



PROCEDIMENTOS DE VERIFICAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

A Instrução Normativa 008/2022 de 13 de maio de 2022 prevê que os estabelecimentos devem implementar os POPs relacionados aos seguintes itens:

- I – Manutenção das Instalações e Equipamentos;
- II – Água de abastecimento;
- III – Águas residuais;
- IV – Controle integrado de pragas;
- V – Limpeza e sanitização (PPHO);
- VI – Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos funcionários;
- VII – Procedimento Sanitário Operacional (PSO);
- VIII – Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;
- IX – Controle de temperaturas;
- X – Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- XI – Análises laboratoriais (autocontrole);
- XII – Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);
- XIII – Rastreabilidade e recolhimento (recall);
- XIV – Treinamento de funcionários;
- XV – Controle de fraudes (para fábricas de laticínios, beneficiamento de leite, fábrica de conserva e entreposto de pescado, frigorífico de aves);
- XVI – Abate Humanitário;
- XVII – Ventilação;
- XVIII – Iluminação.

Durante as vistorias realizadas será verificada a implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação nos estabelecimentos.

A verificação é um procedimento de visualização, mensuração a qual é realizada com frequência menor que o monitoramento, a fim de constatar se os programas de autocontrole estão sendo desempenhados adequadamente.

VERIFICAÇÃO DOS AUTOCONTROLES IMPLEMENTADOS PELOS ESTABELECEMENTOS

Deverá ser efetuada como atividade de rotina do Serviço de Inspeção Municipal, a verificação da instituição e do desempenho dos programas de autocontrole nos estabelecimentos.

Avaliar o processo de produção e o registro de monitoramento nas planilhas diárias, devendo prestar atenção especial quanto ao modo como as planilhas foram preenchidas: presença de rasuras, informações legíveis, cor da caneta e provavelmente se os registros foram feitos durante as atividades haverá sinais.

A verificação documental serve também para avaliação das ações tomadas pelo estabelecimento frente as não conformidades encontradas, uma vez que tenha identificado o contratempo, tomado as medidas corretivas e sanado o problema, não sendo necessária interferência, subentende-se que o estabelecimento está realizando o autocontrole.

Estão descritos os aspectos mais comuns e importantes referentes à verificação in loco e documental de cada programa. Porém, isso não significa que não haja outros aspectos a serem considerados. Todos os elementos de controle devem ser verificados pelo Serviço Oficial in loco, no mínimo, uma vez dentro do período de um ano, considerando a frequência estabelecida pelo risco associado ao estabelecimento.



MANUTENÇÃO INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Avaliação do cumprimento dos protocolos de manutenção tanto estrutural quanto dos equipamentos de trabalho.

Verificação das condições dos equipamentos referente aos desgastes e higienização, priorizando as superfícies de contato direto com os alimentos.

Verificação dos equipamentos e utensílios quanto a transferência de resíduos e odores às matérias-primas e produtos.

Se as instalações estão de acordo com projetos e plantas previamente aprovados.

Avaliação de fluxo e contrafluxo (prevenção de contaminação cruzada).

Verificação documental:

Verificar o preenchimento das planilhas e se as anotações condizem com a realidade.

Verificar se as ações corretivas estão de acordo com a gravidade (risco) e a especificidade das não conformidades encontradas.

ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Verificar se há água potável que atenda aos padrões fixados pela legislação vigente e em quantidade suficiente para o desenvolvimento das atividades do estabelecimento.

Verificar o cloro residual livre e o pH, sendo que o cloro deve estar entre 0,2 e 5,0 ppm e o pH entre 6 e 9. Nos casos em que a água esteja fora os padrões as atividades devem ser paralisadas até que se tomem medidas corretivas e volte a normalidade. Para confirmação devem ser avaliados outros pontos de coleta e levar em conta a frequência de utilização do ponto em questão, podendo deixar a água escoar para nova verificação.

Verificar se em caso de utilização de vapor e gelo, se os mesmos são obtidos de fonte adequada.

Verificar as condições dos reservatórios de água, se a localização permitir.

Relatar qual a fonte de água que abastece o estabelecimento, nos locais que não recebem água da rede pública deve-se realizar a cloração através de clorador automático ou com colocação de pastilhas. Em caso da água ser proveniente da rede pública e já sofrer tratamento devido, o cuidado maior será quanto ao armazenamento (condições do reservatório, higienização, vedação).

Verificação documental:

Verificar o preenchimento das planilhas e se as anotações condizem com a realidade.

Verificar se as ações corretivas estão de acordo com a gravidade (risco) e a especificidade das não conformidades registradas.

Em caso de água não proveniente da rede pública, verificar qual método é utilizado para tratamento desta água.



ÁGUAS RESIDUAIS

Avaliação quanto ao acúmulo de água residual no piso.

Verificar se o sistema de recolhimento é capaz de escoar todo o volume produzido.

Verificação de ralos (se são sifonados) e grelhas.

Verificar o caimento de mesas, pias, higienizadores e outros equipamentos.

