

UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO
ESCOLA DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS, INOVAÇÃO E NEGÓCIOS
CURSO DE MEDICINA VETERINÁRIA

Larissa Foschiera Mognol

RELATÓRIO DE ESTÁGIO TÉCNICO PROFISSIONAL EM MEDICINA VETERINÁRIA
Área: Inspeção de Produtos de Origem Animal

Passo Fundo

2023

Larissa Foschiera Mognol

RELATÓRIO DE ESTÁGIO TÉCNICO PROFISSIONAL EM MEDICINA VETERINÁRIA
Área: Inspeção de Produtos de Origem Animal

Relatório de Estágio Técnico Profissional apresentado ao Curso de Medicina Veterinária da Universidade de Passo Fundo, como requisito parcial para obtenção do grau de Médica Veterinária, sob a orientação acadêmica da Professora Doutora Laura Beatriz Rodrigues.

Passo Fundo

2023

Larissa Foschiera Mognol

Relatório de estágio técnico profissional em medicina veterinária

Área: Inspeção de Produtos de Origem Animal

Relatório de Estágio Técnico Profissional apresentado ao Curso de Medicina Veterinária da Universidade de Passo Fundo, como requisito parcial para obtenção do grau de Médica Veterinária, sob a orientação acadêmica da Professora Doutora Laura Beatriz Rodrigues.

Aprovado em ___ de _____ de 20__

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dra. Laura Beatriz Rodrigues - UPF

Prof. Dra. Ludmila Noskoski Salazar - UPF

Médica Veterinária Gisele Cristine Branco - FEA

Dedico este trabalho à minha família e à memória de
minha avó Graciema, nono Daniel e nona Gema.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço à Deus, pela saúde para conseguir realizar meu sonho.

Agradeço aos meus pais, Rogedio e Célia, por todo apoio, por não medirem esforços para que não me faltasse nada, e paciência dedicados a mim em todo este período destinado à faculdade. À minha irmã, que me serviu de inspiração como pessoa e profissional, por nunca ter soltado minha mão e por sempre me lembrar que todo sonho deve se tornar real.

Agradeço à minha supervisora de estágio, a Fiscal Estadual Agropecuário Gisele Cristine Branco, pela oportunidade de estagiar no Serviço de Inspeção Estadual e acompanhar a rotina de fiscalizações, por todos os ensinamentos, orientações e amizade criada ao longo deste tempo.

À minha orientadora acadêmica, Laura Beatriz Rodrigues, por ter aceito ser minha orientadora e à toda atenção dedicada a mim, e a todos os professores do Curso por todo auxílio e ensino nestes anos.

À minha colega de graduação, minha amiga/irmã Giovana, por todo companheirismo, irmandade e parceria desses anos de graduação, sem ela eu não teria chegado ao fim tão feliz e realizada.

Agradeço às minhas estrelas mais lindas e iluminadas, meus avós Daniel, Gema e Graciema, que, com certeza, estiveram me guiando sempre, de outro plano.

“A verdadeira motivação vem de realização, desenvolvimento pessoal, satisfação no trabalho e reconhecimento”

Frederick Herzberg

RESUMO

O presente documento tem por objetivo relatar as atividades desempenhadas pela acadêmica Larissa Foschiera Mognol durante o Estágio Técnico Profissional Supervisionado (ETPS) em Medicina Veterinária, na área de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Foi realizado na Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (SEAPI), na Inspeção de Defesa Agropecuária de Marau, localizada no município de Marau (RS), durante o período de 31 de julho de 2023 a 14 de novembro de 2023, com duração total de 450 horas. Através do ETPS, foi possível vivenciar a rotina de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE), bem como o acompanhamento de supervisões periódicas e completas. Além disso, vivenciou-se a rotina de fiscalização em diferentes áreas, como Fiscalização em Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados e Unidades de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos. A partir disto, o relatório descreve as atividades com foco na rotina do SIE, que são divididas em: descrição do local de estágio, atividades desenvolvidas, atividades de rotina de fiscalização, atividade de Supervisão e/ou Auditorias, Inspeção em Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos, Inspeção em Unidades de Beneficiamento de Leite e Derivados e Educação Sanitária. O relato de caso apresentado descreve sobre as conformidades mais recorrentes nas indústrias, uma Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados e outras duas Unidades de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos, avaliadas durante as auditorias, e os principais apontamentos realizados para as oportunidades de melhorias.

Palavras-chave: Serviço de Inspeção Estadual, Supervisões, Auditorias, Produtos de Origem Animal.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Inspetoria de Defesa Agropecuária de Marau/RS

13

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Atividades Desenvolvidas Durante o ETPS.

14

LISTA DE SÍMBOLOS, UNIDADES, ABREVIATURAS E SIGLAS

ETPS	Estágio Técnico Profissional Supervisionado
SIE	Serviço de Inspeção Estadual
SEAPI	Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação
DDA	Departamento de Vigilância e Defesa Sanitária Animal
DIPOA	Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal
SVO	Serviço Veterinário Oficial
MTSE	Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento
NC	Não Conforme
FEA	Fiscal Estadual Agropecuário
CMS	Carne Mecanicamente Separada
RT	Responsável Técnico
AI	Auto de Infração
POP	Procedimento Operacional Padrão
PAC	Programa de Autocontrole
GTA	Guia de Trânsito Animal
°C	Graus Celsius
RASI	Relatório de Atividades do Serviço de Inspeção Estadual
SIM	Serviço de Inspeção Municipal
SR	Supervisão Regional
IDA	Inspetoria de Defesa Agropecuária
RIISPOA	Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	12
2 DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO	13
2.1 INSPETORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DE MARAU-RS	13
3 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS	14
3.1 ATIVIDADES GERAIS	14
4. FISCALIZAÇÃO	14
5. SUPERVISÃO E/OU AUDITORIA	15
6. INSPEÇÃO EM UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	17
6.1 Cura	18
6.2 Defumação	18
6.3 Salame	19
6.4 Linguiça	19
7. INSPEÇÃO EM UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS	20
7.1 Introdução	20
7.2 Recepção de leite	20
7.3 Fraudes no leite	22
7.4 Água	22
7.5 Conservantes	22
7.6 Antibióticos	23
8. EDUCAÇÃO SANITÁRIA	23
1. Erro! Indicador não definido.	24
2. 3030	3030
REFERÊNCIAS	31
ANEXOS	33

12. INTRODUÇÃO

O Estágio Técnico Profissional Supervisionado (ETPS) em Medicina Veterinária é projetado para fornecer aos alunos a oportunidade de colocar em prática os fundamentos teóricos adquiridos durante seus estudos, para enfrentarem os diversos casos que acompanham durante o período de realização, focando no aprimoramento do graduando, sendo um passo muito importante para concluir o curso.

O ETPS foi realizado na Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (SEAPI), na IDA no município de Marau (RS), durante o período de 31 de julho de 2023 a 14 de novembro de 2023, com duração total de 450 horas, na área de Inspeção de Produtos de Origem Animal, sob a supervisão da Médica Veterinária, Fiscal Estadual Agropecuário (FEA) Gisele Cristine Branco e orientação acadêmica da professora Doutora Laura Beatriz Rodrigues.

