspeção. Deve ser realizado de todos os produtos durante o ano. Quando constatado Não Conformidades deve ser realizado um Relatório de Não Conformidade (RNC). <i>Legenda: C= Conforme NC= Não Conforme NA= Não Aplicável</i></p>	
Estabelecimento:	Registro SIM:
Data:	
Produto:	Nº Registro:

Ingredientes	Quantidade (kg ou L)	%
TOTAL		

Atende o RTIQ do produto? () C () NA

Conforme memorial de registro do produto? () C () NA

Observações: _____

Assinatura e Carimbo Responsável pelo Serviço de Inspeção

ANEXO 02

Relatório de Recebimento de Matéria Prima

Realizado pela empresa onde deve anotar o recebimento de matérias primas. Deve ser entregue mensalmente até o 10º dia de cada mês ao serviço de inspeção onde deve verificar a procedências das matérias primas. Quando for verificado Não Conformidades deve ser realizado um relatório de não conformidade (RNC).

Estabelecimento:

Registro do SIM:

Data	Nome do Fornecedor	Matéria Prima	Quantidade	Número do registro de Inspeção	Temperatura de Recepção (°C)	Responsável

7. Assinatura e carimbo do responsável pela verificação:

ANEXO 03**Relatório de Expedição**

Realizado pela empresa onde deve anotar todos os produtos expedidos. Deve ser entregue mensalmente até o 10º dia de cada mês ao serviço de inspeção onde fará a verificação. Quando for verificado Não Conformidades deve ser realizado um relatório de não conformidade (RNC).

Estabelecimento:**Registro do SIM:**

Data	Produto Expedido	Quantidade	Lote	Comprador (nome e endereço)	Responsável

Assinatura e carimbo do responsável pela verificação:

ANEXO 04**Controle de Aferição de Peso**

Aferição do peso líquido pesando no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produtor por verificação, buscando se verificar se o peso descrito condi com o verificado. Quando constar não conformidade deve-se realizar um Relatório de Não Conformidade (RNC).

Legenda: C= Conforme NC= Não Conforme NA= Não Aplicável

Estabelecimento:**Registro do SIM:**

Data	Produto	Peso Bruto	Peso Líquido	Peso da Embalagem ou Recipiente	C / NC / NA

Assinatura e carimbo do responsável pela verificação