

A vivência prática dos programas de autocontrole no varejo e na indústria de alimentos

MSc Patricia Rossi Moriconi

Ex-MV Autoridade Sanitária – Prefeitura Municipal de Campinas



PROGRAMA S DE AUTO CONTROLE

- O que são?
- São programas voltados ao controle sanitário de alimentos
- São requisitos básicos para a garantia **da inocuidade** dos produtos.
- Responsabilidade dos fabricantes
- A indústria/comércio deve implantar e executar esses programas.

Decreto Federal 9013/2017 – artigo 10

PAC- programas desenvolvidos e procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a **inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade** dos seus produtos (...)

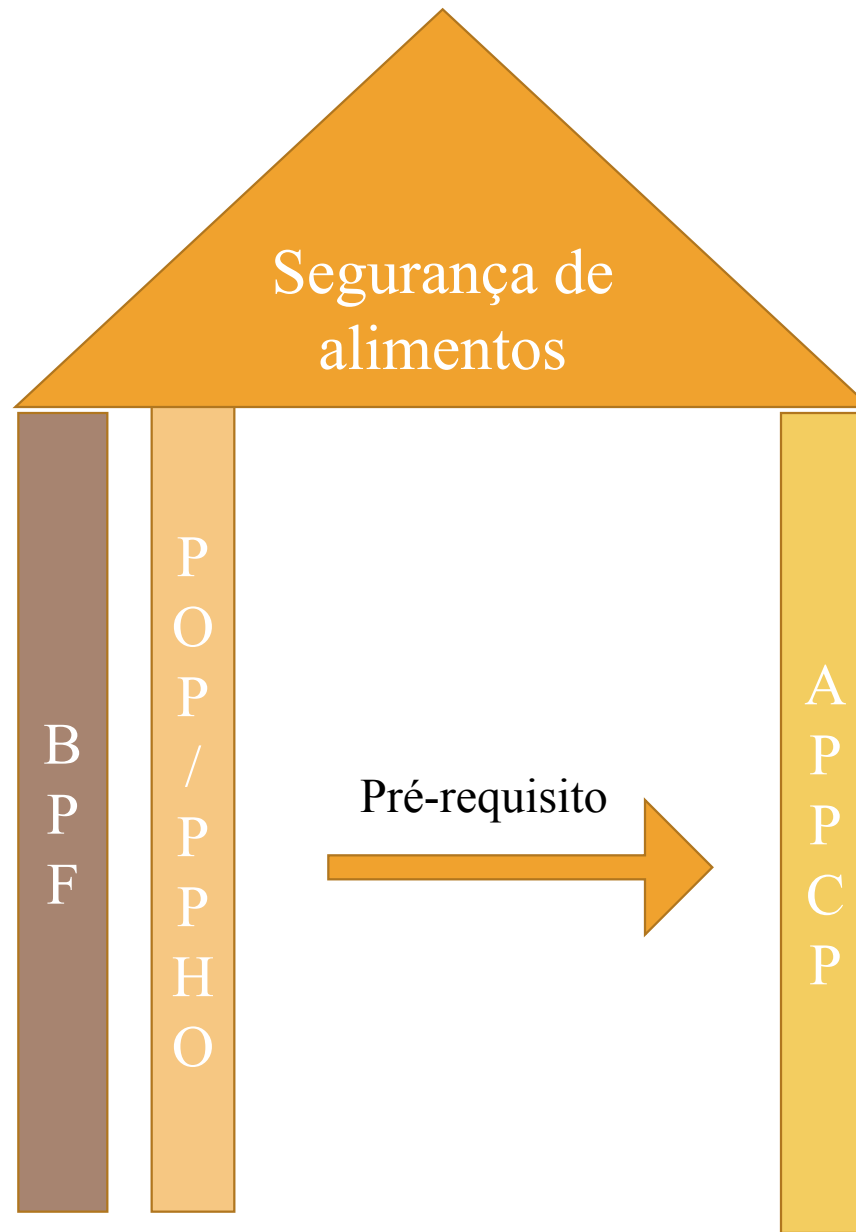
PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

- Quais são?
- POP/PPHO, BPF, APPCC
- Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC (HACCP) : indústrias (POA e não POA)
- Boas Práticas de Fabricação – BPFs (GMPs): ANVISA/VISA locais e DIPOA
- No DIPOA: Programa de Procedimentos Padrão de Higiene Operacional – PPHO
- Na ANVISA: POP (Procedimento Operacional Padronizado)

Decreto Federal 9013/2017 – artigo 10

(...) que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, **BPF, PPHO e APPCC** ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

PROGRAMA
S DE AUTO
CONTROLE



Principais Legislações

Legislação	Ementa	Órgão
Decreto Federal 9013/2017	Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.	MAPA
Portaria 368/1997	Aprovar o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.	MAPA
Portaria 46/1998	Instituir o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC a ser implantado, gradativamente, nas indústrias de produtos de origem animal sob o regime do Serviço de Inspeção Federal - SIF, de acordo com o MANUAL GENÉRICO DE PROCEDIMENTOS, anexo à presente Portaria.	MAPA
RDC 216/04	Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.	ANVISA
Portaria CVS 5/2013	Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo.	CVS -SP
Portaria 2619/2011	Aprovar o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos.	SMS-SP
Portaria 326/1997	aprovar o Regulamento Técnico; "Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", conforme Anexo I.	ANVISA
RDC 275/2002	Aprovar o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos	ANVISA

Boas Práticas de Fabricação de Alimentos

BPF

- São os todos os procedimentos efetuados em qualquer etapa da produção, armazenamento e transporte (desde a matéria-prima e insumos até o produto final) necessários para garantir a qualidade e segurança dos alimentos
- Manual de Boas Práticas