Durante o período de estágio houve o acompanhamento da rotina do FEA, da fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE), supervisões periódicas e/ou auditorias do SIE, além de ter, inspeções permanentes, que são aquelas, semanais, ou todos os dias, como em frigoríficos. Além disso, vivenciou-se a rotina de fiscalização em diferentes áreas, como Unidade de Beneficiamento de Leites e Derivados e Unidades de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos.

13. DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO

13.1. O ETPS foi realizado na Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (SEAPI), IDA, localizada na Rua Victório Tessaro, Nº 663, sala 1A, Bairro Centro, no município de Marau – Rio Grande do Sul (RS). O organograma do Departamento de Defesa Agropecuária (DDA) conta com a coordenação das atividades na sede da SIAPI em Porto Alegre (RS). O gerenciamento e a execução das atividades são distribuídos em 19 Supervisões Regionais, com 248 Inspetorias de Defesa Agropecuária e 162 Escritórios de Defesa Agropecuária, abrangendo mais de 400 municípios. O DDA atua nas áreas animal e vegetal em defesa sanitária, inspeção de produtos e insumos agropecuários. Como parte do DDA, a DIPOA atua em estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos, ovinos, suínos, javalis, aves, pescado e coelhos. Além disso, atua em estabelecimentos classificados como: Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos; Granja Leiteira, Posto de Refrigeração, Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados e Queijaria; Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado; Granja Avícola e Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados; Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas.

Figura 1 – Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação de Marau-RS.



Fonte: Google imagens, 2021.

14. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

14.1. Atividades gerais

As atividades desenvolvidas durante o período de ETPS totalizaram 450 horas e contemplaram o acompanhamento das atividades de rotina do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), como fiscalização, supervisões periódicas e/ou auditorias. Acompanhou-se a inspeção periódica em estabelecimentos registrados na DIPOA, além da participação em atividades de Educação Sanitária (Tabela 1).

Tabela 1 – Descrição e duração das atividades realizadas.

Atividades	Número	Porcentagem
Fiscalização de Rotina	120 horas	27 %
Supervisão e/ou Auditorias	162 horas	36 %
Inspeção em Unidades de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos	72 horas	16 %
Inspeção em Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados	72 horas	16 %
Educação Sanitária	24 horas	5 %
Total	450	100%

Fonte: a autora, 2023.

4. ATIVIDADE DE FISCALIZAÇÃO DE ROTINA

4.1 FISCALIZAÇÃO

A fiscalização de produtos de origem animal é realizada para garantir a qualidade, segurança e adequação desses produtos para consumo humano. Ela envolve inspeção sanitária, controle de condições higiênico-sanitárias, rastreabilidade, e outros aspectos.

A Lei n.º 15.027 (RIO GRANDE DO SUL, 2017a) trata da obrigatoriedade da inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis no Estado, enquanto o Decreto 53.848 de 2017 regulamenta essa lei.

De acordo com o Decreto 53.848 (RIO GRANDE DO SUL, 2017b), estão sujeitos à inspeção e fiscalização os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, os pescados, ovos, leite e seus derivados, e os produtos de abelhas, como o mel, que são tanto comestíveis quanto não comestíveis, com ou sem adição de produtos vegetais. A inspeção e a fiscalização

abrangem, do ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção antes e após o abate dos animais, o controle desde a recepção até a expedição de matérias-primas e produtos de origem animal, incluindo a manipulação do produto, a industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento e expedição.

A fiscalização industrial e sanitária é realizada pelo Departamento de Defesa Agropecuária (DDA), da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação, através do Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), e é executada exclusivamente por Fiscais Estaduais Agropecuários com formação em medicina veterinária.

Baseado nisso, o Serviço Veterinário Oficial (SVO) Estadual é responsável pela supervisão de estabelecimentos e pelo controle e fiscalização do trânsito, visando garantir a saúde pública e a qualidade dos alimentos para permitir sua comercialização de forma segura.

5. SUPERVISÃO

Há um modelo único de Relatório de Supervisão a ser utilizado pelos Fiscais Estaduais Agropecuários em estabelecimentos registrados na DIPOA, sendo obrigatória a sua utilização. Esse modelo deve ser utilizado para todas as empresas, independentemente da área de atuação, seja ela de carnes, laticínios, ovos, mel e derivados. (RIO GRANDE DO SUL, 2023).

Conforme a Ordem de Serviço 01 (RIO GRANDE DO SUL, 2023), cada estabelecimento deve receber uma supervisão completa anualmente, preenchendo todos os anexos em uma única supervisão.

O Relatório de Supervisão possui Anexos que serão preenchidos ou não, dependendo da finalidade da supervisão. O Anexo I é relacionado à Supervisão Estrutural da empresa, o Anexo II trata a Avaliação dos Autocontroles, o Anexo III aborda da Avaliação do Serviço de Inspeção, e o Anexo IV é de Considerações Gerais, onde o FEA deve expressar um posicionamento claro e objetivo sobre o resultado da supervisão realizada.

Durante o período de estágio acompanhou-se cinco supervisões, sendo uma delas em uma Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos, no município de Casca (RS). O propósito da supervisão foi geral, com preenchimento de todos os anexos do relatório.

De acordo com a Ordem de Serviço 01 (2023), nos casos em que os Anexos I e II são preenchidos, é necessário verificar o cumprimento do plano de ação da supervisão anterior. O

não cumprimento das sugestões de melhorias sem justificativa adequada pode resultar na emissão de um auto de infração. Contudo, no caso da fábrica de embutidos, todas as modificações necessárias foram realizadas, portanto não houve necessidade de emissão de auto de infração.

O Anexo I do relatório de Supervisão no estabelecimento de Casca (RS) recebeu Conforme (C) nos aspectos gerais da indústria. Foram identificadas Não Conformidades (NC) durante a Supervisão, como, por exemplo, no POP 13 – Testes Microbiológicos e Físico-Químicos, onde houve uma reincidência da supervisão passada, pois não prevê verificação da eficiência dos programas de autocontrole por meio de *swabs* de mãos, de superfícies e equipamentos. Deve-se lembrar que manipuladores precisam possuir hábitos higiênicos adequados e apresentarem-se sem uso de maquiagem, adornos ou perfumes.

Na avaliação dos Procedimentos Operacionais Padrão (POP), todos receberam algum comentário para melhoria, chamando a atenção para o POP 11 de Controle de Temperaturas, onde, no plano descrito, define temperatura de até 10 °C para produtos em processamento.

Ficará a critério do FEA responsável pela supervisão se serão avaliados todos os procedimentos ou apenas uma amostragem de alguns POPs. A não conformidade em algum item não significa, necessariamente, o insucesso total do programa da empresa (RIO GRANDE DO SUL, 2023).

Pertencente ao Anexo III de Avaliação do Serviço de Inspeção, ficou concluído que a inspeção local atendeu os critérios mínimos para a realização das atividades e detém o controle do processo de produção, destacando-se apenas para ter atenção na hora de preencher planilhas de fiscalização e cumprir frequência de acordo com o cronograma estabelecido.

