

## Portaria IAGRO Nº 3.706 DE 17 DE FEVEREIRO DE 2023

*Determina a obrigatoriedade da implantação e execução dos programas de autocontrole pelos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual de Mato Grosso do Sul e dá outras providências.*

O Diretor-Presidente da Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal - IAGRO, no uso de suas atribuições legais, tendo em vista o disposto na Lei nº 4.820 de 10 de março de 2016, no Decreto Estadual nº 14.756 de 12 de junho de 2017 e na Portaria/IAGRO nº 3.695 de 21 de dezembro de 2022.

Resolve:

Art. 1º. Fica estabelecida a obrigatoriedade da implantação e execução dos Programas de Autocontrole pelos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE/MS).

Art. 2º. Entende-se por implantação de Programa de Autocontrole (métodos universais - Boas Práticas de Fabricação - BPF, Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO, Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle - APPCC (entre outros programas de autocontroles) a elaboração de manual onde sejam descritas todas as ações pertinentes aos requisitos essenciais como também o registro das ações em planilhas de monitoramento específicas.

Parágrafo único. Preceitua-se que as indústrias já desenvolvem em seus estabelecimentos procedimentos que visam a obtenção de alimentos inócuos. Porém, esta Portaria tem por objetivo normatizar e disciplinar as ações específicas de hábitos de boas práticas e higiene em estabelecimentos de produtos de origem animal, de maneira que a indústria tenha controle do processo de produção (matéria-prima ao produto final - autocontrole) por meio do manual descritivo das ações pertinentes às questões já mencionadas e ao monitoramento dessas ações (registro).

Art. 3º. A elaboração e a implantação do Programa de Autocontrole serão de única e exclusiva responsabilidade das indústrias com SIE/MS e não dependerão de aprovação prévia do SIE/DIPOA/IAGRO para sua implantação.

Art. 4º. Esta Portaria estabelece os elementos de controle a seguir:

- I - Manutenção;
- II - Água de abastecimento;
- III - Controle integrado de pragas;
- IV - Higiene industrial e operacional;
- V - Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários;
- VI - Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO);
- VII - Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem;
- VIII - Controle de Temperaturas;
- IX - Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC;
- X - Análises laboratoriais - autocontrole;
- XI - Controle de formulação de produtos e combate à fraude;
- XII - Rastreabilidade e recolhimento;
- XIII - Respaldo para certificação oficial;
- XIV - Bem-estar animal; e
- XV - Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco - MER.

Art. 5º. Para cada Programa de Autocontrole mencionado no Art. 4º da presente Portaria deverá estar descrito e ser abordado:

- I - Todos os procedimentos operacionais padrão adotados pelo estabelecimento;

II – Frequência e registros de monitoramento das operações, devendo constar data, hora, local e a identificação do responsável por sua execução, e outros dados que se julgar necessário;

III – Ações corretivas adotadas frente às não conformidades identificadas durante o monitoramento ou verificação, contemplando o destino dos produtos e a restauração das condições sanitárias;

IV – Ações preventivas adotadas frente à recorrência de uma não conformidade, com o objetivo de prevenir a perpetuação desta, com registro das ações em planilhas;

V – Verificação que será desempenhada por profissional responsável técnico ou responsável pelo controle de qualidade do estabelecimento para certificar se o monitoramento está sendo realizado de forma adequada, devendo ser registrada na planilha e fazendo constar a identificação do profissional responsável pela verificação;

VI – Nos casos de atualização de procedimentos devem ser especificados, no item revisão de Programa, a data da revisão e o número da versão realizada.

Art. 6º. Deverão ser considerados, entre outras, as seguintes orientações em cada elemento de controle:

§ 1º Manutenção (incluindo instalações, equipamentos, iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)

I – As instalações, equipamentos e seus utensílios devem estar localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, e funcionando de acordo com o uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada, e em condição sanitária de operação.

II – O estabelecimento deverá possuir iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, inclusive nos pontos de inspeção ou reinspeção.

III - Dispor de ventilação natural ou mecânica 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 e impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.

IV - Dispor de sistema de recolhimento de águas residuais que seja capaz de drenar o volume produzido, bem como ter a capacidade de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável.

V - Dispor de instrumentos ou equipamentos calibrados, que funcionem de acordo com o uso pretendido e devidamente identificados.

§ 2º Água de Abastecimento:

I - Dispor de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição.

II - Dispor de pontos de coleta de água identificados e representativos do sistema de captação após o tratamento, reservatório e distribuição da água, e nos equipamentos que se fizerem necessários.

III - O vapor e o gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal devem ser obtidos de forma a garantir a sua inocuidade.

IV - Mensurar o cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta.

V – O padrão de qualidade da água de abastecimento deve seguir os parâmetros de referência do órgão regulamentador responsável.