BPF

Higiene manipulador

Pragas

Controle de água

Controle da saúde do manipulador

Lavagem de mãos

Rotulagem

Controle de temperatura

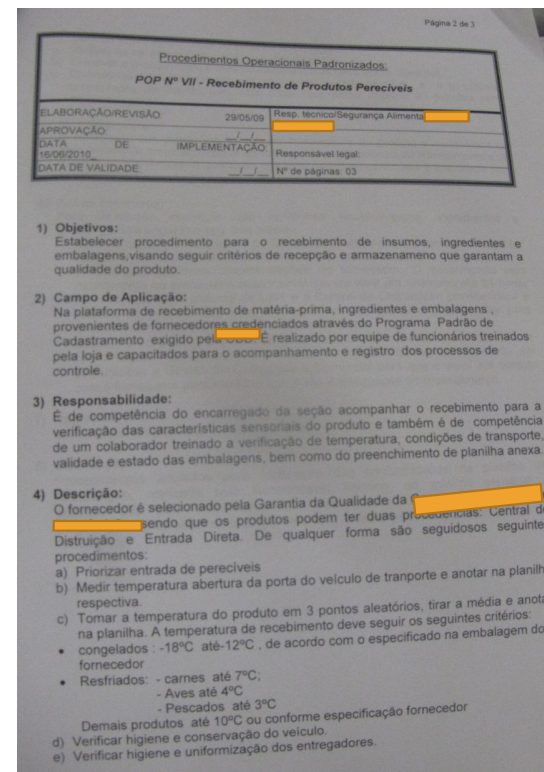
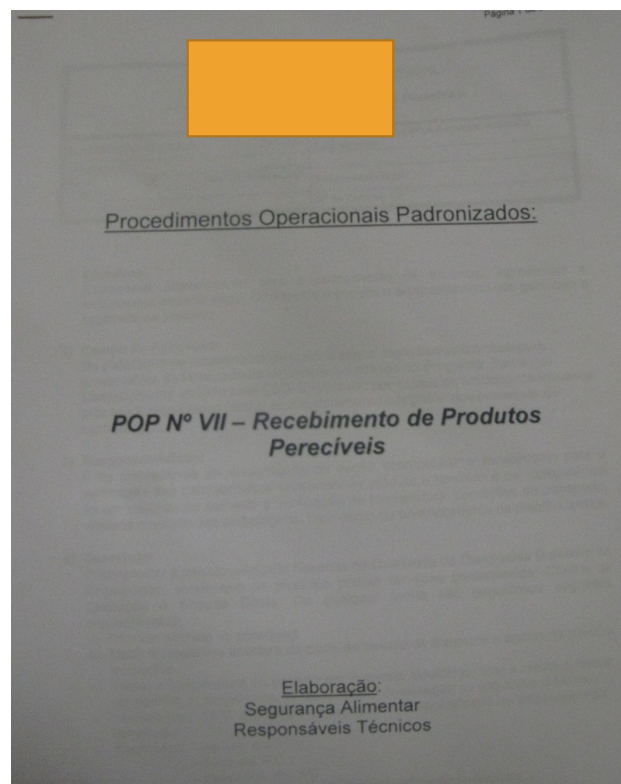
Manutenção do alimento

Preparo do alimento

Higiene ambiente e utensílios (POP/PPHO)

POP

- Procedimentos Operacionais Padrões (POP) são, segundo a ANVISA, os “procedimentos **escritos** de forma objetiva que estabelecem **instruções sequenciais** para a realização de operações rotineiras e específicas” dentro de um empreendimento.
- Frequência, nome, cargo/função executor
- Aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO			
NÚMERO	DATA DA VALIDAÇÃO:	DATA DA REVISÃO:	
POP: 14	01/07/2015	01/07/2017	

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARACATU - MG

TÉCNICA DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE BEBEDOURO

EXECUTANTE: Auxiliar de serviços gerais

ÁREA: Higienização, desinfecção e esterilização

OBJETIVO: Visa remover poeira e substâncias aderidas no bebedouro, com o objetivo de evitar a contaminação da água.

MATERIAIS:

- Dois baldes;
- Três panos de limpeza;
- Escova para reentrâncias;
- Água;
- Detergente líquido;
- Touca;
- Botas;
- Luvas de autoproteção;
- Alcool a 70%.

PROCEDIMENTOS:

1. Colocar o EPI;
2. Desligar o bebedouro da tomada;
3. Encher metade dos dois baldes, um com água e outro com água e detergente;
4. Imergir o pano de limpeza no balde com solução detergente e torcer;
5. Passar o pano no bebedouro, fazendo movimentos retos, sempre de cima para baixo;
6. Molhar a escova no balde com solução detergente;
7. Utilizar a escova para lavar ao redor do dispositivo de saída da água e o

PPHO

- Procedimentos Operacionais Padrões (PPHO) são, segundo o MAPA, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento **evita a contaminação direta ou cruzada do produto** e preserva sua qualidade e integridade, por meio da **higiene, antes, durante e depois das operações**

- 8) Espalhe a solução nas paredes e fundo da caixa d'água com uma broxa ou pano. Aguarde por 30 minutos.
- 9) Enxágue a caixa d'água com água corrente, retirando todo o resíduo de desinfetante.
- 10) Esquite toda a água acumulada.
- 11) Encha a caixa d'água.

1.7 MONITORIZAÇÃO

Através do PPHO 01- Check-list para avaliação das condições de higiene da caixa d'água (Anexo 1).

1.8 AÇÕES CORRETIVAS

Caso algum parâmetro de análise estiver fora do estabelecido realizar nova limpeza do reservatório de água conforme descrito na Higienização do Reservatório de Água.

1.9 VERIFICAÇÃO

O que?	Como?	Quando?	Quem?
Eficiência da higienização	Coleta de água da saída do reservatório	Mensal	Responsável pelo laboratório de análises
Qualidade e portabilidade da água	Coleta de água em torneiras aleatórias da agroindústria	Mensal	Responsável pelo laboratório de análises
Especificações técnicas dos produtos de higienização	Observação visual	Na definição do produto a ser utilizado	Responsável pelo controle qualidade

1.10 REGISTROS

Identificação	Indicação	Arquivamento	Armazenamento	Tempo de retenção	Disponição
Lista de presença ou certificado	Data e assinatura	Pasta PPHO 01	Escritório	24 meses	Lixo reciclável
Especificações técnicas dos produtos de higienização	Data	Pasta de especificações técnicas dos produtos químicos	Escritório	12 meses	Lixo reciclável

Ambulantes

Água para lavagem de mãos?



BPF

RDC 216/04 - 4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

Indústria de pipoca e salgadinhos

BPF

USO DE VESTIMENTAS INADEQUADAS- FÁBRICA DE PIPOCA



Condições Higiênico-Sanitárias

BPF

-PRESENÇA DE GRÃOS DE ARROZ NA ÁGUA DO BALCÃO
TERMICO

Restaurante

BPF

Condições higiênicas

Açougue

- FALTA DE HIGIENE EM PAREDES
- PRODUTO EM CONTATO COM O PISO

Condições Higiênicas

BPF

-SUJIDADES EM TÁBUAS DE MANIPULACAO

Açougue

Condições higiênicas

BPF

-SUJIDADE DE BANDEJA PLÁSTICA

BPF

Pragas

-PRESENÇA DE PRAGAS EM SALGADINHOS

Indústria de pipoca e salgadinhos

Portaria SVS/MS- 326/1997

5.3.4- Os edifícios e instalações devem impedir a entrada e o alojamento de insetos, roedores e ou pragas e também a entrada de contaminantes do meio, tais como: fumaça, pó, vapor, e outros.

6.7 - Sistema de Controle de Pagas: Deve--se aplicar um programa eficaz e contínuo de controle das pragas.

BPF

Pragas

-PRESENÇA DE MOSCAS EM LANCHES NATURAIS

Portaria SVS/MS- 326/1997

5.3.4- Os edifícios e instalações devem impedir a entrada e o alojamento de insetos, roedores e ou pragas e também a entrada de contaminantes do meio, tais como: fumaça, pó, vapor, e outros.

6.7 - Sistema de Controle de Pagas: Deve--se aplicar um programa eficaz e contínuo de controle das pragas.

