

INSTRUÇÃO DE TRABALHO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Nº 11

PROCEDIMENTO PARA COMBATE À FRAUDE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

OBJETIVO: Estabelecer um procedimento operacional padrão que possibilite ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) combater fraudes 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.

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. Inspeções de rotina;
4. Supervisões;
5. realização de análises anátomo-morfológicas;

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. Além das análises descritas em legislações são adicionadas outras análises que são específicas para fraude em produtos. Por exemplo 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 pelo estabelecimento onde o serviço de inspeção utiliza para verificar se há possíveis adulterações quanto aos ingredientes e matérias-primas utilizadas na fabricação. 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 e relatórios de expedição e produção mensal. A quantidade de matéria-prima adquirida e a quantidade de produto expedido são verificados.

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.

Devem realizar a inspeção visual do pescado com a avaliação anátomo-morfológica das estruturas presentes. Para as avaliações anátomo-morfológicas devem ser analisadas as principais estruturas anatômicas presentes no pescado, de acordo com os padrões de cada espécie, como: formato, pele, escamas, linha lateral, maxilas, dentes, aberturas nasais, opérculos, olhos, rastros branquiais, arcos branquiais, barbilhões, nadadeiras, raios das nadadeiras, pedúnculo caudal, esqueleto, conformação da musculatura segmentada, miômeros e mioseptos.