

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