Indústria de lanches naturais

BPF

-PRESENÇA BARATA EM RECHEIO DE PIZZA

Pizzaria- ouvidoria

BPF

-PRAGAS E SUJIDADES

Pizzaria- ouvidoria

Padaria

BPF

- -MOSCA EM BALCÃO EXPOSITOR DE PADARIA

Pragas

BPF

-FEZES DE ROEDORES EM RESTAURANTE

Restaurante chinês

Pragas

BPF

-PÃES ROÍDOS

Atacadista

BPF

ILPI

-PAREDES SUJAS, FORRO DESCASCANDO

Condições estruturais

RDC 216/04-4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

Padaria

BPF

-FORRO COM ABERTURA

Condições estruturais

Indústria pipoca e salgadinho

BPF

-FIAÇÃO EXPOSTA, LÂMPADA SEM PROTEÇÃO

Condições estruturais

RDC 216/04-4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes. 4.1.8- As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

Indústria pipoca e salgadinho

BPF

-JANELAS ABERTAS SEM TELA

Mercado de bairro

BPF

- AUSÊNCIA DE FORRO
- FIAÇÃO EXPOSTA

Condições estruturais

BPF

SANITÁRIO FUNCIONÁRIO

-DIVERGÊNCIA ENTRE OS SANITÁRIOS



SANITÁRIO CLIENTE

BPF

-AUSÊNCIA DE PAPEL TOALHA DESCARTÁVEL, SABÃO LÍQUIDO ANTISSÉPTICO

Portaria CVS 5/13- Art 94- Os banheiros devem dispor de vaso sanitário sifonado com tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual

Armazenamento inadequado

ILPI

BPF

-ALIMENTO EM CONTATO COM PISO, SACOLA DE SUPERMERCADO;
PRODUTO SEM IDENTIFICAÇÃO (ESTRAGADO?)

Portaria CVS 5/13- Art. 28. Os alimentos, ou recipientes com alimentos, não devem estar em contato direto com o piso. As matérias primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, prateleiras e ou estrados Art. 29. Os produtos reprovados na recepção, ou com prazo de validade vencido devem ser identificados, colocados em local apropriado e fora da área de produção.

Boliche

BPF

ILPI

Armazenamento inadequado

-ARMAZENAMENTO INADEQUADO DE ALIMENTOS NO REFRIGERADOR E INCIDÊNCIA DE SOL EM PRODUTO PRONTO

Armazenamento inadequado

BPF

-SORO EM EQUIPAMENTO DE FRIO

Buffet interditado

BPF

Armazenamento (padaria)

-PRESENÇA DE LUVA EM CONTATO COM PRODUTO

Padaria

Armazenamento e contaminação cruzada

BPF

- temperatura inadequada de alimentos
- produto vegetal em contato com de origem animal

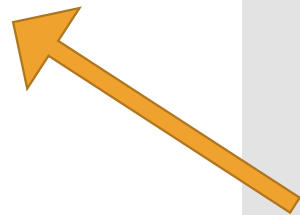
Portaria CVS 5/13- Art. 47. Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempos x temperaturas, apresentados na tabela a seguir. Os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados

Bar e restaurante

Rotulagem inadequada

BPF

-rótulo em língua estrangeira apenas



Restaurante chinês

Rotulagem (procedência)

-produto sem registro no MAPA

BPF



BPF

Produtos proibidos

- canhão de encher linguiça
- uso de sais de cura

Açougues

Decreto 45.248/2000- Artigo 461- § 1.º - Será, entretanto, facultado aos açougues e estabelecimentos do comércio varejista de carnes: 4. a venda exclusiva no balcão, de carnes frescas, fracionadas e temperadas, não podendo ser adicionadas de sais de cura.

BPF

Produtos proibidos

-tripa em açougue

Asseio pessoal

BPF

-ausência de uniformes

Buffet interditado

Asseio pessoal

BPF

-funcionário de chinelo

Portaria CVS 5/13 Art. 10. Asseio e estética dos manipuladores de alimentos: banho diário; barba e bigode raspados diariamente; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base; maquiagem leve. É vedada a utilização de adornos, por exemplo: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, piercing, relógio, anéis e alianças, entre outros. Os objetos necessários para uso no trabalho tais como, caneta, lápis, papéis, termômetro, entre outros, devem ser colocados nos bolsos inferiores do uniforme. Art. 11. Uniformes: bem conservados e limpos, com troca diária e utilização somente nas dependências internas da empresa; cabelos presos e totalmente protegidos; sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação; botas de borracha, para a limpeza e higienização do estabelecimento ou quando necessário.

Indústria de lanches naturais

Asseio pessoal

BPF

-ausência de touca

Quiosque

Asseio pessoal

BPF

-japona térmica suja

Açougue

BPF

- celular em cima de equipamento
- presença de restos de massa em equipamento

Buffet interdito

Portaria CVS 5/2013- Art. 62. As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação.

Art. 82. Os equipamentos, utensílios e móveis que entram em contato com alimentos devem ser de fácil higienização e não devem transmitir substâncias tóxicas, odores ou sabores.

Higiene ambiental e de utensílios

BPF



-resíduos em equipamento

Portaria CVS 5/2013- Art. 62. As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação.

Art. 82. Os equipamentos, utensílios e móveis que entram em contato com alimentos devem ser de fácil higienização e não devem transmitir substâncias tóxicas, odores ou sabores.

Pizzaria ouvidoria interditada

Contaminação cruzada

BPF

-surto em padaria

Padaria

Lanchonete

BPF

-maionese caseira

Lanchonete

Objetos estranhos

BPF

-potes de alimentação de cães, inseticidas

Pastelaria chinesa

Artigo original

Peixe bonito assado: um caso de surto de intoxicação por histamina

Roasted bonito fish: a case of histamine poisoning outbreak

Emy Takemoto¹, Patrícia Rossi Moriconi¹, Elaine Marra de Azevedo Mazon¹, Regina S. Minazzi Rodrigues¹, Maria Beatriz Abreu Glória², Ana Marian Solbiati Pinotti³, Eunice Retroz Bernardes⁴

¹Instituto Adolfo Lutz/Laboratório Central. Coordenadoria de Controle de Doenças. Secretaria de Estado da Saúde, São Paulo – SP, Brasil. ²Grupo Estratégico de Vigilância em Alimentos do Município de Campinas, São Paulo – SP, Brasil. ³Instituto Adolfo Lutz/Centro de Laboratório Regional Campinas. Coordenadoria de Controle de Doenças. Secretaria de Estado da Saúde, São Paulo – SP, Brasil.

⁴Laboratório de Bioquímica de Alimentos, Faculdade de Farmácia, Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG, Belo Horizonte – MG, Brasil. ⁵Vigilância em Saúde Sudoeste do Município de Campinas, São Paulo. São Paulo, Brasil.

RESUMO

Introdução: A ingestão de altos teores de histamina, cuja formação em peixes está associada à manutenção de peixes escombrídeos em temperaturas inadequadas, geralmente acima dos 4,4 °C, pode levar a um quadro de intoxicação alimentar, conhecido como escombrotóxico. **Objetivo:** Relatar surto de escombrotóxico em pessoas de uma família da cidade de Campinas, SP- Brasil; avaliar os fatores que foram determinantes para sua ocorrência; relatar os passos da investigação epidemiológica; e quantificar o teor de histamina na amostra incriminada. **Metodologia:** Foram realizadas investigações epidemiológica e sanitária. Foi coletada a sobra do pescado consumido pelos comensais e analisados os parâmetros microbiológicos e os teores de histamina por UHPLC. **Resultados e Discussão:** Os dados epidemiológicos obtidos da entrevista com os comensais demonstraram associação dos sintomas à intoxicação química, e confirmado pela análise do alimento, que apresentou a concentração de 6407,9 mg/kg de histamina. A inspeção sanitária, realizada no supermercado onde o peixe foi adquirido, indicou ausência de controle de temperatura na ilha de distribuição do pescado. **Conclusões:** A presente investigação epidemiológica e sanitária concluiu tratar-se de um surto de intoxicação por histamina, no qual uma família de quatro pessoas foi acometida. Com esta investigação, houve a implantação, por parte do supermercado, de controles mais rigorosos da temperatura do pescado, melhoria de sua conservação no gelo e aumento de sua quantidade, na ilha de exposição. Reforça-se a importância da inspeção sanitária nos pontos de venda, na orientação de ações preventivas associadas à possibilidade de ocorrência deste tipo de intoxicação.