Em caso de necessidade de remoção das águas residuais, se a forma como é realizado o procedimento não expõe os produtos a contaminação.

Verificação documental:

Verificar o preenchimento das planilhas e se as anotações condizem com a realidade.

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade (risco) e a especificidade das não conformidades encontradas.

CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

Verificar a eficiência do controle de pragas realizado pelo estabelecimento.

Barreiras físicas: proteção de portas e janelas e outras aberturas.

Ausência de materiais em desuso que sejam locais de abrigo para animais.

Limpeza da área externa no entorno do estabelecimento.

Utilização de armadilhas e iscas.

Verificação de vestígios de pragas.

Verificação documental:

Verificar o preenchimento das planilhas e se as anotações condizem com a realidade.

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade (risco) e a especificidade das não conformidades encontradas.

No caso de serviços prestados por empresas terceirizadas de controle de pragas e vetores, a documentação destes também deve ser avaliada.

LIMPEZA E SANITIZAÇÃO (PPHO)

Verificar procedimentos de limpeza e sanitização antes do início das operações (pré-operacional) ou durante e em seus intervalos (operacional).

No caso de estabelecimentos de inspeção permanente (abatedouro-frigorífico) esta verificação deve realizada diariamente, para estabelecimentos de inspeção periódica não é obrigatória a liberação diária.

Verificar a existência de resíduos de matérias-primas e produtos após as operações de limpeza e sanitização.



Verificação documental:

Verificar o preenchimento das planilhas e se as anotações condizem com a realidade.

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade (risco) e a especificidade das não conformidades encontradas.

HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS

Verificar a adoção de práticas de higiene pessoal por parte dos funcionários.

Verificar se são submetidos a exames periódicos de saúde.

Verificar a utilização da barreira sanitária; uniforme completo e limpo; ausência de barba (ou utilização de máscara de proteção), adornos, adereços, maquiagem, odores etc.

Avaliar caso algum colaborador apresente sinais de doenças infectocontagiosas ou que tenham ferimentos em locais de contato direto com o produto, devendo ser afastados imediatamente da produção ou caso seja possível façam a utilização de luvas em caso de ferimento, corte acidental.

Execução e presença dos funcionários nos treinamentos de boas práticas de fabricação.

Verificação documental:

Verificar o preenchimento das planilhas e se as anotações condizem com a realidade.

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade (risco) e a especificidade das não conformidades encontradas.

Verificar os atestados de saúde dos colaboradores que manipulam alimentos (admissionais e/ou periódicos).

PROCEDIMENTO SANITÁRIO OPERACIONAL (PSO)

Avaliar se as condições estão adequadas para a manipulação de alimentos sem que haja contaminação cruzada do produto, durante todas as etapas do processo de produção.

Avaliar a existência de contrafluxos tanto de produto/ matéria-prima quanto de pessoal.

Verificar o processo de produção quanto ao acúmulo de produtos, acondicionamento adequado, embalagem.

Sendo sempre de maior atenção os setores onde há maior risco sanitário.

Em caso de eventual contaminação do produto, este poderá sofrer condenação total ou parcial neste último caso sendo removida somente a área específica.

Verificação documental:

Verificar o preenchimento das planilhas e se as anotações condizem com a realidade.

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade (risco) e a especificidade das não conformidades encontradas.



CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGENS

Avaliar o recebimento e acondicionamento das matérias-primas, ingredientes, temperos e embalagens.

Deve-se ter maior atenção com matérias-primas e insumos que apresentam temperatura controlada.

Origem das matérias-primas e insumos.

Os cuidados com as embalagens dos ingredientes ou matéria prima, cujo conteúdo foi utilizado parcialmente, devendo estes ser mantidos fechados, identificados e armazenados em local adequado, respeitando a validade após aberto.

Verificação documental:

Verificar o preenchimento de planilhas em relação ao recebimento de matérias-primas e insumos.

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade (risco) e a especificidade das não conformidades encontradas.

CONTROLE DE TEMPERATURAS

Verificar se o estabelecimento mensura a temperatura dos produtos ao longo do processo de produção, quando pertinente.

Verificar temperaturas das salas de produção, produtos, matérias-primas, controle de temperatura das câmaras frias, balcões de atendimento.

Descrever as formas de controle da manutenção das temperaturas nos ambientes, de maneira que não se alterem as temperaturas das matérias primas, ingredientes e produtos.

Verificação documental:

Verificar o preenchimento de planilhas em relação aos controles de temperaturas.

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade (risco) e a especificidade das não conformidades encontradas.



CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO

Verificar se os instrumentos de controle como termômetros, balanças, medidor de umidade do ar, estão funcionando de acordo e se estão calibrados.

Verificação documental:

Conferir certificados de calibração dos instrumentos (termômetro padrão, pesos etc.)

ANÁLISES DE AUTOCONTROLE

Verificar a descrição da programação das coletas de amostras para cada produto, matéria prima e água de abastecimento para envio a laboratórios que realizam análises microbiológicas, físico-químicas e outras.

