



Programa de Combate à Fraude e Falsificações de Produtos de Origem Animal

DEINP - Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal

2024



Data de elaboração	14/08/2024
Data de vigência	31/12/2024
Revisão	Anual
Versão nº	03
Total de páginas	07
Elaborado por	Amanda Gouvêa Alcântara <i>(assinado digitalmente)</i> Guilherme Werner Dandolini <i>(assinado digitalmente)</i>
Homologado por	Alexandra Olmos – Gestora do Deinp <i>(assinado digitalmente)</i>

1. OBJETIVOS:

Este programa tem a finalidade de estabelecer um procedimento operacional padrão que possibilite ao serviço veterinário oficial identificar fraudes e falsificações nos produtos de origem animal elaborados em estabelecimentos registrados sob SIE e implementar ações para combater sua ocorrência, garantido o fornecimento de alimentos inócuos e em conformidade com suas características de identidade e qualidade.

1.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- a) Definir as ações de combate a fraudes e falsificações e seus indicadores;
- b) Definir a frequência, quantidade, fluxo e prazos para as coletas oficiais e análises de produtos de origem animal nos estabelecimentos, bem como para as demais ações definidas;
- c) Avaliar os resultados obtidos nas análises laboratoriais com base nos critérios/ parâmetros físico-químicos dos produtos de origem animal que constam nos RTIQs;
- d) Aplicar as sanções previstas na legislação, conforme as situações constatadas;
- e) Monitorar e controlar as ações fiscais aplicadas frente aos resultados; e
- f) Avaliar o programa anualmente ou em menor período, conforme a necessidade do Serviço Veterinário Oficial.

2. CAMPO DE APLICAÇÃO:

O programa deve ser aplicado nas atividades rotineiras de inspeção executadas pelos Médicos Veterinários Oficiais (MVO) nas fiscalizações em todos os estabelecimentos registrados sob SIE e em toda e qualquer atividade relacionada com o processo de produção de produtos de origem animal.

3. DEFINIÇÕES:

3.1 Alterados: matérias-primas ou produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

3.2 Adulterados: matérias-primas ou produtos de origem animal fraudados ou falsificados.

3.3 Fraudados:

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendam ao disposto na legislação específica;

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia ou substâncias com o objetivo de dissimular ou ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia ou substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou

d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto.

3.4 Falsificados:

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas em normas ou no registro de produtos no SIE;

b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado no SIE e que se denominem como este sem que o sejam;

c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou

f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

3.5 Padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) ou Norma Interna Regulamentadora (NIR).

3.6 Qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos.

3.7 Rastreabilidade: capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação.

3.8 Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ): ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender.

3.9 Inocuidade: a característica do produto de origem animal que não oferece risco desconhecido à saúde do consumidor.

3.10 Norma Interna Regulamentadora (NIR): ato normativo estadual que fixa a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal não contemplados por RTIQs.

4. PROCEDIMENTOS A SEREM VERIFICADOS DURANTE AS AÇÕES DE INSPEÇÃO

O MVO deve selecionar no mínimo 3 processos de registros de produtos ativos de cada estabelecimento em que é responsável pela fiscalização, durante o período do ano corrente, levando em consideração o risco associado ao produto (priorizar produtos pertencentes à categoria de maior risco associado), a rotatividade entre as categorias e entre os produtos selecionados, para aplicação do 'Checklist Combate à Fraude' (anexo I).

Exceção para estabelecimentos produtores de ovos e carnes cuja produção se limite a categoria Produtos em natureza, assim como unidades de beneficiamento de pescado que beneficiam *exclusivamente* peixes de água doce recebidos vivos nas unidades*, onde deverá ser aplicado no mínimo 1 (um) Checklist de Combate à Fraude por semestre.

*Unidades de beneficiamento de ovos e abatedouros frigoríficos que produzam outras categorias de produtos e unidades de beneficiamento de pescado de água salgada devem seguir regramento padrão de aplicação de 3 formulários por ano.