PALAVRAS-CHAVE: Escombrotóxico. Pescado. Amina Biogênica.

Supermercado -interditado

Portaria CVS 5/2013:Art. 34. As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser usadas as recomendações a seguir:

Açougue

Higiene ambiental e de utensílios

BPF

-sujidade em recipientes

Higiene ambiental e de utensílios

BPF

-produto de registro em registro na ANVISA

Mercado de bairro

Portaria CVS 5/13- Art. 64. Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos. Devem ser notificados/registrados na ANVISA, possuir todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes, estabelecidos pela legislação federal, e dentre eles informar:

Mercado de bairro

BPF

Produtos vencidos

RDC 216/04- 4.7.4 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

Animais

BPF

Açougue

Pastelaria chinesa

Registros

BPF

CHECK LIST - LIMPEZA

MÊS _____ 20____

ITENS PARA LIMPEZA	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	31
Pisos/Rodapé (D)																															
Bancadas (D)																															
Ralos (D)																															
Equipamentos (D)																															
Lixeiras (D)																															
Balcão Térmic (D)																															
Paredes (S)																															
Portas (S)																															
Janelas (S)																															
Armários (S)																															
Cofre (S)																															
Geladeira BR (S)																															
Geladeira (S)																															
Freezer (S)																															
Área Externa (Q)																															
Telas (Q)																															

LEGENDAS: (D) = LIMPEZA DIARIA (S) = LIMPEZA SEMANAL

SUPERVISOR: _____ **RESPONSÁVEL:** _____

Portaria CVS 5/13-Art. 96. Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem dispor de manual de Boas Práticas e de POP, que descrevam as práticas desenvolvidas no processo. Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos funcionários e à autoridade sanitária. No mínimo, devem existir POP para:

BPF

Registros

-CAMPOS PARA AÇÃO CORRETIVA?

Padaria

Ações corretivas?
Autocontrole?

Resumindo...



BPF

-ROEDORES

Indústria de caseira de conservas

Indústria de caseira de conservas



BPF

-ROEDORES

Resumindo...

Indústria de caseira de conservas



BPF

-ROEDORES

Resumindo...

Resumindo...



BPF

Indústria de caseira de conservas



BPF

Indústria de caseira de conservas

Resumindo...



BPF

Indústria de caseira de conservas

BPF



-AUSÊNCIA DE SABÃO LÍQUIDO ANTISSEPTICO

Catering

HACCP/APPCC

Pré-requisitos
p/ implantação
do sistema
HACCP\APPC
C

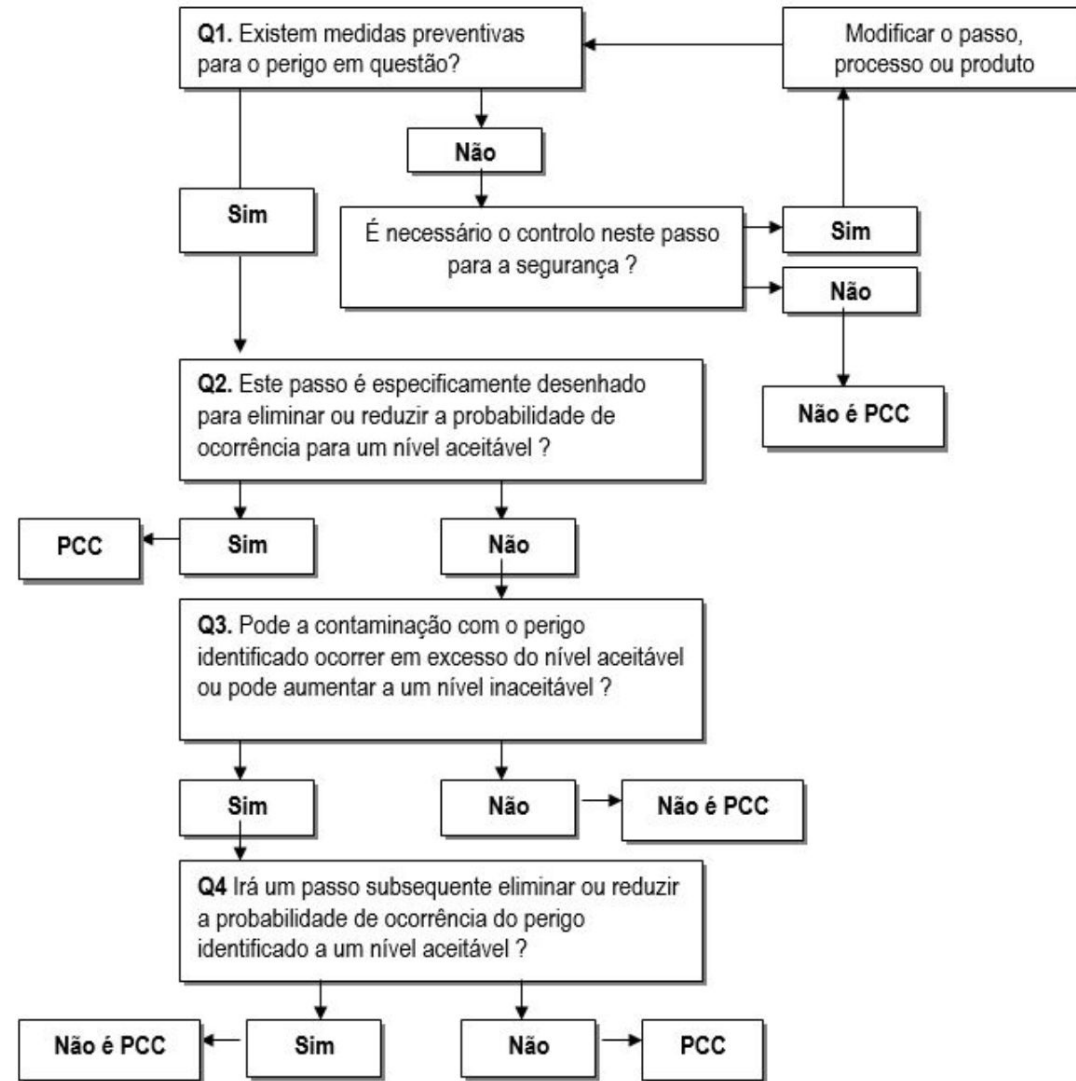
HACCP – Hazard Analysis Critical Control Points

- BPF – Boas Práticas de Fabricação
- POP – Procedimento operacional padronizado
- PPHO – Procedimento Padronizado Higiene Operacional

