

|  |                                       |  |   |                                   |
|--|---------------------------------------|--|---|-----------------------------------|
| <b>IT – INSTRUÇÃO DE TRABALHO</b><br><b>COMBATE A FRAUDES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL</b>   |                                       |  |   | <b>Páginas:</b><br><b>01 a 11</b> |
| <b>Código:</b><br>06   | <b>Data de Emissão:</b><br>08/11/2023 | <b>Data de Vigência:</b><br>15/01/2024 | <b>Próxima Revisão:</b><br>2031   | <b>Versão n°:</b><br>06           |
| <b>Elaborado por:</b><br><br>Isis Burtet Jankus<br>Assessora do Programa SUASA<br><br>Rafael Dal RI Segatto<br>Assessor do Programa SUASA<br><br>Christian Carpeggiani Giotto<br>Assessor do Programa SUASA<br><br>Adriane Ferreira Frizzo<br>Médica Veterinária |                                       |  | <b>Homologado por:</b><br><br>Carla Fernanda Sandri<br>Diretora do Programa SUASA |                                   |

## **COMBATE A FRAUDES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

### **1. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA**

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações.

Decreto Municipal.

Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF).

### **2. OBJETIVOS**

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite ao Serviço de Inspeção combater as fraudes garantindo a qualidade dos produtos de origem animal.

### **3. APLICAÇÃO**

Aplica-se às atividades de fiscalização de combate à fraude, aos estabelecimentos e produtos registrados nos Serviços de Inspeção.

### **4. 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. Constitui fraude em alimentos, alterações, adulterações e falsificações realizadas com a intenção de obter maiores lucros. Essas alterações podem ser feitas por meio de processos que visam atribuir aos produtos qualidades e requisitos que não possuem ou ocultar más condições estruturais e/ou sanitárias deles.

### **5. USUÁRIOS PRINCIPAIS**

Fiscais do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

### **6. 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 para ovos, inspeções de rotina, supervisões, auditorias, ações de combate às atividades clandestinas de obtenção e comércio e desenvolvimento de atividades de educação sanitária.

#### **6.1 Análises Físico Químicas**

As análises físico-químicas dos produtos acabados são coletadas e enviadas aos laboratórios, através do cronograma estabelecido no programa de trabalho do fiscal do SIM/POA, com frequência mínima anual de uma amostra por produto registrado conforme procedimento descrito na Instrução de Trabalho nº 05.

O fiscal do SIM/POA poderá solicitar análises de fraudes embasado na *Lista de parâmetros físico-químicos para produtos de origem animal comestíveis* do MAPA.

Mediante o recebimento do laudo, o fiscal do SIM/POA deve verificar se o mesmo se apresenta conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do

Produtos ou a diretriz publicada pelo MAPA, bem como se, nos casos pertinentes, atende aos parâmetros declarados no memorial de fabricação e rotulagem de produtos de origem animal.

### **6.2 Controle de Formulação:**

O controle de formulação é realizado como forma de verificar adulterações quanto aos ingredientes e matérias primas utilizadas na fabricação, a fim de evitar que os produtos sejam elaborados em desacordo com a formulação e o processo produtivo declarado ao SIM/POA.

O mesmo deve ser realizado através do preenchimento do formulário de *Controle de formulação de produtos* (Anexo 01) na plataforma FAVU, conforme o cronograma estabelecido no Programa de Trabalho do fiscal do SIM/POA, com frequência mínima anual de cada produto registrado.

### **6.3 Fiscalização documental “in loco” de Combate a Fraudes**

A fiscalização documental do PAC de controle de formulação de produtos e combate à fraude deve ser realizada anualmente conforme a Instrução de Trabalho nº 08, onde o fiscal do SIM/POA deve avaliar:

- a) Se o programa contempla registro e monitoramento do controle de formulações, medidas corretivas e preventivas, a fim de evitar que seus produtos sejam elaborados em desacordo com a formulação e processo de fabricação declarado;
- b) Se o programa contempla a descrição de como será a utilização e o controle de aditivos químicos e coadjuvantes de tecnologia que façam parte do processo de fabricação, desde que constem como autorizados pelo órgão regulador da saúde e possuam autorização tecnológica de uso pelo MAPA;
- c) Se o programa contempla medidas preventivas, corretivas e destinação adequada para os produtos nos casos em que sejam constatados erros de fabricação ou formulação;
- d) Se os resultados de análises laboratoriais demonstram compatibilidade com as formulações declaradas; e
- e) Se os resultados de análises laboratoriais oficiais são condizentes com os resultados das análises do autocontrole da empresa.

O registro desse procedimento deve ser realizado no Anexo 01 da IT nº 08 – *Verificação Oficial dos Elementos de Controle - VOEC*.