Uma vez aplicado o 'Checklist Combate à Fraude' (anexo I) disponível no Conecta, deve-se seguir o rito processual previsto para apresentação de plano de ações corretivas previstas em POPSIE 003 - Versão 8.0 (itens 15.2.6 e 15.2.7).

4.1 Processo de registro dos produtos e rastreabilidade

4.1.1 Nomenclatura de produtos registrados: analisar se a nomenclatura utilizada no rótulo condiz com o produto embalado e segue as normas vigentes (RTIQ/NIR). No caso de cortes cárneos, identificar a porção muscular embalada e em pescado, a espécie. Para registro de produto não regulamentado, deve-se verificar se a denominação de venda e nome fantasia segue o aprovado em memorial de fabricação e rotulagem pela coordenação do DEINP.

4.1.2 Processo de fabricação: avaliar se as etapas de produção são realizadas conforme descrito no memorial descritivo de fabricação e rotulagem, avaliando os procedimentos executados, tempo e temperatura dos processos e se estão em conformidade com os regulamentos e normas vigentes. Verificar se o processo do produto regulamentado atende ao RTIQ e se o produto não regulamentado atende ao POP SIE 002.

4.1.3 Formulação do produto: o controle de formulação é realizado para evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias primas utilizadas na fabricação. Verificar a rastreabilidade da origem das matérias-primas, ingredientes e aditivos, controlar a formulação (peso de cada matérias-primas, ingredientes e aditivos), bem como sua conformidade/integridade mediante parâmetros legais existentes. Avaliar, no caso de uso de aditivos, se está sendo respeitado o limite máximo estabelecido por regulamento/normativas da ANVISA (IN 211/2023 ou outro que venha a substituir) e/ou em respectivos RTIQs.

4.1.4 Conservação: avaliar a conservação dos produtos em processo, em estoque e dos insumos, bem como o local de conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas. Verificar se a temperatura de conservação atende ao previsto no RTIQ. Nos casos de produtos conservados em temperatura ambiente, é necessário avaliar a faixa de temperatura estabelecida (deve constar como “local seco e fresco/arejado” ou temperatura ambiente até 25°C). Em casos aplicáveis, avaliar informações referente à conservação doméstica.

4.1.5 Datas de validade: verificar a validade de todos insumos, ingredientes, aditivos envolvidos na produção. Verificar se há discrepância entre validade estabelecida e característica dos produtos (ex: produtos resfriados, sem uso de vácuo e outros).

4.1.6 Data de fabricação: verificar o controle e rastreabilidade da data de fabricação do produto pronto analisado. Analisar se há compatibilidade entre lote informado e data de fabricação, conforme lógica estabelecida nos PACs 6 e 10.

4.1.7 Rotulagem: verificar a presença das informações obrigatórias do rótulo (vide IN 22/2005 MAPA, Decreto 2.197 de 2022 (Art. 442), RDC 727/2022 (ANVISA), RDC 429/2020 (ANVISA), IN 75/2020 (ANVISA) e outros vigentes), bem como sua legibilidade e se é indelével.

4.1.8 Aferição de peso do produto pronto: verificação realizada, de forma indicativa, em produtos com peso líquido pré-medido e definido em rotulagem. Selecionar no mínimo 5 (cinco) amostras do produto, buscando verificar se o peso descrito condiz com o verificado. Caso o MVO constate falhas de controle de peso, deve ser emitido um termo de notificação e/ou medida sanitária cautelar com foco no não cumprimento do estabelecido em PACs e/ou Memoriais de Fabricação. A inconformidade relacionada a não cumprimento de peso/medidas em pescado deve atender ao procedimento previsto no POPSIE 003.

4.1.9 Volume de produção e expedição: analisar o relatório de recebimento de matéria-prima, planilha de controle de formulação (lote e quantidade), relatório de expedição de produtos prontos e relatório de estoque (ou documentos equivalentes a estes controles) para avaliar a quantidade de matéria prima adquirida com a quantidade de produto expedido, assim como controle de produção/estocagem.