O objetivo do Anexo III é auxiliar a inspeção local, identificando áreas que precisam ser fortalecidas, como treinamentos e capacitação contínua. O fato de apontar NCs não implica necessariamente má conduta do servidor ou profissional avaliado. No entanto, o não cumprimento das determinações legais pelos servidores será avaliado pela Supervisão Regional e, caso necessário, haverá abertura de processo administrativo para as apurações necessárias, a critério da DIPOA (RIO GRANDE DO SUL, 2023).

O parecer conclusivo da supervisão da Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos, no município de Casca (RS), foi favorável, indicando que a empresa possui controle

mínimo dos processos. Porém, foram identificadas algumas falhas que devem ser corrigidas por meio de um plano de ação a ser aprovado pela inspeção local.

Em Carazinho (RS) foi realizada outra supervisão, em uma Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos, cujo objetivo era apenas avaliar a estrutura, pois o estabelecimento já é registrado no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), e desejava migrar para o SIE. A vistoria foi realizada a pedido da Supervisão Regional (SR) de Passo Fundo (RS), e teve como objetivo conferir o Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento (MTSE), as plantas baixas, hidrossanitárias e de fluxos. Além disso, foram esclarecidos com a proprietária aspectos relacionados ao SIE, como a implantação de programas de autocontrole, supervisão periódica, auditorias anuais e análises de autocontrole de água e produtos.

A partir da supervisão, o relatório apontou vários aspectos a respeito das instalações. Havia: falhas na delimitação industrial; ventilação insuficiente nos anexos e seções industriais, favorecendo a formação de condensação e bolores; paredes mofadas, ambientes com mau-cheiro, condensação em paredes e forros, piso com umidade e tinta fresca nas paredes.

Outro ponto bastante significativo é com relação a sala de temperos e pesagem. Foi possível observar pontos de infiltração nas paredes, no local onde ocorre a manipulação de ingredientes que irão compor diretamente o produto, sem acesso por barreira sanitária, sem pia e sem conjunto para higienização das mãos, onde torna-se um risco de saúde ao consumidor.

Por fim, havia vários pontos da Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos em Carazinho (RS) com irregularidades que precisavam ser corrigidas, e todas as NCs apontadas no relatório foram repassadas à empresa e não foi concedido registro até a resolução dos apontamentos.

6. INSPEÇÃO EM UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS

O estágio na DIPOA, na regional de Passo Fundo (RS), possibilitou fiscalização a duas Unidades de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos, onde acompanhou-se o recebimento da matéria-prima, fabricação do produto, coletas oficiais, embalagem e estocagem, entre outros processos. A inspeção foi realizada *in loco* e considerou o tipo de produto, o volume de produção e a condição do estabelecimento sob aspectos higiênicos e sanitários.

Embutidos são produtos cárneos elaborados com carne ou órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório

a tripa, a bexiga ou outra membrana animal ou envoltórios artificiais. São considerados embutidos a linguiça, morcela, mortadela, salsicha, salame e pepperoni, conforme o Art. 288 do RIISPOA (BRASIL, 2017).

Os diversos tipos de embutidos são a partir de diferentes teores de umidade, desde os secos aos frescos, curados, cozidos e emulsionados, muitos podendo se classificar em mais de um desses princípios (EMBRAPA, 2021).

Os embutidos cárneos frescos são feitos com carne crua e não passam por tratamento térmico, como algumas linguiças. Eles têm um período de consumo de um a seis dias. Salsichas e mortadelas são embutidos emulsionados, os secos crus, como os salames. Alguns embutidos também podem passar pelo processo de defumação.

6.1 CURA

Os produtos cárneos curados são conservados por um tempo mais longo através da adição de sal, nitratos e/ou nitritos, açúcar e condimentos, resultando em melhorias nas propriedades sensoriais. A cura da carne pode ser feita de diferentes formas, como salga seca, úmida ou mista, dependendo do tamanho da peça. É importante garantir a distribuição uniforme dos ingredientes adicionados para evitar defeitos, como a putrefação do produto. O salame e a linguiça são exemplos de produtos curados que também podem ser defumados (EMBRAPA, 2021).

6.2 DEFUMAÇÃO

A defumação é uma medida complementar da cura que confere características especiais de aspecto, odor e cor aos produtos cárneos. A fumaça contém componentes químicos que contribuem para a coloração, aroma e sabor desejados. Além disso, a defumação tem um efeito conservante devido à redução da umidade, o que ajuda a controlar o desenvolvimento de microorganismos. O calor e a fumaça também causam a perda de água, resultando em uma superfície ressecada e coloração estabilizada (EMBRAPA, 2021).

6.3 SALAME

Entende-se por salame o produto cárneo industrializado obtido de carne suína ou suína e bovina, adicionado de toucinho, ingredientes, embutido em envoltórios naturais e/ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não e dessecado (BRASIL, 2020).

O produto será atribuído de salame, seguido ou não das expressões que caracterizem sua origem ou processo de obtenção, como por exemplo, a presença de "mofos" característicos, é consequência natural do seu processo tecnológico de fabricação.

Os ingredientes obrigatórios que compõem o salame são: carne Suína (mínimo de 60%, exceto para o salame tipo hamburguês, onde o teor permitido é de no mínimo 50%), toucinho, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio, ainda, podem ser adicionados ingredientes opcionais, como: carne bovina, leite em pó, açúcares, maltodextrina e proteínas lácteas (BRASIL, 2020).

6.4 LINGUIÇA

Entende-se por linguiça o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado (BRASIL, 2000). Trata-se de um produto fresco, produto seco, curado e/ou maturado ou produto cozido.

Os ingredientes obrigatórios que compõem a linguiça, são: carne das diferentes espécies de animais de açougue e sal. Podem ser adicionados ingredientes considerados opcionais, como: gordura, água, proteína vegetal e/ou animal, açúcares, aditivos intencionais, aromas, especiarias e condimentos.

Linguiça Calabresa: é o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, que deve ter o sabor picante característico da pimenta calabresa submetidas ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo assim, o processo de defumação é opcional (BRASIL, 2000).

Linguiça Portuguesa: é o produto obtido exclusivamente de carne suína, curado, adicionado de ingredientes, submetido a ação do calor com defumação (BRASIL, 2000). A forma de apresentação deste produto é uma "ferradura", e com sabor acentuado de alho.

Paio: é um produto obtido de carnes suína e com um diferencial, que é adicionado a carne também, no máximo de 20% embutida em tripas natural ou artificial comestível, curado e adicionado de ingredientes, submetida a ação do calor com defumação (BRASIL, 2001).

Nas linguiças que são denominadas de: Tipo Calabresa, Tipo Portuguesa e Paio, que são sujeitadas ao processo de cozimento, é permitido a utilização de até 20% de Carne Mecanicamente Separada (CMS), desde que essa informação esteja declarada no rótulo de forma clara ao consumidor a expressão "carne mecanicamente separada de ..." e a espécie animal (BRASIL, 2001).

7. INSPEÇÃO EM UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS

7.1 INTRODUÇÃO

O leite, sem outra especificação, é o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas (BRASIL, 2017a), como citado no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).

Conforme cita o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), o leite, é o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas (BRASIL, 2017a). Uma composição média para o leite bovino é: 87% de água; 3,7% de gordura; 4,9 % de lactose; 3,5 % de proteínas e 0,7 % de minerais (PRATA, 2001). Leite cru refrigerado é denominado o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial (BRASIL, 2017a).

