

INSTRUÇÃO DE TRABALHO Nº 06 COMBATE À FRAUDE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, AÇÕES DE COMBATE ÀS ATIVIDADES CLANDESTINAS E EDUCAÇÃO SANITÁRIA	Página 01 a 10
Elaborado em: 18/09/2024	Revisão em: ANUAL

OBJETIVO: Estabelecer um procedimento operacional padrão que possibilite ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) via Consórcio de Desenvolvimento do Vale do Jaguaribe para combater fraudes, atividades clandestinas e realizar ações de educação sanitária para garantir a qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal.

APLICAÇÃO:

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

DEFINIÇÕES:

A indústria é responsável pela qualidade dos processos e produtos através dos programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos seus produtos (BPF - Portaria MAPA nº. 368/1997, APPCC – Portaria MAPA nº 46/1998, PPHO - Resolução nº. 10/2003 DIPOA/SDA).

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.

USUÁRIOS PRINCIPAIS: Serviços de Inspeção Municipal (SIM/POA).

PROCEDIMENTO:

Para o controle e combate às fraudes nos produtos de origem animal, são utilizados diferentes métodos, entre eles:

1. Análises físico-químicas de produtos;
2. Controle do registro e formulação dos produtos;

3. Aferição de peso;
4. Inspeções de rotina;
5. Supervisões;
6. Ações de combate às atividades clandestinas de obtenção e comércio; e
7. Desenvolvimento de atividades de educação sanitária.

A análise físico-química oficial do produto acabado deve ser coletada por fiscal do SIM/POA. As amostras de produtos acabados são coletadas e enviadas aos laboratórios credenciados, conforme cronograma mensal de coleta, no Ministério da Agricultura para a realização de análises físico-químicas. A frequência mínima anual de avaliação é de uma amostra por categoria de produto produzido.

Além das coletas oficiais, serão realizadas amostragens aleatórias e coletas de produtos em pontos de comercialização. A frequência será uma amostra anual para verificar fraudes na formulação, tais como inclusão de proteínas de soja, amido ou teor de cálcio em excesso, no caso dos embutidos e *Dripping Test*, no caso de carne de aves.

O controle do registro de formulação dos produtos é realizado para evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias-primas utilizadas na fabricação (ANEXO 01). Ao menos um controle das análises laboratoriais de cada produto produzido por ano nos estabelecimentos será verificado conforme cronograma de verificação dos programas de autocontrole (PAC) do SIM/POA. A formulação deve ser a mesma que foi aprovada pelo SIM/POA.

O PAC de formulação de produtos e combate à fraude é verificado juntamente com os outros métodos de controle do estabelecimento, tais como relatórios de recebimento de matéria-prima (ANEXO 02) e relatórios de expedição e produção mensal (ANEXOS 03 e 04). A quantidade de matéria-prima adquirida e a quantidade de produto expedido são verificados.

A aferição do peso é outra verificação realizada conforme cronograma de verificação dos PAC, sendo utilizada somente em produtos com peso líquido pré-medidos. No mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto são pesadas, sendo confrontados se o peso descrito condiz com o verificado (ANEXO 05).

Durante as inspeções de rotina ou supervisões 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 e/ou interdição.

Para o combate das atividades clandestinas de obtenção e comércio de produtos de origem animal são desenvolvidas ações em conjunto com órgãos de interesse, segundo o cronograma estabelecido:

CRONOGRAMA DE ANÁLISES LABORATORIAIS (PRODUTOS):

Área	Categoria	Análises	Frequência
Carnes e Derivados/ Pescado e Derivados	Produtos	Microbiológicas	- a cada 03 (três) meses;
		Físico-Químicas	- a cada 12 (doze) meses;
Leite e Derivados	Produtos	Microbiológicas, pesquisa de antibióticos no leite e fraudes no leite	- a cada 3 (três) meses;
		Físico-Químicas	- a cada 06 (seis) meses em laboratório oficial ou credenciado para produto pronto;
Mel e Derivados	Produtos	Microbiológicas	-----
		Físico-Químicas	- a cada 12 (doze) meses;
Ovos in natura	Produtos	Microbiológicas	- a cada semana;
		Físico Químicas	-----

Ano		2026											
Atividades	mês	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Combate às atividades clandestinas													
Supermercados						X				X			
Barreiras													
Reuniões			X						X			X	

Estabelecimento:							ANO: 2026					
PRODUTOS (CATEGORIA)	MÊS											
	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Queijo Mussarela		X										
Bebida láctea				X								
Leite Integral Pasteurizado							X					
Creme de leite									X			

Para as Ações de Educação Sanitária serão realizadas atividades que promovam a conscientização da população quanto ao risco do consumo de produtos sem inspeção e/ou procedência. Serão promovidas reuniões e palestras para produtores, responsáveis de estabelecimentos que produzem e/ou comercializam produtos de origem animal e também para o público em geral, conforme cronograma

estabelecido. O desenvolvimento de ações em conjunto com os órgãos de interesse poderá ser igualmente planejado.

Ano		2026											
Atividades	mês	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Ações de Educação Sanitária													
Instagram		X		X		X		X		X		X	
Sites		X					X					X	
Supermercados											X		
Reuniões (CSA, CMDR e outros..)			X			X			X				X
Parceira com UCP									X	X	X	X	X

REGIME ESPECIAL DE FISCALIZAÇÃO (REF):

É o conjunto de procedimentos a que serão submetidos os estabelecimentos registrados junto ao SIM/POA, em caso de reincidência nas violações das normas de industrialização dos produtos de origem animal, os quais caracterizem fraude, falsificação ou adulteração dos mesmos.