#### **6.3.1 Estabelecimentos de Leite**

Adicionalmente ao solicitado no item 6.3 nos estabelecimentos beneficiadores de leite, o fiscal do SIM/POA deve:

- a) Verificar se há cronograma para realização das análises de pesquisa de fraude nas amostras individuais de produtores e se o cronograma contempla de forma alternada todas as análises disponíveis para pesquisa de fraude em período determinado em seu autocontrole, bem como a execução do cronograma;

- b) Acompanhar, desde a coleta, uma análise físico-química de parâmetros cuja técnica permita a análise in loco de pelo menos um produto final; Ex.: Acidez em creme;
- c) Avaliar se o produtor é comunicado de eventual não conformidade e se é realizada análise completa na captação subsequente do leite cru do produtor que apresenta não conformidade, conforme disposto no art. 39 da Instrução Normativa MAPA nº 77/2018, e se houve correção da não conformidade;
- d) Verificar se os registros das análises anteriores estão disponíveis no laboratório e se são compatíveis com a rotina observada no momento da fiscalização.

### **6.3.2 Estabelecimentos de Ovos**

Adicionalmente ao solicitado no item 6.3 nos estabelecimentos beneficiadores de ovos, o fiscal do SIM/POA deve:

- a) Realizar a classificação dos ovos conforme legislação vigente através da pesagem individual em uma amostra de 30 (trinta) ovos, após a classificação, por cada tipo; de acordo o cronograma definido no Programa de Trabalho do fiscal do SIM/POA, com frequência mínima anual e registro no formulário *Controle de classificação de ovos* (Anexo 02). Obs. Nos procedimentos de avaliação oficial da conformidade de classificação dos ovos Jumbo, Extra, Grande e Pequeno, serão tolerados, no ato da amostragem, a presença de até dez por cento de ovos pertencentes à classificação imediatamente inferior;
- b) O pH da salmoura utilizada nas semi conservas de ovos de codorna e o pH do produto final no caso de conservas mantidas em temperatura ambiente;
- c) Se a empresa executa regularmente as análises dos ovos enriquecidos para comprovar o teor declarado na rotulagem (por exemplo: alto teor de Ômega 3, rico em Vitamina E etc.);
- d) Se no PAC consta o monitoramento laboratorial para os parâmetros estabelecidos na legislação, a verificação da pesagem dos ovos e, em caso de haver ovoscopia eletrônica, a verificação da eficiência deste processo, como através da realização de ovoscopia manual de uma amostra de ovos classificados no dia de produção.

### **6.3.3 Estabelecimentos de Pescados**

Adicionalmente ao solicitado no item 6.3 nos estabelecimentos beneficiadores de ovos, o fiscal do SIM/POA deve:

- a) Verificar a utilização de fosfatos apenas para uso na água de glaciamento nos casos em que houver essa etapa tecnológica, não sendo permitido seu uso antes da etapa de congelamento, bem como de outros aditivos químicos ou coadjuvantes de tecnologia (tripolifosfatos, citratos, peróxido de hidrogênio, entre outros). O emprego destes aditivos antes da etapa de congelamento, especialmente em filé de peixe e no camarão descascado, por meio de monoblocos, bacias ou tanques de imersão contendo soluções de polifosfatos, água e gelo, tem a finalidade de incorporar peso ao produto, mascarar a qualidade da matéria-prima ou branquear algumas espécies para se passarem por outras de maior valor econômico, caracterizando adulteração por fraude. Nestes casos, a matéria-prima deve ser encaminhada para análise

físico-química, com adoção das ações fiscais cabíveis nos lotes de produtos com evidências de adulteração;

b) Realizar avaliação anátomo-morfológica de pescado com a finalidade de identificar fraudes por substituição de espécies;

c) Se no PAC está descrito, de modo detalhado, como será a realização do controle do congelamento, da troca de espécies e, quando couber, das análises de produtos pré-medidos (peso líquido e drenado para enlatados).

#### **6.4 Outros métodos de combate à fraude**

Durante as inspeções de rotina, supervisões e auditorias, serão avaliadas a procedência e integridade da matéria prima, data de validade dos produtos e insumos, conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas conforme descrito na Instrução de Trabalho nº 04.

Além disso, para o combate às atividades clandestinas de obtenção e comércio de produtos de origem animal, devem ser realizadas atividades para conscientização da população quanto ao risco do consumo de produtos não inspecionados. Podem ser realizadas reuniões e palestras para os estabelecimentos que produzem e/ou comercializam produtos de origem animal, produtores e público em geral, além do desenvolvimento de ações em conjunto com órgãos de interesse como vigilância sanitária, ministério público, entre outros.