A qualidade do leite não se resume à indústria, os cuidados devem começar na propriedade rural, quando o produto ainda está longe de chegar ao consumidor. O órgão responsável por fiscalizar a qualidade do leite é o Serviço de Inspeção, atuando em toda a etapa de produção, desde a ordenha, passando pelo transporte, industrialização, até a expedição.

Foram fiscalizados, no total, uma Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados.

7.2 RECEPÇÃO DE LEITE

O leite é transportado para a fábrica de laticínios em caminhões-tanque isotérmicos. O FEA tem acesso aos horários de chegada de cada caminhão e pode acompanhar o recebimento do leite, as coletas e testes.

Após a abertura dos tanques do caminhão, o leite deve ser examinado pelos encarregados da coleta quanto às suas características organolépticas (cor, aspecto e odor). Em seguida são retiradas amostras de leite de cada compartimento do tanque dos caminhões para realização de alguns testes de análises laboratoriais a fim de se verificar a qualidade e o estado de conservação do leite recebido.

O estabelecimento que constatar alguma não conformidade no leite analisado no caminhão ou em algum dos compartimentos de tanque na recepção do leite deve proceder à avaliação individualizada das amostras dos produtores individuais ou dos tanques de uso

comunitário referentes ao leite implicado, para fins de rastreabilidade e identificação de causas da não conformidade (BRASIL, 2018b).

Quando presente no estabelecimento, cabe ao SVO acompanhar a recepção do leite, garantindo que não haja recebimento de leite com temperatura acima de 7°C, e que após a coleta das amostras, inicie as análises no laboratório, liberando o leite para ser estocado nos silos somente após todos os resultados estarem dentro dos padrões estabelecidos pela legislação.

No veículo transportador deverá constar obrigatoriamente a expressão: “VEÍCULO EXCLUSIVO PARA TRANSPORTE DE LÁCTEOS” e o transportador deverá possuir documentação de trânsito obrigatória para transporte de leite cru, preenchida pelo transportador cadastrado após a coleta na propriedade rural.

A temperatura de recebimento de leite cru refrigerado na plataforma de recepção da fábrica de laticínios é de até 7 °C. Toleram-se até 9 °C, excepcionalmente (BRASIL, 2023). O leite cru na fábrica de laticínios deve ser estocado nos silos a uma temperatura máxima de 5 °C, antes da pasteurização (BRASIL, 2023).

Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais no leite, conforme consta no RIISPOA (BRASIL, 2023).

O processo utilizado pelo laticínio acompanhado é o de pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72 °C e 75 °C pelo período de quinze a vinte segundos, em pasteurizadores de placas.

7.3 FRAUDES NO LEITE

Além de serem um risco para a saúde pública, as fraudes no leite são um dos problemas mais sérios enfrentados pela indústria de laticínios, isso causa também grandes perdas financeiras.

De acordo com o RIISPOA, considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

- 1) for adicionado de água;
- 2) tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes;
- 3) for adicionado de substâncias conservadoras ou quaisquer elementos estranhos à sua composição;
- 4) for de um tipo e se apresentar rotulado como de outro de categoria superior;
- 5) estiver cru e

for vendido como pasteurizado; 6) for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade (BRASIL, 2023).

7.4 ÁGUA

A presença de água no leite é avaliada pela interpretação dos valores obtidos na crioscopia e densidade, onde o valor de referência é de $-0,530^{\circ}\text{H}$.

A adulteração pela adição de água ocasiona diversos prejuízos à indústria de leite, pois determina menor rendimento de produção, perda da qualidade dos produtos e aumento no custo produtivo e qualidade da água adicionada ao leite também pode afetar a microbiana total (RIO GRANDE DO SUL, 2023).

7.5 CONSERVANTES

Como o próprio nome já indica, os conservantes são empregados de maneira a prolongar a vida útil do leite, por meio da diminuição da microbiota presente no leite, inibindo o crescimento desse. As substâncias mais utilizadas para esse fim são o peróxido de hidrogênio, o formol e o cloro (RIO GRANDE DO SUL, 2023).

Para pesquisa de formol, na amostra de leite é adicionado cloreto férrico e solução de ácido sulfúrico (50%), após banho maria (5 minutos), é realizada a leitura onde o aparecimento de coloração violeta torna o teste positivo.

7.6 ANTIBIÓTICOS

Além de oferecer riscos à saúde pública, o leite contaminado por resíduos de antibióticos também é considerado adulterado e impróprio para industrialização, pois afeta o processamento dos derivados lácteos como queijo e iogurtes.

A detecção na plataforma de recepção é realizada através do uso de “kits” específicos utilizados para esse fim, sendo necessário que sejam identificados pelo menos dois grupos de antibióticos.

8. EDUCAÇÃO SANITÁRIA

O papel do Estado é de extrema importância em relação a esse tema. Os FEAs são responsáveis por desenvolver atividades de Educação Sanitária, focando principalmente na importância de prevenir doenças como as zoonoses. São encarregados de verificar a atuação dos produtores em relação às atividades compulsórias, como vacinação, declaração de rebanho anualmente e emissão de Guia de Trânsito Animal (GTA).

A FEA supervisora do ETPS é integrante da comissão de Saúde Única do Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV), promovendo eventos com o intuito de levar informações a respeito de doenças que podem afetar a saúde pública através do consumo de alimentos de má qualidade, demonstrar a importância de medidas de conservação e do consumo de alimentos de qualidade, além de orientar sobre doenças que possam atingir a saúde da população.

Alimentos seguros são os produtos obtidos, conservados, transportados, transformados, expostos à venda ou consumo e preparados em condições que garantam o controle de perigos e agentes de doenças ao homem. São alimentos que não apresentam riscos de causar danos à saúde do consumidor.

A educação para a promoção da saúde sugere também que a manutenção de uma boa saúde não é algo que ocorre por si, mas só depende de outros fatores externos, para não resultar em doença.

Assim, a educação sanitária tem como objetivo auxiliar no exercício da fiscalização de indústrias de alimentos, pois leva o conhecimento de perigos e doenças aos consumidores.

Foram essenciais para o crescimento profissional, a participação de dois eventos promovidos pelo CRMV, intitulados como: Programa Atualiza CRMV-RS, um mundo, uma saúde, ministrados em Casca (RS), e outro na cidade de Porto Alegre (RS). Diversos temas sobre saúde única foram abordados através de palestras, folders e vídeos repassados no evento.

RELATO DE CASO

AUDITORIAS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL: CONFORMIDADES RECORRENTES EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

LARISSA FOSCHIERA MOGNOL¹

¹*Graduanda do curso de Medicina Veterinária da Universidade de Passo Fundo*

²*Docente do Curso de Medicina Veterinária da Universidade de Passo Fundo.*

RESUMO

Encontrar alimentos seguros é vital tanto para a economia como para a sociedade. A garantia de qualidade começa no campo, passando pela Indústria de Alimentos, até chegar à mesa do consumidor. A indústria deve seguir padrões de higiene para fornecer um produto final que atenda aos padrões legislativos. A auditoria do Serviço de Inspeção Estadual (SIE) da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (SEAPI) é um processo de avaliação e verificação realizado nos estabelecimentos que produzem alimentos de origem animal, como frigoríficos e laticínios, para garantir a conformidade com as normas e regulamentos sanitários estabelecidos pelo SIE. Essas auditorias tem como objetivo assegurar a qualidade e segurança dos produtos de origem animal oferecidos aos consumidores. Pelo menos uma vez ao ano os estabelecimentos devem, obrigatoriamente, passar por uma auditoria do SIE para avaliação dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), verificação *in loco* e documental. Assim, o presente relato tem como intuito descrever as conformidades mais recorrentes em três indústrias, uma Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados e outras duas Unidades de Beneficiamento Carnes e Produtos Cárneos, avaliadas de julho a novembro de 2023 durante auditorias do SIE na Supervisão Regional (SR), bem como os principais apontamentos realizados.