APPCC

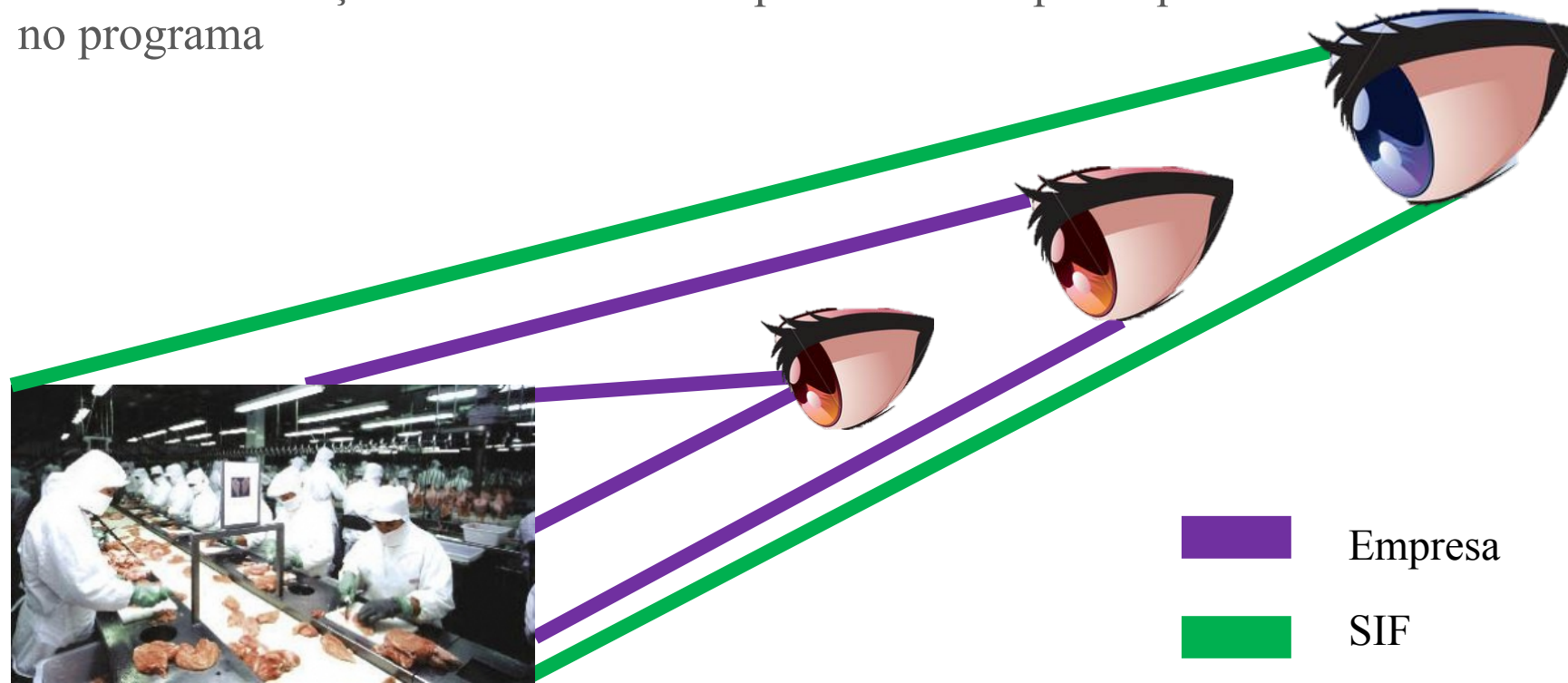
- Sistema preventivo
- Trabalhar no processo x trabalhar no produto final
- 7 princípios:
 - Análise de perigos.
 - Identificação do ponto e do controle crítico.
 - Estabelecimento do limite crítico (ou seja, de valores máximos e/ou mínimos que, quando não atendidos, impossibilitam a garantia da segurança do alimento).
 - Estabelecimento de programa de monitorização do limite crítico.
 - Estabelecimento de ações corretivas quando ocorrem desvios do limite crítico.
 - Registros.
 - Estabelecimento de procedimentos de verificação.

APPCC



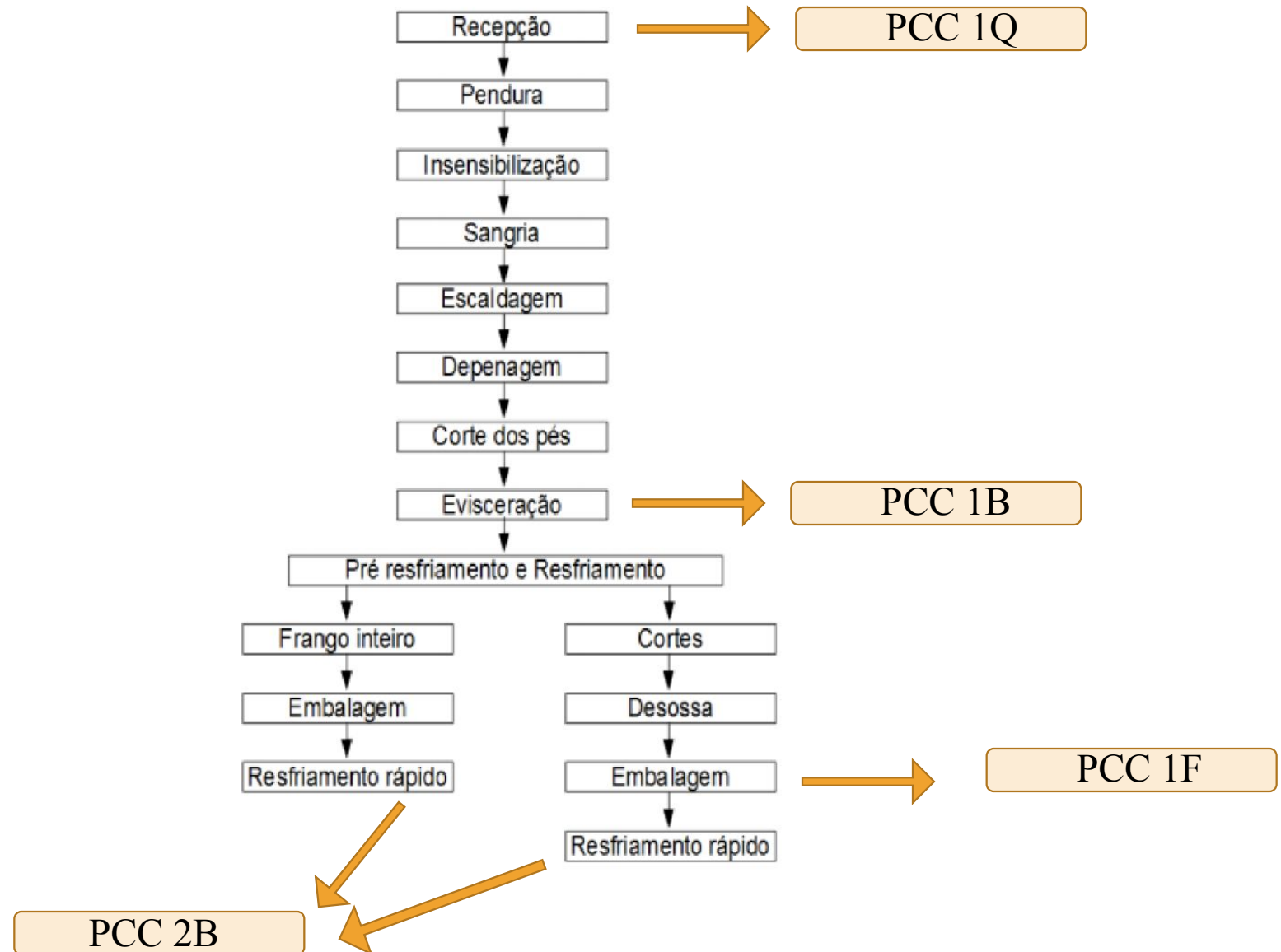
APPCC

- A empresa cria o programa APPCC seguindo as diretrizes da Portaria 46 de 1998 do MAPA (PCC X PC)
- A empresa deve prever medidas preventivas e corretivas para desvios no programa para produtos e processo (e deve adotar essas medidas)
- O cumprimento ao programa APPCC é verificado pelo AFFA (VOEC- NI 01/2017 e NI 02/2015)- a cd 15 dias/ frequência da NI 02
- O AFFA toma ações fiscais caso a empresa não cumpra o que é determinado no programa