Para esta finalidade é considerada reincidência a constatação de não conformidades a partir do segundo resultado insatisfatório do mesmo produto, verificado através das análises físico-químicas de rotina ou daquelas realizadas em casos de denúncias ou suspeitas de alteração.

O REF se caracteriza por:

- Interdição parcial ou total do estabelecimento, através de Auto de Interdição (conforme modelo da IT nº 07: ações fiscais - ANEXO 06);
- Suspensão da expedição e da comercialização do produto ou da linha de produtos envolvidos no processo, sendo que este deve ser realizado através do Termo de Suspensão (IT nº 07 - ANEXO 04);
- Acompanhamento fiscal dos processos de fabricação do(s) produtos;
- Apresentação do plano de ação, no prazo máximo de 15 dias, para correção das não conformidades. Caso seja necessário, atualização dos programas de autocontrole do estabelecimento;
- Solicitação de alteração do registro de rótulos, se aprovado e necessário;
- A empresa terá suspenso o REF, após a aprovação, pelo SIM/POA, do plano de ação e da apresentação de três análises laboratoriais de lotes diferentes e consecutivos, em conformidade, do produto envolvido. Esta finalização será determinada pelo Termo de Liberação (IT nº 07 - ANEXO 05) emitido pelo SIM/POA.

A reincidência acarretará novo estado de REF, independente das demais sanções previstas na legislação vigente. A critério do SIM/POA, a empresa poderá ter seu registro de rótulo do produto cancelado e a comercialização suspensa no âmbito dos demais municípios do consórcio.

Os modelos de documentos que fazem parte desta instrução também estão disponibilizados no site do consórcio de Desenvolvimento do Vale do Jaguaribe, sendo constituídos pelos seguintes documentos:

1. Controle de formulação de produtos - ANEXO 01;
2. Relatório de recebimento de matéria-prima - ANEXO 02;
3. Relatório de expedição - ANEXO 03;
4. Relatório de produção e comercialização mensal - ANEXO 04;
5. Controle de aferição de peso - ANEXO 05.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	18/09/2024	09	Criação do Documento
02	01/12/2025	10	Atualização



Logotipo estabelecimento	ANEXO 02 RAZÃO SOCIAL - NOME FANTASIA

RELATÓRIO DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA

Realizado pela empresa que deve anotar o recebimento de matérias-primas.

Este documento deve ser entregue MENSALMENTE até o 5º dia de cada mês ao serviço de inspeção que irá verificar a procedência das matérias-primas. Um relatório de não conformidades (RNC) deve ser emitido quando forem verificadas Não Conformidades.

Estabelecimento:					Nº Reg. SIM/POA:		
Data	Nº do lote da matéria-prima	Nome do Fornecedor	nº NF	Produto/matéria-prima	Temperatura recebimento	Quantidade (Kg)	Responsável

Assinatura e carimbo do responsável pela verificação



ANEXO 03

Logotipo estabelecimento	RAZÃO SOCIAL e NOME FANTASIA		Frequência: Sempre que houver expedição
	Planilha de Autocontrole		
	MÊS: _____ ANO: _____		PL CONTROLE EXPEDIDOS

RELATÓRIO DE EXPEDIÇÃO DE PRODUTOS

DATA	PRODUTO	QUANT.	LOTE	DESTINO (ESTABELECIMENTO/MUNICÍPIO)	OBSERVAÇÕES	Responsável

Em: ____/____/____

Responsável Monitoramento

Verificador/Inspetor



ANEXO 04

Logotipo estabelecimento	RAZÃO SOCIAL - NOME FANTASIA					
RELATÓRIO DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO MENSAL Referente ao Mês/ano: _____ (DEVERÁ SER ENTREGUE ATÉ O DIA 5 DE CADA MÊS)						
Estabelecimento:				Fone:		
Endereço:				Registro SIM/POA:		
Total de Entrada de matéria-prima:	Carne Bovina _____ Kg Carne Suína: _____ Kg Leite: _____ L Pescado: _____ Kg Ovos _____ dz					
Nº CONFORME MEMORIAL DE ROTULAGEM	PRODUTO (Informar nome conforme RTIQ)	QUANT. PRODUZIDA (KG)	QUANT. VENDIDA (KG)	QUANT. RECOLHIDA E/OU CONDENADA (KG) ¹	ESTOQUE ²	DESTINATÁRIO ³
¹ DESCREVER DESTINO DO PRODUTO RECOLHIDO: ² IDENTIFICAR QUANDO HOVER PRODUTO EM ESTOQUE (REF. ANTERIOR/ATUAL): ³ IDENTIFICAR COMPRADOR (MUNICÍPIO):						
DATA:						
Responsável pelo preenchimento:				Assinatura e carimbo do responsável Técnico da empresa:		

ANEXO 05

CONTROLE DE AFERIÇÃO DE PESO

AFERIÇÃO DE PESO LÍQUIDO: Busca-se verificar se o peso descrito condiz com o verificado. Pesquisar, no mínimo, 05 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação.

Um relatório de Não Conformidades (RNC) deve ser emitido quando forem verificadas Não Conformidades.

Estabelecimento:

CNPJ:

Registro do SIM:

LOTE:

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

Legenda: C = Conforme

NC = Não Conforme

NA = Não Aplicável