Palavras-chave: Auditoria. Serviço de Inspeção Estadual. Segurança. Verificação. Garantia de qualidade.

INTRODUÇÃO

Durante as auditorias em indústrias produtoras de alimentos de origem animal devem ser avaliados os Programas de Autocontroles (PAC), sendo este um documento escrito contendo os elementos de controle de qualidade na indústria a serem seguidos na produção, abrangendo quesitos higiênico-sanitários das áreas externas, higiene operacional e higiene pessoal dos colaboradores.

Devem ser observadas as condições higiênico-sanitárias, limpeza da área produção, controle de pragas, qualidade da água utilizada, Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO), entre outros Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Finalizada a verificação documental, onde se faz a conferência de todas as planilhas do estabelecimento e controle de produção, com finalidade de confirmar se o que está descrito condiz com a realidade do estabelecimento, deve-se iniciar a análise *in loco*.

Havendo casos de não conformidade com a legislação, um relatório técnico é apresentado ao Responsável Técnico (RT) da empresa e tomadas ações fiscais cabíveis, como auto de infração (AI) e não liberação de atividades Sempre ao fim destas auditorias, com prazo de 15 (quinze) dias, a empresa deve apresentar um plano de ação, descrevendo as ações corretivas que serão tomadas frente a esses apontamentos.

Desta forma, é de suma importância entender o funcionamento e a importância dos elementos do programa, que estão divididos em 18 elementos de inspeção:

- PAC 01: Manutenção das Instalações e Equipamentos;
- PAC 02: Ventilação;
- PAC 03: Iluminação;
- PAC 04: Água de Abastecimento;
- PAC 05: Águas Residuais;
- PAC 06: Controle Integrado de Pragas;
- PAC 07: Limpeza e Sanitização - PPHO;
- PAC 08: Higiene, Hábitos Higiênicos e Saúde dos Operários;
- PAC 09: Procedimentos Sanitários das Operações- PSO
- PAC 10: Controle de Matérias-Primas, Ingredientes e Material de Embalagens;
- PAC 11: Controle de Temperaturas;
- PAC 12: Calibração e Aferição de Instrumentos de Controle de Processo;
- PAC 13: Testes Microbiológicos e Físico-Químicos;
- PAC 14: Abate Humanitário;
- PAC 15: Rastreabilidade e *Recall*;
- PAC 16: Treinamentos de Funcionários;
- PAC 17: Controle de Fraudes;
- PAC 18: APPCC;
- PAC 19: Material Específico de Risco – MER.

Estes 19 elementos de inspeção são os avaliados através de auditorias, vistorias e tomadas de ações fiscais realizadas pelo SIE.

RELATO DE CASO

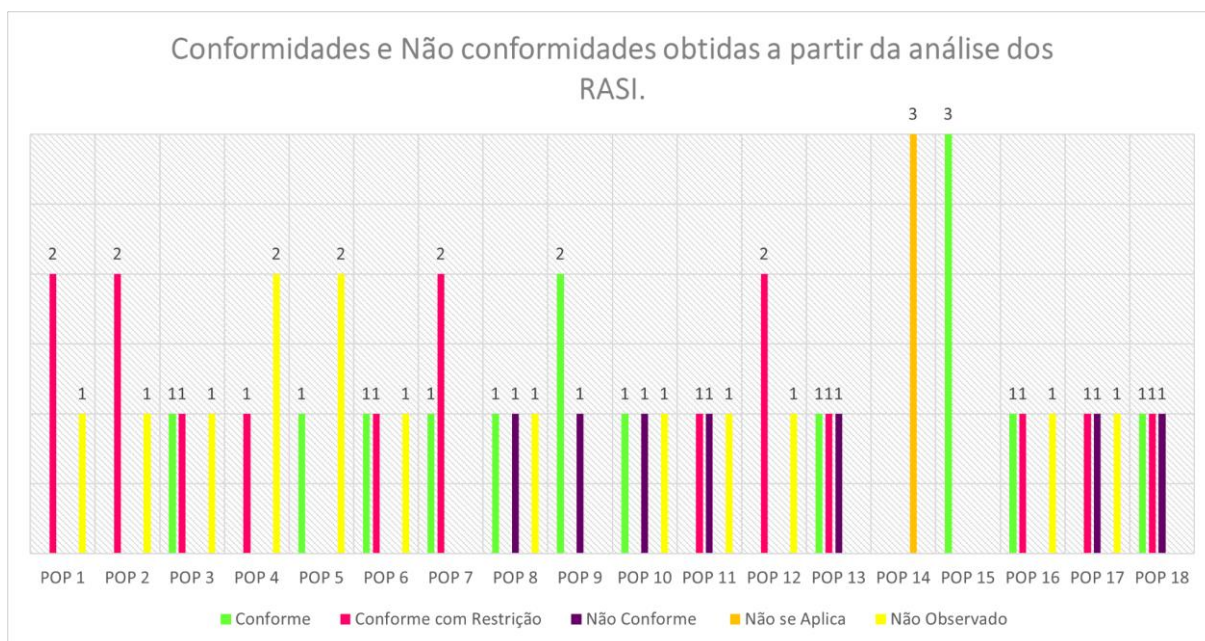
Para garantir o cumprimento dos parâmetros de qualidade nas indústrias, o SIE realiza constantemente auditorias, vistorias e tomada de ações fiscais. A partir destas elabora um Relatório de Atividades do Serviço de Inspeção Estadual (RASI), sendo este um relatório oficial contendo as não conformidades e possíveis autos de infração observadas na indústria durante as auditorias do SIE. A coleta desses dados é obrigatória e enviada à Seção Técnica da DIPOA, possibilitando seu armazenamento em histórico.

Foi realizado um levantamento dos RASI das auditorias realizadas durante o período de julho a novembro de 2023, em 3 (três) empresas fiscalizadas pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE) da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (SEAPI), pertencentes à SR de Passo Fundo (RS). Estas eram duas Unidades de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos, no município de Casca (RS), uma Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados localizada em Nova Alvorada (RS).

A implementação e manutenção dos POPs dentro dos estabelecimentos é essencial para a indústria de alimentos, garantindo o controle de maneira sanitária de suas atividades e auxiliando o trabalho dos fiscais dentro das empresas.

Assim, no Gráfico 1 pode-se observar os dados obtidos a partir da análise dos RASI em cada um dos 18 elementos de inspeção, sendo estes relacionados aos POPs, conforme descrito anteriormente.

Gráfico 1. Conformidades e não conformidades obtidas a partir da análise dos RASI.