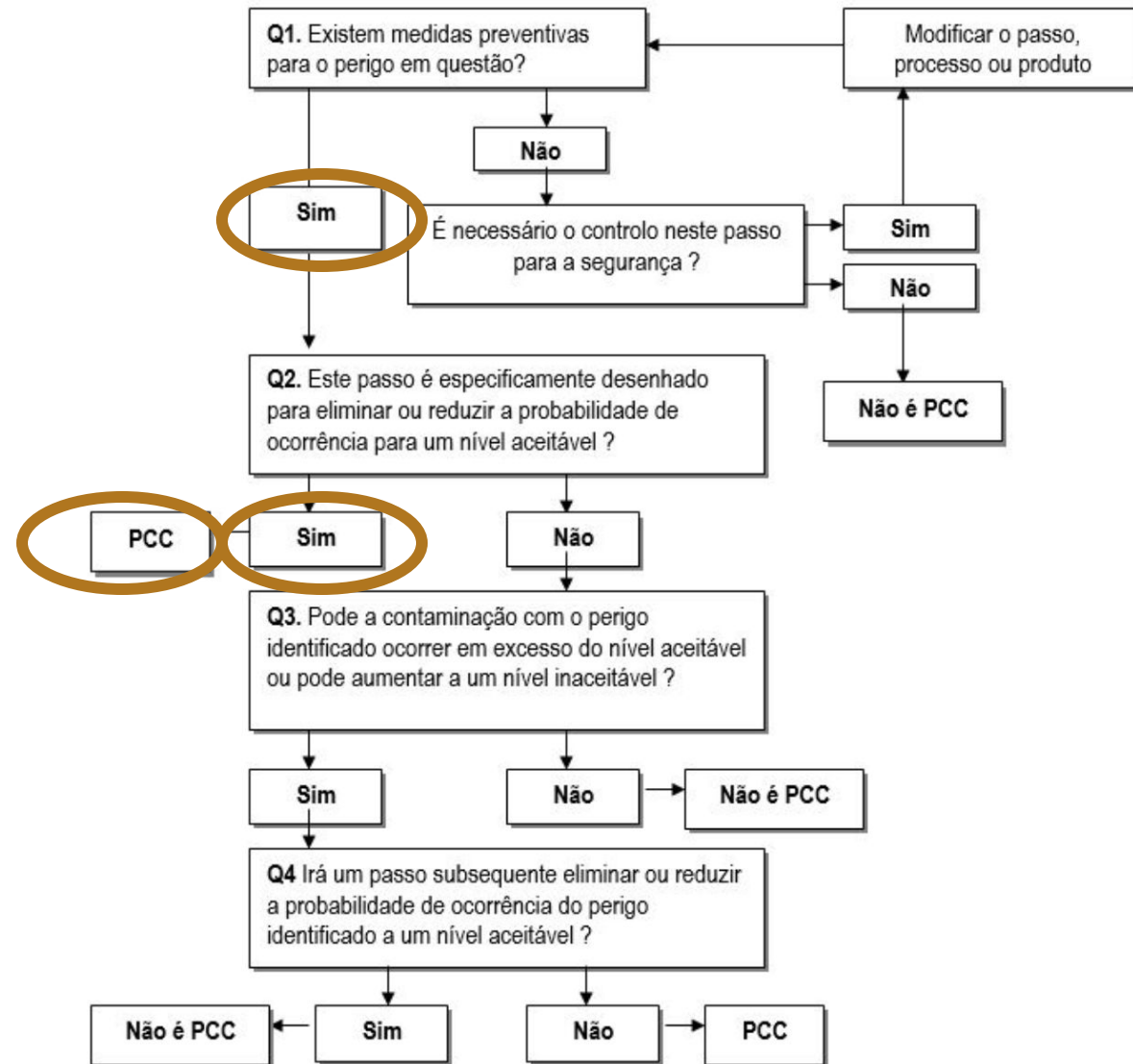
APPCC

Abate de aves



ETAPA: PASTEURIZAÇÃO (OVOS)
PERIGO: *SALMONELLA SPP.*

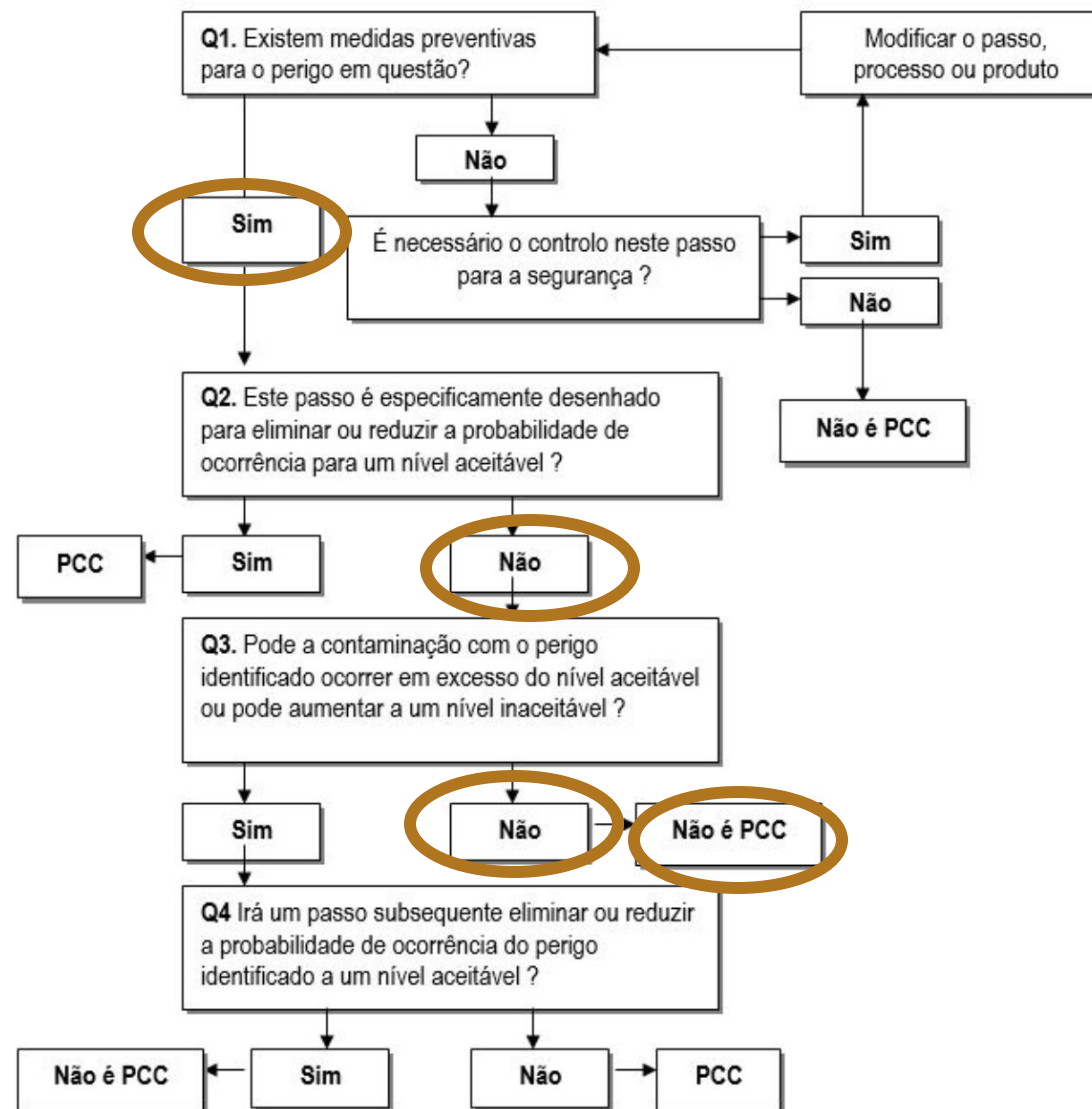
DETERMINAÇÃO
O
DO
PCC



ETAPA: QUEBRA (OVOS)

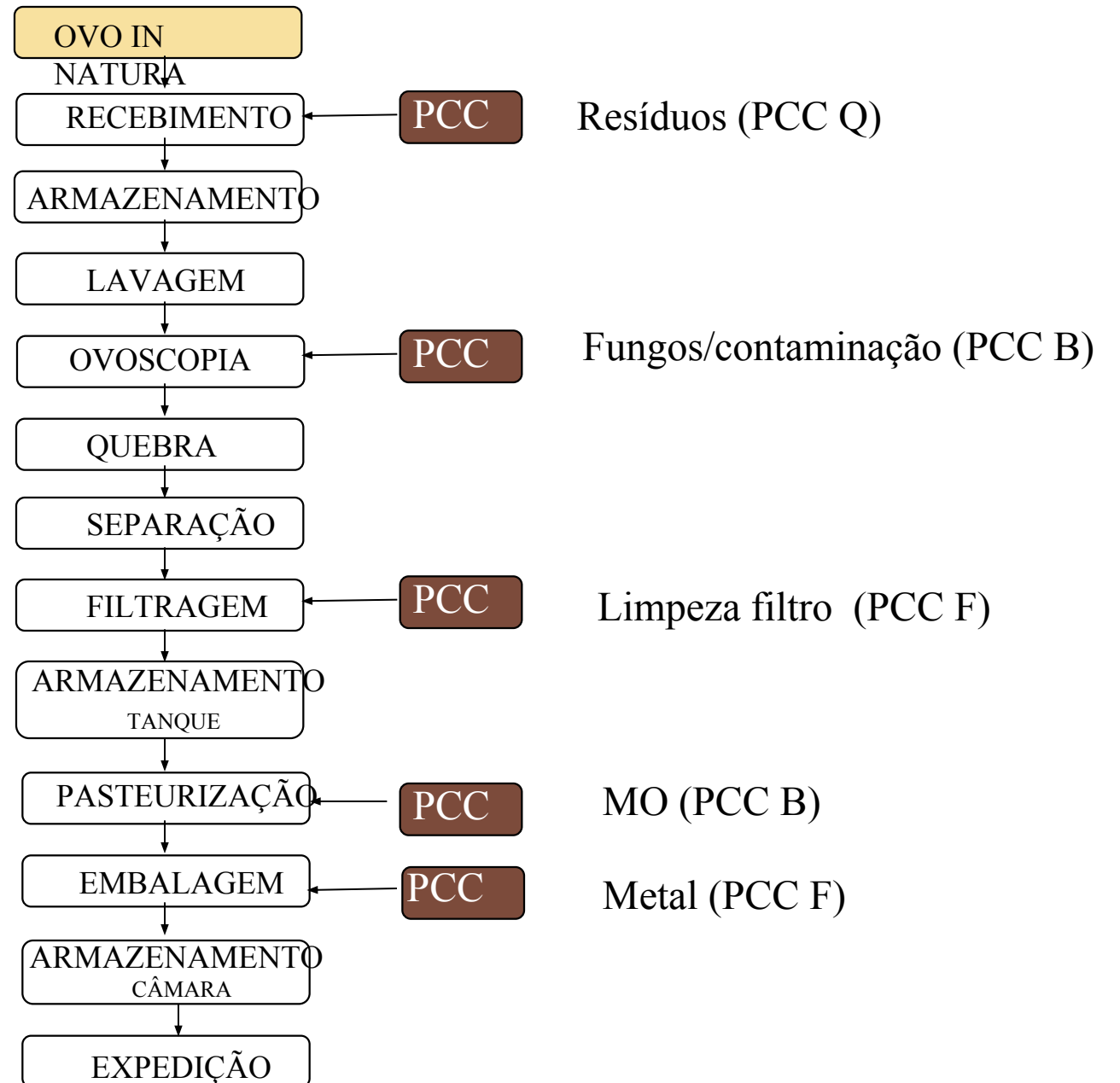
PERIGO: *SALMONELLA SPP.*

DETERMINAÇÃO O DO PCC



APPCC

Ovos pasteurizados



- PCC 1 Q- Ausência de resíduos de medicamentos:
- Limite crítico: ausência de resíduos
- Monitoramento: conferência de boletins sanitários (período de carência) é feito pelo encarregado da área suja a cada lote novo
- Verificação: Análise de todos os laudos (1 x por mês). Análise laboratorial de 1 lote de produto final 1 x por mês para Antimicrobianos: Nitrofurazona, Furazolidona, Furaladona, Nitrofurantoina, Cloranfenicol, Antiparasitários: Dimetridazol, Ronidazol, Metronidazol, Iprnidazol além de Formaldeído.
- Ação preventiva: auditoria anual em cada fornecedor de ovos 1x/ano
- Ação corretiva em processo/produto: sequestro de MP sem boletim sanitário, treinamento do funcionário responsável pelo monitoramento, sequestro de ovos pasteurizados que tenham sido usados com violação do PNCRC, análises laboratoriais (ovos sem boletim sanitário), comunicação ao fornecedor (ovos com presença de resíduos/ ausência de BS), descarte de produto proveniente de MP violada