§ 3º Controle Integrado de Pragas:

I - Dispor de um controle ou programa eficaz e contínuo, de forma que evite o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área no complexo industrial.

II - Dispor de armadilhas devidamente monitoradas, barreiras físicas contra o acesso de pragas e monitorar o perímetro do estabelecimento.

§ 4º Higiene Industrial e Operacional:

I - Garantir que os procedimentos de limpeza e sanitização sejam realizados antes do início das operações (pré-operacional) e durante as operações (operacional), de acordo com a natureza do processo de fabricação.

II - Garantir a higienização dos reservatórios de água de abastecimento.

§ 5º Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários:

I - Garantir que os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal adotem práticas higiênicas e de asseio pessoal, sejam submetidos a controle ou avaliação de saúde e recebam treinamento contínuo, considerando as atividades que desempenham.

§ 6º Procedimentos sanitários operacionais – PSO:

I - Mapear os procedimentos sanitários operacionais considerando o processo produtivo, garantindo que os mesmos sejam executados conforme previsto no programa escrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto.

§ 7º Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem:

I - Deverá haver procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado.

II - Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária.

III - Deverá haver procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional.

§ 8º Controle de Temperaturas:

I - Deverá haver controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação.

II - Mensurar as temperaturas de ambientes, equipamentos, operações e de produtos/matérias-primas, conforme o caso.

III - Nos processos produtivos, que envolvam cozimento, deve ser avaliada a validação térmica correspondente e o cozimento propriamente dito no elemento de controle do APPCC, quando este for considerado um PCC.

§ 9º Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC:

I - Implantação do sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação.

II - Validação periódica do APPCC e seus resultados.

III - No caso de estabelecimentos de abate a mensuração do PCC de contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças é obrigatória.

§ 10º Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação):

I - Garantir que as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, sejam realizadas, nas frequências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente.

II - Adoção de ações frente a resultados não conformes.

§ 11º Controle de formulação de produtos e combate à fraude:

I - Garantir que a formulação, processo de fabricação e o rótulo estejam de acordo com o registrado e que garantam a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto de origem animal.

II - Na formulação, a composição do produto registrado deve corresponder ao utilizado in loco. Os aditivos e ingredientes devem ser adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas. A matéria-prima empregada deve corresponder realmente a declarada, seja na sua natureza ou quantidade (Exemplo: troca de espécies do pescado, uso de CMS em quantidade acima do permitido ou em produtos em que seu uso é proibido, adição de soro de leite, adição de temperos seja por injeção ou tumbleamento).

III - No processo de fabricação, devem ser respeitados os parâmetros indicados no processo produtivo, conforme a natureza do produto. Exemplo: se o produto for maturado, o tempo e condições de maturação; se o produto for defumado, o método de defumação empregado; se o produto for salgado, o tempo de salga.

IV - Realizar as análises preconizadas para cada tipo de produto, com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos.

§ 12º Rastreabilidade e recolhimento:

I - Garantir a rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição. Deve ser possível a avaliação da rastreabilidade a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado.

II - Dispor de programa de recolhimento e, em caso de não conformidade detectada, garantir o devido recolhimento e destinação adequada.

§ 13º Respaldo para certificação oficial:

I - Garantir ao serviço de inspeção que os produtos de origem animal e seus sistemas de controle estão em conformidade com os requisitos estabelecidos na legislação.

§ 14º Bem-estar animal:

I - Garantir que os procedimentos adotados referentes ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola adotados são executados de acordo com seu plano escrito bem como atendem a legislação vigente.

§ 15º Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER):

I - Os estabelecimentos que abatem ruminantes devem garantir o atendimento ao plano escrito de MER em todas as etapas, bem como se está compatível com o que prevê a legislação.

Art. 7º. O atendimento a esses requisitos gerais não isenta o estabelecimento/indústria do cumprimento de outros regulamentos específicos, pertinentes à produção de produtos de origem animal, visando a sua inocuidade e higidez.

Art. 8º. O não cumprimento das normas estabelecidas por esta portaria implicará na aplicação de sanções, observado para este fim, a Lei nº 4.820, de 10 de março de 2016, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

Art. 9º. Ficam revogadas a Portaria IAGRO/MS/DIPOA nº 2.796, de 22 de maio de 2013 e suas alterações, Portaria IAGRO/MS/DIPOA nº 3.196 de 08 de setembro de 2014 e Portaria IAGRO/MS/DIPOA nº 3.297 de 09 de março de 2015.

Art. 10º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Campo Grande, 17 de fevereiro de 2023.

**Daniel de Barbosa Ingold**

Diretor Presidente - IAGRO

**Cristianne Maria Ximenes Nogueira Petrucci**

Chefe da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/IAGRO