Fonte: a autora, 2023.

Pelo Gráfico 1 é possível observar que, nesses estabelecimentos que passaram por auditoria, o POP 14, sobre abate humanitário e o POP 19, sobre Material Específico de Risco – MER, não se aplica em nenhum dos estabelecimentos. Já o POP 15, de rastreabilidade e *recall*, apresentou conformidade em todos estabelecimentos auditados. Os procedimentos avaliados, POP 01: manutenção das instalações e equipamentos, POP 02: ventilação, POP 07: limpeza e sanitização - PPHO e o POP 12: calibração e aferição de instrumentos de controle de processo, foram conformes com restrição.

Os estabelecimentos que receberam não conformidades nos procedimentos POP 08 (higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários), POP 09 (Procedimentos Sanitários das Operações- PSO), POP 10 (controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens), POP 11 (controle de temperaturas), POP 13 (testes microbiológicos e físico-químicos), POP 17 (controle de fraudes) e POP 18 (APPCC) apresentaram reincidência de auditorias passadas. Exemplos destas não conformidades foram um equívoco de procedimentos de PSO e PPHO, não descrever no plano os critérios de reutilização de esponjas na hora da limpeza, não descrever se a montagem de equipamentos é realizada antes ou após a liberação de atividades, não descrever todo monitoramento dos PSOs que contemplam no plano descrito, entre outros.

O POP 15: Rastreabilidade e *Recall*, tem como objetivo avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos, matérias-primas e ingredientes durante todas as etapas de elaboração e distribuição. O programa escolhido pela empresa, deve permitir a rastreabilidade

do produto final até a matéria-prima e da matéria-prima até o produto final, bem como prever os procedimentos para recolhimento de produtos (RIO GRANDE DO SUL, 2022).

DISCUSSÃO

A realização da verificação *in loco*, após a análise documental, é crucial para verificar se os lotes de produtos seguem a definição prevista no PAC; quando da necessidade de recolhimento de produtos, deve-se avaliar o cumprimento do disposto no programa do estabelecimento, se não houver caso real que determine o recolhimento de algum produto, pode-se solicitar uma simulação para rastrear algum lote produzido. Pode-se escolher algum lote aleatório e, a partir dele, o estabelecimento deve rastrear a produção total e o seu destino, para verificar se é capaz de identificar a destinação da totalidade do lote. Caso não seja possível essa identificação, entende-se que o estabelecimento não consegue efetuar a rastreabilidade de seus produtos, e deve rever seu plano descrito ou sua execução.

A expressão “Segurança dos Alimentos” tem origem do inglês “Food Safety”, que significa o correto controle de qualquer agente, em contato com o alimento, que promova riscos à saúde do consumidor ou altere os parâmetros básicos de qualidade dos alimentos (BRASIL, 2022). Os agentes contaminantes podem ser do tipo físico, como, fragmentos de insetos, pedras, madeira, plásticos, vidros e metais; químicos, como resíduos de sanitizantes e defensivos agrícolas; ou biológico, como os microrganismos patogênicos. O termo segurança dos alimentos não deve ser confundido com segurança alimentar. A segurança dos alimentos visa garantir produtos livres de perigos que possam causar danos à saúde do consumidor e o cumprimento dos parâmetros instituídos na legislação. A “Segurança Alimentar” origina-se do termo em inglês “Food Security”, e tem como objetivo promover o acesso aos alimentos por parte de toda população (BRASIL, 2020).

Em relação à segurança dos alimentos, existem diversas etapas que podem promover contaminação cruzada, sendo as principais a manipulação direta e armazenamento. Somente um plano escrito de Autocontrole de Boas Práticas de Fabricação (BPF) não garante o cumprimento das exigências, sendo necessária a realização de monitoramento e ações corretivas de maneira contínua.

A comunicação da empresa de alimentos com os colaboradores é de suma importância, promovendo treinamento adequado e buscando a Higiene Operacional.

CONCLUSÃO

O Serviço de Inspeção é fundamental para auxiliar as empresas a manter os requisitos de qualidade. A ausência de fiscalização e a falta do controle predispõe o surgimento de pontos de não conformidade que podem persistir e comprometer a segurança dos alimentos que chegam ao consumidor. As auditorias são de suma importância para que os parâmetros de qualidade dos produtos das empresas auditadas se mantenham ou venham a aumentar, sendo indispensável os treinamentos contínuos de funcionários e programas de autocontroles implementados.

15. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estágio técnico profissional supervisionado foi de extrema importância, pois proporcionou a vivência na prática da aplicação do conhecimento adquirido ao longo de toda a graduação, além de proporcionar a experiência de desenvolvimento do diálogo tanto com fiscais estaduais agropecuários e colaboradores das indústrias.

As fiscalizações em diversos estabelecimentos possibilitaram compreender as diferentes realidades, e que independente do capital da empresa é possível buscar um produto final de boa qualidade.

O acompanhamento da rotina do Serviço de Inspeção Estadual propiciou perceber que a responsabilidade com a saúde pública é levada muito a sério pelos órgãos oficiais e empresas, que estão sempre em busca da qualidade e da segurança dos alimentos que chegam aos consumidores, pois seguem todos os critérios estabelecidos pelas legislações vigentes.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000. Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Copa, de *Jerked Beef*, de Presunto tipo Parma, de Presunto Cru, de Salame, de Salaminho, de Salaminho tipo Alemão, de Salame tipo Calabrês, de Salame tipo Friolano, de Salame tipo Napolitano, de Salame tipo Hamburguês, de Salame tipo Italiano, de Salame tipo Milano, de Linguiça Colonial e Pepperoni. Brasília, DF: Secretaria de Defesa Agropecuária, 2000b.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos. Portaria nº 371, de 04/09/97. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018. Aprova os Regulamentos Técnicos que fixam a identidade e as características de qualidade que devem apresentar o leite cru refrigerado, o leite pasteurizado e o leite pasteurizado tipo A. Diário Oficial da União, Brasília, 30 nov. 2018a. Edição 230. Seção 1. Página 9.

BRASIL. Ministério da Agricultura. RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto nº30.691, de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952. BRASIL. Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília, DF: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

CASTRO, M. T.de; Fraudes no leite: riscos para a segurança dos alimentos e para a Saúde Pública. 1 de julho de 2019. Disponível em: <<https://foodsafetybrazil.org/fraudes-leite-saude-publica-e-seguranca-de-alimentos/>> Acesso em: 20 out. 2023.

FURTADO, Marco Antônio Moreira; Palestra: Fraudes em leite de consumo; I Simpósio de Qualidade do Leite e Derivados UFRRJ – Seropédica, RJ – 16 a 19 de Agosto de 2010; Disponível em: <<http://r1.ufrrj.br/simleite/Marco%20Furtado.pdf>> Acesso em: 20 out. 2023.

Portaria n ° 1004 de 11.12.98 – Regulamento Técnico Atribuição de Função de Aditivos, Aditivos e seus Limites Máximo de uso para a Categoria 8 – Carne e Produtos Cárneos –

Ministério da Saúde, Brasil Portaria nº 371, de 04/09/97 – Regulamento técnico para Rotulagem de Alimentos – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

PRATA, L. Fundamentos de Ciências do Leite. São Paulo: Funep-Unesp. 2001; 214p.