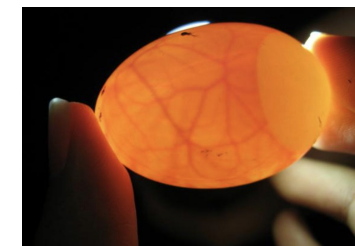
BOLETIM SANITÁRIO DE ACOMPANHAMENTO DE LOTE DE SUÍNOS (Anexo Circular 5/2009/DICS/CGI/DIOPA)					
Produtor:					
Estabelecimento:					
Responsável Técnico:					
Nº Cadastro Órgão Estadual Defesa:					
Georreferenciamento:					
Município:					
UF:					
Responsável pelas informações:					
<input type="checkbox"/> Médico Veterinário Oficial/ Habilitado <input type="checkbox"/> Médico Veterinário Particular <input type="checkbox"/> Proprietário					
Rastreabilidade:					
<input type="checkbox"/> Ciclo Completo <input type="checkbox"/> Terminador <input type="checkbox"/> Reprodutores/ Descarte					
Carga de leitões (1)	Nº GTA dos leitões	Nº de Leitões declarados na GTA	Nº de leitões mortos no transporte	Data alojamento	Nº leitões alojados
Carga de suínos para abate(1)	Nº GTA dos suínos para o abate	Data de emissão GTA	Data de carregamento	Nº de suínos na data emissão do boletim	% de mortalidade na emissão do boletim
Número de suínos remanescente do lote (3)					
% Mortalidade após finalização do lote (2)					
Sinais clínicos/Doenças detectadas pelo responsável técnico do lote (4):					
Drogas administradas no lote (5)					
Princípio Ativo			Vacinações		
Data Início	Data de liberação para abate	Atendeu o período de carências? (SIM/NÃO)	Data	Vacina administrada	
Data e hora da retirada da alimentação na granja:					
O abaixo assinado declara que os registros e documentos relativos a estes animais estão em conformidade com os requisitos legais, e os animais acima identificados, de acordo com os controles veterinários desenvolvidos na granja, foram considerados saudáveis durante a avaliação prévia ao abate, no momento da emissão do presente documento. Qualquer suspeita/Diagnóstico laboratorial de importância de saúde pública ou animal está notificado no verso.					
(Local) data e hora			Identificação e Assinatura do Responsável pelas Informações		
Declaro que as informações contidas neste boletim foram por mim verificadas, sendo consideradas em acordo com os requisitos sanitários do país a que se destina, conforme as informações adicionais no verso (declarações adicionais e respaldo para certificação sanitária - no verso) (7)					
(Local) data e hora			Carimbo e Assinatura do Médico Veterinário Responsável pela saúde do lote		
USO DO SERVIÇO OFICIAL - SIF					
VERIFICAÇÕES OFICIAIS/AÇÕES FISCAIS					
Apresentação de sinais clínicos compatíveis com doença de notificação obrigatória no ante mortem			<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	
Lote Verificado e Liberado pelo SIF para abate			<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	
Outras Observações no verso.					
Carimbo Datador			Carimbo e assinatura do FFA		

(1) - Para produção comercial, a carga por lote não pode exceder 1000 suínos, com um máximo de 100 leitões por lote.
 (2) - Informar a % de suínos mortos do alojamento até a data de emissão do boletim (Nº de suínos vivos X 100) = % de suínos mortos.
 (3) - Nº de suínos que permanecerem na granja após a carga parcial.
 (4) - % de mortalidade na emissão do boletim + mortalidade entre a emissão do boletim e a chegada dos suínos no frigorífico.
 (5) Sinais clínicos e doenças de notificação obrigatória detectadas no lote deverão ser informados pelo responsável pelo lote ao Serviço de Defesa Sanitária Oficial do Estado.
 (6) - Incluir drogas terapêuticas e não terapêuticas como os melhoradores de desempenho e outros.
 (7) - Requisitos para atendimento de mercado específico de propriedade atende a critérios de biossegurança específicos, sem estar animal, restrições de trânsito previstas na legislação ou exigidas pelos países importadores, etc.)

APPCC

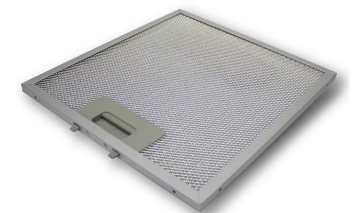
o PCC 2 B- Ovoscopia:

- Limite crítico: Ausência (100%) dos ovos devem apresentar-se isentos de fungos; contaminações externas diversas; contaminação mista (interna e externa); podridão
- Monitoramento: exame visual de 100% dos ovos pelo operador da ovoscopia
- Verificação: Checagem da realização do procedimento feito pelo operador a cada 2 horas por funcionário do CQ. Checagem de todas as planilhas semanalmente.
- Ação preventiva: manutenção na luz do equipamento 1 x/semana, treinamento do operador da ovoscopia 1 x a cada semestre
- Ação corretiva em processo/produto: sequestro e descarte dos produtos fabricados com MP não conforme, diminuição da velocidade da esteira, aumento da intensidade da luz, disponibilização de mais um funcionário treinado para auxiliar no setor



APPCC

- o PCC 3 – Limpeza do filtro (F)
- Limite crítico: 100% do produto líquido deve estar sem a presença de contaminantes físicos (pedaços de cascas, lascas de madeira e demais macro contaminantes)
- Monitoramento: o produto líquido será inspecionado uma vez por turno em horários alternados pelo auxiliar do setor
- Verificação: as planilhas de preenchimento do PCC serão verificadas semanalmente pelo CQ
- Ação preventiva: observação diária da integridade da malha do filtro antes do início dos trabalhos pelo assistente de controle de qualidade.
- Ação corretiva em processo/produto: o produto desviado será sequestrado e mantido sob refrigeração por 24 no máximo (a 4° C) e será repasteurizado. Caso o tempo extrapole as 24 horas, o produto será descartado. O processo será paralisado imediatamente quando da verificação do desvio para manutenção/troca do filtro. Treinamento do funcionário do setor que verifica a integridade da peneira



APPCC



○ PCC 4 – Pasteurização (B)

- Limite crítico (segurança):
 - clara – 56,7 °C (4 minutos)
 - integral- 60,0 °C (3,5 minutos)
 - gema - 61 °C (4 minutos)
- Monitoramento: checar o termógrafo a cada 15 minutos (funcionário do setor)
- Verificação: Uma vez ao dia, a planilha de monitoramento será verificada. Uma vez por mês, um lote de cada produto será analisado laboratorialmente para *Salmonella spp.*, *E. coli*, *Staphylococcus aureus* e *Listeria monocytogenes*
- Ação preventiva: manutenção no termopasteurizador 1 x na semana; conferência do funcionamento da válvula de desvio de fluxo
- Ação corretiva: o produto que não atingiu o limite de segurança será repasteurizado. Caso a manutenção do equipamento não surta os efeitos necessários, o produto será apreendido por no máximo 24 horas para sofrer nova pasteurização e se isso não for possível, será descartado.

APPCC

- PCC 5 – Metal (F)
- Limite crítico: 100% dos produtos devem apresentar-se isentos de fragmentos de metal
- Monitoramento: checar o funcionamento do detector de metal a cada 2 horas (funcionário do setor) por 15 minutos
- Verificação: Uma vez ao dia, a planilha de monitoramento será verificada pelo CQ
- Ação preventiva: manutenção do detector de metal 1 x na semana. Calibração semanal do equipamento
- Ação corretiva: paralisar o equipamento quando emitir o sinal sonoro, repassar todo o lote do produto no equipamento. Caso continue apitando, chamar a manutenção. Após a manutenção, repassar no equipamento todos os lotes até a última checagem conforme. Lotes que continuam com desvio no equipamento serão descartados.

Obrigada

Cupom de desconto (15%): FZEA1311 (13/11 a 20/11)
<https://go.hotmart.com/H29914316A>

@aprovavet