Neste mesmo princípio, outra atividade que deve ser desenvolvida é de Educação Sanitária, através de panfletagem, reportagens em jornal, entrevistas em rádio, palestras, entre outras.

Tanto a fiscalização da rastreabilidade, quanto às ações de combate a clandestinidade e educação sanitária devem ser realizadas conforme a frequência estabelecida no cronograma previsto no Programa de Trabalho do fiscal do SIM/POA.

#### **6.5 Ações Fiscais**

As ações fiscais mediante desvios em análises laboratoriais estão descritas na Instrução de Trabalho nº 05.

Para desvios na formulação dos produtos, controle de classificação de ovos, bem como na fiscalização documental in loco, o fiscal do SIM/POA deve: lavrar Relatório de Não Conformidade (RNC), e nos casos em que o desvio possa lesar o consumidor deve ser lavrado auto de Infração, e/ou apreensão, e/ou interdição e/ou suspensão.

### **7. HISTÓRICO**

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

| <b>VERSÃO</b> | <b>DATA</b> | <b>PÁGINAS</b> | <b>NATUREZA DA MUDANÇA</b> |
|---------------|-------------|----------------|----------------------------|
|---------------|-------------|----------------|----------------------------|

|    |            |    |                      |
|----|------------|----|----------------------|
| 01 | 25/05/2015 | 7  | Criação do Documento |
| 02 | 01/07/2016 | 9  | Atualização          |
| 03 | 01/05/2018 | 10 | Atualização          |
| 04 | 01/01/2020 | 09 | Atualização          |
| 05 | 01/06/2021 | 08 | Atualização          |
| 06 | 08/11/2023 | 11 | Atualização          |

## 8. ANEXOS

Anexo 01 – Controle de Formulação de Produtos

Anexo 02 – Controle de Classificação dos Ovos

## ANEXO 01

### Controle de Formulação de Produtos

Data:

Preenchido por:

- Identificador do documento:

#### Informações do Estabelecimento

Estabelecimento:

CNPJ:

Registro no SIM/POA:

Município:

E-mail:

Data:

Produto:

Número do Registro:

#### Matéria prima

| Matéria prima | Quantidade | Unidade de medida | % |
|---------------|------------|-------------------|---|
|               |            |                   |   |

#### Ingredientes

| Ingredientes | Quantidade | Unidade de medida | % |
|--------------|------------|-------------------|---|
|              |            |                   |   |

**Aditivos**

| Aditivos | Quantidade | Unidade de medida | % |
|----------|------------|-------------------|---|
|          |            |                   |   |

|               |  |                 |  |
|---------------|--|-----------------|--|
| <b>Total:</b> |  | <b>% Total:</b> |  |
|---------------|--|-----------------|--|

**Conformidades**

Atende o RTIQ do produto? ( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) Não aplicável

*Em caso de não conformidade, número do RNC:*

Conforme memorial de registro do produto? ( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) Não aplicável

*Em caso de não conformidade, número do RNC:*

Os mix utilizados apresentam a composição declarada no registro do produto? ( )  
Conforme ( ) Não conforme ( ) Não aplicável

Anexo - planilha de produção (opcional):

*Em caso de não conformidade, número do RNC:*

**Observações:**

**Identificação e assinatura do fiscal do SIM/POA**

## ANEXO 02

### Controle de Classificação dos Ovos

Data:

Preenchido por:

- Identificador do documento:

#### Identificação do estabelecimento

Identificação do estabelecimento:

Registro do SIM:

CNPJ:

Município:

**CLASSIFICAÇÃO:** ( ) Jumbo ( ) Extra ( ) Grande ( ) Pequeno

#### CONTROLE DE CLASSIFICAÇÃO DOS OVOS

| Quantidade | Peso (g) | Conformidade |
|------------|----------|--------------|
| 01         |          |              |
| 02         |          |              |
| 03         |          |              |
| 04         |          |              |
| 05         |          |              |
| 06         |          |              |

|    |  |  |
|----|--|--|
| 07 |  |  |
| 08 |  |  |
| 09 |  |  |
| 10 |  |  |
| 11 |  |  |
| 12 |  |  |
| 13 |  |  |
| 14 |  |  |
| 15 |  |  |
| 16 |  |  |
| 17 |  |  |
| 18 |  |  |
| 19 |  |  |
| 20 |  |  |

|    |  |  |
|----|--|--|
| 21 |  |  |
| 22 |  |  |
| 23 |  |  |
| 24 |  |  |
| 25 |  |  |
| 26 |  |  |
| 27 |  |  |
| 28 |  |  |
| 29 |  |  |
| 30 |  |  |

Conforme o registro do produto? ( ) Conforme ( ) Não conforme

Descrição da não conformidade:

**Identificação e assinatura do fiscal do SIMPOA**