RAMOS, Alberto W. Auditorias da Qualidade. Rio de Janeiro, 1991. 9 p.

RIO GRANDE DO SUL. Decreto n. 53.848, de 21 de dezembro de 2017. Regulamenta RIO GRANDE DO SUL. Lei n. 15.027, de 21 de agosto de 2017. Dispõe sobre a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no Estado do Rio Grande Sul, revoga a Lei nº 10.691, de 9 de janeiro de 1996, e altera a

Lei nº 8.109, de 19 de dezembro de 1985, que dispõe sobre a Taxa de Serviços Diversos. Diário Oficial da União. Porto Alegre, 22 ago. 2017a.


RIO GRANDE DO SUL. Ordem de serviço 01/2019. Manual de Procedimentos para a realização de Supervisões nos estabelecimentos registrados na Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA. Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural. Departamento de Defesa Agropecuária. Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Porto Alegre, fev. 2019.

ANEXOS

Anexo 1: Planilha de Fiscalização

	ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA E DEFESA SANITÁRIA ANIMAL DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		DOCUMENTO	
			ANEXO XIV-AB	
			VERSÃO MANUAL 5.1	
PLANILHA DE FISCALIZAÇÃO – PLA 01				
ESTABELECIMENTO		SIE		DATA
SEÇÕES VERIFICADAS				HORA
Frequência: Diária Legenda: X – Verificado, C – Conforme, NC – Não Conforme, NA – Não Aplicável e “-” / NO – Não Observado.				
POP VERIFICADO	VERIFICAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS – POPS	VERIFICAÇÃO IN LOCO	VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL	
	01 – Manutenção das Instalações e Equipamentos			
	02 – Ventilação			
	03 – Iluminação			
	04 – Água de Abastecimento			
	05 – Águas Residuais			
	06 – Controle Integrado de Pragas			
	07 – Limpeza e Sanitização – PPHO			
	08 – Higiene, Hábitos Higiênicos e Saúde dos Operários			
	09 – Procedimentos Sanitários das Operações – PSO			
	10 – Controle de Matérias-Primas, Ingredientes e Material de Embalagens			
	11 – Controle das Temperaturas			
	12 – Calibração e Aferição dos Instrumentos de Controle do Processo			
	13 – Testes Microbiológicos e Físico-Químicos			
	14 – Abate Humanitário			
	15 – Rastreabilidade e Recall			
	16 – Treinamento de Funcionários			
	17 – Controle de Fraudes			
	18 – APPCC			

Anexo 2: RASI para auditoria

	ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA E DEFESA SANITÁRIA ANIMAL DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL			DOCUMENTO RASI VERSÃO DOCUMENTO 1.1 – 28/02/2023	
	RELATÓRIO DE ATIVIDADES DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL – RASI				
	RELATÓRIO N.º			DATA/PERÍODO	
SUPERVISÃO REGIONAL			SIE N.º		
ATIVIDADE		ANEXOS		REALIZADO	
		Obrigatório	Facultativo		
01	Vistoria para Registro	V	I		
02	Liberação de Seção	V	I		
03	Liberação de Atividades	V	I		
04	Supervisão Periódica	V e (I ou II ou III)	-		
05	Auditoria do SIE	I, II, III e V	-		
06	Conferência de Relatório Anterior	V	I ou II ou III		
07	Avaliação de Programas de Autocontrole	II e V	-		
08	Avaliação da Inspeção Local (FEA)	III	-		
09	Avaliação da Inspeção Local (Médico Veterinário Vinculado)	III	-		
10	SIM – SUSAF-RS	IV	-		
11	Agregar	I e V	-		
12	Solicitação do Ministério Público	V	I		
13	Outros. Descreva:	V	I ou II ou III		


Legenda: SIE – Serviço de Inspeção Estadual; FEA – Fiscal Estadual Agropecuário; SIM – Serviço de Inspeção Municipal; SUSAF-RS – Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte; I – Avaliação do Estabelecimento; II – Avaliação dos Programas de Autocontrole; III – Avaliação da Equipe de Inspeção Local; IV – Vistoria de Conformidade do SUSAF-RS; V – Considerações Finais / Parecer; VI – Check-list orientativo do Anexo I.

FISCAIS ESTADUAIS AGROPECUÁRIOS RESPONSÁVEIS PELA ATIVIDADE					
01					
02					

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO					
RAZÃO SOCIAL					
ENDEREÇO					
MUNICÍPIO			CNPJ / CPF		
RESPONSÁVEL LEGAL			PRESENTE NA ATIVIDADE?		
RESPONSÁVEL TÉCNICO			PRESENTE NA ATIVIDADE?		
CLASSIFICAÇÃO					
LICENÇA OPERACIONAL N.º			VALIDADE		

IDENTIFICAÇÃO DA EQUIPE DE INSPEÇÃO LOCAL					
MÉDICO VETERINÁRIO		FEA	TCT	HABILITADO	
MÉDICO VETERINÁRIO		FEA	TCT	HABILITADO	
MÉDICO VETERINÁRIO		FEA	TCT	HABILITADO	
TÉCNICO			TCT	SERVIDOR RS	
N.º AUXILIARES CEDIDOS					

Legenda: TCT – Médico Veterinário Vinculado por Termo de Cooperação Técnica.

	ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA E DEFESA SANITÁRIA ANIMAL DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	DOCUMENTO RASI VERSÃO DOCUMENTO 1.1 – 28/02/2023

ANEXO I – AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

1	RELATÓRIO ANTERIOR	C	CR	NC	NA	NO
1.1	Data da última avaliação do estabelecimento?					
1.2	Existe plano de ação?					
1.3	O plano de ação foi cumprido?					
COMENTÁRIOS						

Legenda: **C** – Conforme; **CR** – Conforme com Restrições; **NC** – Não Conforme; **NA** – Não se Aplica; **NO** – Não Observado.

2	ASPECTOS GERAIS DO ESTABELECIMENTO (CONFORME O ANEXO VI – CHECK-LIST ORIENTATIVO)

3	HIGIENE E HÁBITOS PESSOAIS DOS MANIPULADORES	C	CR	NC	NA	NO
3.1	Os funcionários utilizam uniformes limpos, sem manchas e completos, conforme a sua função (comestível/não comestível)?					
3.2	Os manipuladores possuem hábitos higiênicos adequados, utilizam a barreira sanitária, apresentam-se barbeados e sem uso de maquiagem, adornos ou perfumes?					
3.3	Os vestiários e sanitários são suficientes, funcionais e apresentam boas condições de higiene e conservação?					
3.4	Os equipamentos de proteção individual (EPIs) utilizados apresentam boas condições de higiene e conservação e são guardados em local adequado?					
3.5	Possui local adequado para higienização e armazenamento dos uniformes ou contrato com empresa terceirizada?					
COMENTÁRIOS						

4	ÁGUA DE ABASTECIMENTO	C	CR	NC	NA	NO
4.1	Existe clorador junto aos reservatórios?					
4.2	O nível de cloro está de acordo com a legislação vigente?					
4.3	Existe água quente e/ou vapor disponível para higienização e processos?					
4.4	Os reservatórios de água são mantidos em boas condições de conservação e higiene?					
COMENTÁRIOS						