4.2 Coletas oficiais de produtos para análise de fraude

O MVO é responsável pelas coletas oficiais de amostras de produtos visando o combate a fraudes, devendo coletar a cada semestre amostras de produtos para análise físico-química levando em consideração a Portaria SAR 55/2023 e IS 02/2024 ou normas que as substituam.

As amostras para análises físico-químicas enviadas aos laboratórios credenciados e ao LFDA junto à Cidasc terão sua quantidade e frequência definidas na IS 02/2024.

4.2.1 Laudos laboratoriais de coletas oficiais: analisar os relatórios de ensaios referentes às coletas oficiais e instaurar processo administrativo quando houver resultados insatisfatórios aos padrões físico-químicos definidos.

Avaliar se os valores nutricionais são compatíveis com o em rotulagem. Em caso de inconformidade, encaminhar via processo SGPe, à Coordenação da área para encaminhamento a órgão responsável (SES/VISA) a partir de ofício do DEINP.

4.2.2 Laudos não conformes de produtos em REF referentes à coleta no período de análise para verificação da conformidade não devem ser considerados para instauração do processo administrativo, uma vez que o produto não será comercializado até atingir o padrão determinado.

5. AÇÕES A SEREM TOMADAS MEDIANTE INDÍCIO OU PRESENÇA DE ADULTERAÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS OU PRODUTOS

Lavar Termo de notificação e/ou medida sanitária cautelar com advertência, multa, suspensão de produção ou interdição, apreensão de produtos, inutilização de produtos, considerando a gravidade da infração e o histórico da empresa, respeitado o rito do ato administrativo (POPSIE 005).

Na constatação de habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos, conforme disposto no Art. 518 do Decreto 2.197/2022, devem ser aplicadas as sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento, conforme previsto no Art. 517.

A desinterdição e demais ações fiscais devem ocorrer conforme previsto nos POPs SIE 003 e 005.

O Deinp deverá avaliar todas as constatações de ocorrências de fraudes e falsificações que ocorreram no último mês até o 10º dia do mês subsequente, através de dados extraídos dos sistemas de gestão da Cidasc, e disponibilizará os dados em planilha compartilhada aos Departamentos Regionais para conhecimento e providências.

Os MVO responsáveis pelos SIE deverão preencher a planilha compartilhada inserindo dados referentes aos processos administrativos que porventura forem instaurados.

Anualmente será emitido relatório com a compilação dos resultados obtidos.

6. HISTÓRICO

Registra todas as alterações sucessivas realizadas no Programa de Combate à Fraude e Falsificações de Produtos de Origem Animal. Será preenchido a cada modificação, indicando as alterações realizadas conforme tabela abaixo.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	ALTERAÇÃO
01	01/01/2023	09	Criação do documento
02	16/08/2023	09	O MVO deve selecionar no mínimo 3 processos de registro
03	12/07/2024	09	Ajuste da descrição dos procedimentos do Programa conforme demais documentos do Deinp (POPSIE 003, Portaria SAR 55/23). Estabelecimentos produtores de ovos e carnes cuja produção se limite a categoria Produtos em natureza* , deverá ser aplicado no mínimo 1 (um) Checklist de Combate à Fraude por semestre.
04	14/08/2024	09	Inclusão das unidades de beneficiamento de pescado que beneficiam <i>exclusivamente</i> peixes de água doce recebidos vivos nas unidades* nas exceções para aplicação de 1 checklist de combate à fraude por semestre.

7. ANEXOS

- ANEXO I: Inspeção - Checklist Combate à Fraude



Assinaturas do documento



Código para verificação: **EY07CO70**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



AMANDA GOUVEA ALCANTARA (CPF: 099.XXX.167-XX) em 26/08/2024 às 17:02:12

Emitido por: "SGP-e", emitido em 24/06/2022 - 11:32:23 e válido até 24/06/2122 - 11:32:23.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/Q0IEQVNDXzlyNjJfMDAwMDEwNTVfMTA1OV8yMDIzX0VZMDdDTzcx> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **CIDASC 00001055/2023** e o código **EY07CO70** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.