Verificação documental:

Verificar se as análises são realizadas nas frequências previstas e se cumprem as especificações aplicáveis conforme disposto na legislação vigente;
Se as ações adotadas pelo estabelecimento frente a resultados não conformes são adequadas;

PROGRAMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC)

Verificação dos Pontos Críticos de Controle, baseado na prevenção, diminuição e eliminação dos perigos nas etapas da cadeia produtiva. Os princípios são: Em primeiro lugar a identificação do perigo e estabelecimento das medidas preventivas de controle; a identificação do ponto crítico de controle (PCC); o estabelecimento do limite crítico; o monitoramento; as ações corretivas a serem tomadas; a verificação; e por fim os registros.

Verificar se os perigos identificados são significativos e se há medidas preventivas de controle adequadas para os mesmos;

Verificar se há registros de monitoramento dos Pontos críticos de controle e se são adequados;

Verificar se as ações corretivas são eficazes;

Verificar a eficiência e capacitação dos monitores quanto ao monitoramento e ações corretivas;

Se é realizada verificação.

Verificação documental:

Verificar o preenchimento de planilhas em relação ao recebimento de matérias-primas e insumos.

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade (risco) e a especificidade das não conformidades encontradas.



RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO (RECALL)

A rastreabilidade pode ser realizada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado.

Verificar se os procedimentos implantados permitem rastrear o recebimento de matéria prima, ingredientes e insumos;

Verificar se os procedimentos implantados permitem rastrear o processo de produção e expedição dos produtos;

Verificar se há previsão de destino apropriado quando da observação de não conformidades nas matérias primas, ingredientes e material de embalagem e existência de registros auditáveis;

Verificação documental:

Verificar o preenchimento das planilhas e se as anotações condizem com a realidade.

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade (risco) e a especificidade das não conformidades encontradas.

TREINAMENTO DE FUNCIONÁRIOS

Verificar se os funcionários recebem treinamentos nas diversas áreas relacionadas a inocuidade e qualidade dos produtos, matérias-primas e insumos e se existem registros auditáveis;

Verificar se há treinamento para desempenho adequado dos monitoramentos e das verificações dos autocontroles e de seus registros, para tomada de decisões quando da ocorrência de desvios dos programas, assim como para terem ciência de sua importância para o cumprimento das metas.

Verificar o cumprimento das práticas de higiene, se são realizadas frequentemente e da forma correta;

Verificar o uso de uniformes e se os mesmos apresentam-se limpos e são trocados e utilizados nas áreas devidas e restritos às respectivas atividades;

Verificação documental:

Verificar o preenchimento das planilhas e se as anotações condizem com a realidade, assim como atas de treinamentos, registros de reuniões;

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade (risco) e a especificidade das não conformidades encontradas.



CONTROLE DE FRAUDES

Verificar se os produtos estão sendo produzidos de acordo com os memoriais descritivos aprovados e são mantidos conforme formulações aprovadas;

Verificar ficha técnica de aditivos, temperos e outros insumos utilizados;

Verificar se as matérias-primas utilizadas correspondem realmente a declarada seja na sua natureza e/ou quantidade;

Verificação documental:

Verificar o preenchimento das planilhas e se as anotações condizem com a realidade.

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade (risco) e a especificidade das não conformidades encontradas e se em caso de falha no processo de fabricação é dado o destino correto aos produtos adulterados ou impróprios para consumo.

ABATE HUMANITÁRIO

Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate;

Verificar se os procedimentos adotados referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/ contenção, insensibilização, sangria, escaldagem / esfolagem atendem a legislação pertinente.

Verificação documental:

Verificar o preenchimento das planilhas e se as anotações condizem com a realidade.

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade (risco) e a especificidade das não conformidades encontradas.



VENTILAÇÃO

Se a ventilação natural ou mecânica age de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, a umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal;

Verificar as condições dos métodos utilizados para prevenção e controle visando evitar a formação de vapores, condensação e gelo incluindo, quando cabível, janelas, telas, cortinas de ar, cortinas de plástico (PVC transparente) e exaustores em todos os setores.

Verificação documental:

Verificar o preenchimento das planilhas e se as anotações condizem com a realidade.

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade (risco) e a especificidade das não conformidades encontradas.

ILUMINAÇÃO

Se há iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente para cumprimento das operações e para avaliação das condições higiênico-sanitárias de produtos, instalações e equipamentos.

Verificar a localização, do tipo de iluminação (natural e artificial) e da constituição das luminárias, se as mesmas são providas de proteção contra a quebra ou lâmpadas não explosivas para prevenção de perigos físicos;

Verificar a intensidade (em lux) da iluminação, nas áreas obrigatórias.

Verificação documental:

Verificar o preenchimento das planilhas e se as anotações condizem com a realidade.

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade (risco) e a especificidade das não conformidades encontradas.

Luisa Walmorbida de Araújo

Médica Veterinária

Responsável pelo S.I.M: portaria 173/2024