5	PRODUÇÃO DE FRIO	C	CR	NC	NA	NO
5.1	A produção de frio é adequada conforme a legislação vigente nas seções obrigatoriamente climatizadas (desossa, carne moída, fatiamento, produção, embalagem de queijos, seção de ralagem e toaleta de queijos)?					
5.2	As câmaras e túneis apresentam boas condições de higiene, conservação e organização?					
5.3	Há prateleiras, estrados e paletes para adequada estocagem?					
5.4	As temperaturas dos produtos estão de acordo com a legislação vigente nas diferentes etapas de produção?					
COMENTÁRIOS						

		ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA E DEFESA SANITÁRIA ANIMAL DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL				DOCUMENTO	
						RASI	
						VERSÃO DOCUMENTO	
		1.1 – 28/02/2023					
6	REGISTRO E DOCUMENTAÇÃO	C	CR	NC	NA	NO	
6.1	O estabelecimento mantém os processos de registro de produtos e rótulos atualizados no Sistema de Defesa Agropecuária (SDA)?						
6.2	Os produtos elaborados conferem com o SDA?						
6.3	Os produtos são elaborados e rotulados conforme processos de fabricação e croquis aprovados?						
6.4	As datas de produção/lote e validade estão registradas de forma clara e indelével nos respectivos rótulos ou embalagens?						
6.5	O estabelecimento cumpre o cronograma próprio (de autocontrole) de análises de produtos, matéria-prima e água de abastecimento conforme a legislação vigente?						
6.6	O estabelecimento respeita a capacidade máxima de produção estabelecida pelo órgão ambiental?						
COMENTÁRIOS							
7	CONCLUSÕES						AVALIAÇÃO
7.1	<i>O estabelecimento apresenta condições satisfatórias higiênico-sanitárias, estruturais e documentais, conforme legislação vigente.</i>						
7.2	<i>O estabelecimento apresenta deficiências nas condições higiênico-sanitárias, estruturais e/ou documentais, conforme legislação vigente.</i>						
7.3	<i>O estabelecimento apresenta graves deficiências nas condições higiênico-sanitárias, estruturais e/ou documentais, conforme legislação vigente, com possível risco à saúde e/ou aos interesses do consumidor.</i>						
COMENTÁRIOS							

Para os itens 7.1 e 7.2, o estabelecimento deve elaborar um plano de ação para correção das não conformidades apontadas nos comentários, de forma imediata ou no prazo de 15 dias conforme a gravidade, o qual deve ser apresentado para aprovação da Inspeção Local.

Para o item 7.3, além do disposto no parágrafo anterior, a DIPOA acompanhará e emitirá documento com prazo para correção das não conformidades.

FEAs RESPONSÁVEIS PELA ATIVIDADE		ASSINATURA / CARIMBO	
ESTABELECIMENTO		ASSINATURA / CARIMBO	
LOCAL		DATA	

	ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL	DOCUMENTO
	SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO	RASI
	DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA E DEFESA SANITÁRIA ANIMAL DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	VERSÃO DOCUMENTO 1.1 – 28/02/2023

ANEXO II – AVALIAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

1	RELATÓRIO ANTERIOR	C	CR	NC	NA	NO
1.1	Data da última avaliação dos programas de autocontrole?					
1.2	Existe plano de ação?					
1.3	O plano de ação foi cumprido?					
COMENTÁRIOS						


Legenda: C – Conforme; CR – Conforme com Restrições; NC – Não Conforme; NA – Não se Aplica; NO – Não Observado.

2	PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS – POPs	AVALIAÇÃO				
2.1	Manual de Boas Práticas de Fabricação – Parte Introdutória					
2.2	POP 01 – Manutenção das Instalações e Equipamentos					
2.3	POP 02 – Ventilação					
2.4	POP 03 – Iluminação					
2.5	POP 04 – Água de Abastecimento					
2.6	POP 05 – Águas Residuais					
2.7	POP 06 – Controle Integrado de Pragas					
2.8	POP 07 – Limpeza e Sanitização – PPHO					
2.9	POP 08 – Higiene, Hábitos Higiênicos e Saúde dos Operários					
2.10	POP 09 – Procedimentos Sanitários das Operações – PSO					
2.11	POP 10 – Controle de Matérias-Primas, Ingredientes e Material de Embalagens					
2.12	POP 11 – Controle de Temperaturas					
2.13	POP 12 – Calibração e Aferição de Instrumentos de Controle de Processo					
2.14	POP 13 – Testes Microbiológicos e Físico-Químicos					
2.15	POP 14 – Abate Humanitário					
2.16	POP 15 – Rastreabilidade e Recall					
2.17	POP 16 – Treinamentos de Funcionários					
2.18	POP 17 – Controle de Fraudes					
2.19	POP 18 – APPCC					
2.20	Outros:					
COMENTÁRIOS						

Legenda para Avaliação: C – Conforme; CR – Conforme com Restrições; NC – Não Conforme; NA – Não se Aplica; NO – Não Observado.

3	CONCLUSÕES	AVALIAÇÃO
3.1	O estabelecimento apresenta satisfatória a implantação e a implementação dos programas de autocontrole, conforme a legislação vigente.	
3.2	O estabelecimento apresenta deficiências na implantação e a implementação dos programas de autocontrole, conforme a legislação vigente.	
3.3	O estabelecimento não implantou e não implementou os programas de autocontrole conforme a legislação vigente, com possível risco à saúde e/ou aos interesses do consumidor.	
COMENTÁRIOS		

O estabelecimento deve elaborar um plano de ação para correção das não conformidades apontadas nos comentários, no prazo de 15 dias, o qual deve ser apresentado para aprovação da Inspeção Local.

	ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA E DEFESA SANITÁRIA ANIMAL DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	DOCUMENTO
		RASI
		VERSÃO DOCUMENTO 1.1 – 28/02/2023

FEAs RESPONSÁVEIS PELA ATIVIDADE		ASSINATURA / CARIMBO	
ESTABELECIMENTO		ASSINATURA / CARIMBO	
LOCAL		DATA	

Anexo 3: Comprovação de horas de estágio técnico profissional



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA ESTADUAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA E DEFESA SANITÁRIA ANIMAL
DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
SUPERVISÃO REGIONAL DE PASSO FUNDO
INSPECTORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DE MARAU

A T E S T A D O

Atesto, para fins de comprovação de estágio curricular, o acompanhamento da Médica Veterinária **Gisele Cristine Branco**, Fiscal Estadual Agropecuário, nas **atividades de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal**, na Inspectoria de Defesa Agropecuária de Marau, no período de **31 de julho a 14 de novembro de 2023**, com carga horária total de **450 horas**, pela acadêmica do curso de Medicina Veterinária da Universidade de Passo Fundo, **Larissa Foschiera Mognol**, RG 2104870866 e CPF 044.868.100-58, com ótimo desempenho.

Marau, 20 de novembro de 2023.

Gisele Cristine Branco
Médica Veterinária – CRMV/RS 9245
Fiscal Estadual Agropecuário – IF 3194515/01
Inspectoria de Defesa Agropecuária de Marau

Gisele Cristine Branco
Fiscal Estadual Agropecuário
CRMV-RS 9245 IF 3194515/01
DIPOA/DDA/SEAPDR