

**UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL
ÁREA DO CONHECIMENTO DE CIÊNCIAS DA VIDA
CURSO DE MEDICINA VETERINÁRIA**

JOSSANA MASCARELLO DE OLIVEIRA DA SILVA

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO: INSPEÇÃO
SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL – INSPEÇÃO DE PRODUTOS
DE ORIGEM ANIMAL**

CAXIAS DO SUL

2023

JOSSANA MASCARELLO DE OLIVEIRA DA SILVA

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO: INSPEÇÃO
SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL – INSPEÇÃO DE PRODUTOS
DE ORIGEM ANIMAL**

Relatório de estágio curricular obrigatório apresentado ao Curso de Medicina Veterinária como exigência para obtenção do grau de bacharel em Medicina Veterinária pela Universidade de Caxias do Sul na área de inspeção de produtos de origem animal.
Orientadora: Prof^ª. Dra. Cátia Chilanti Pinheiro.

CAXIAS DO SUL

2023

JOSSANA MASCARELLO DE OLIVEIRA DA SILVA

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO: INSPEÇÃO
SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL – INSPEÇÃO DE PRODUTOS
DE ORIGEM ANIMAL**

Relatório de estágio curricular obrigatório apresentado ao Curso de Medicina Veterinária como exigência para obtenção do grau de bacharel em Medicina Veterinária pela Universidade de Caxias do Sul na área de inspeção de produtos de origem animal.

Orientadora: Prof^ª. Dra. Cátia Chilanti Pinheiro
Supervisora: Júlia Grün Heinen

Aprovado em __/__/__

Banca examinadora

Prof^ª. Dra. Cátia Chilanti Pinheiro - Orientadora
Universidade de Caxias do Sul – UCS

Prof^ª. Dra. Marcele Sousa Vilanova
Universidade de Caxias do Sul – UCS

Prof. Dr. Leandro do Monte Ribas
Universidade de Caxias do Sul – UCS

Dedico este trabalho ao meu esposo Jeferson por todo o apoio e companheirismo durante essa jornada e também aos meus dois filhos Vitor Augusto e Ana Luíza por encontrar neles a força necessária para dar continuidade à essa etapa tão desafiadora da minha vida.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço à Deus, por todas as portas que Ele abriu durante toda minha vida, por ter guiado e iluminado meu caminho até aqui, por ter me protegido e me abençoado sempre, por ter a certeza de que mesmo em silêncio esteve presente em cada momento bom ou ruim, e ter me dado forças mesmo quando eu achava não ter.

Agradeço ao meu esposo Jeferson, por estar sempre ao meu lado independente das minhas escolhas, me animar, encorajar, me ajudar a superar momentos difíceis pelos quais passei, por todo amor, toda palavra, toda proteção que encontrei nos seus braços. Aos meus filhos Vitor Augusto e Ana Luíza, presentinhos enviados por Deus, que muitos achavam ser o que me faria largar tudo e na verdade foi o jeito que Deus achou de não me deixar desistir.

Agradeço à minha mãe, por tudo que fez por mim, pela insistência nos meus estudos, por ter batalhado sempre e ter buscado me dar o melhor que podia, por seus ensinamentos, exemplos de superação e força de vontade, se doando ao máximo e fazendo tudo que estava a seu alcance por mim e minhas irmãs, sem ela não chegaria até aqui. Agradeço ao meu pai por todo incentivo, por sempre acreditar em mim e por me apoiar nas minhas decisões, por me ensinar sobre Fé, pelas orações que me mantiveram no caminho certo, às minhas irmãs, que estavam sempre prontas para me ajudar, e não foram poucas vezes, pelos momentos de descontração que faziam com que aliviasse toda a pressão da graduação, pelas vezes que foram pacientes comigo por saberem que eram só momentos de estresse. À família do meu esposo, que sempre estiveram presentes, e se mostraram dispostos no que eu precisasse.

À todos os meus amigos e familiares que compreenderam a minha ausência em compromissos, encontros e jantares, que mantiveram contato perguntando sobre mim, minha família, minha graduação.

Agradeço à toda equipe do COPAS-POA, pela oportunidade concedida, por todo o aprendizado, todas as trocas, por serem pacientes e muito prestativas sempre auxiliando, ensinando, explicando, tornando o período do estágio mais leve, sendo essencial para a conclusão dessa etapa.

Aos professores que tive durante a escola e graduação, por contribuírem na minha formação, pelos conhecimentos, pelas experiências de vida e em especial também agradeço à minha orientadora Prof. Dra. Cátia, pela paciência, preocupação, ajuda, pelos conselhos, pelo tempo dedicado na elaboração deste trabalho, sua participação foi fundamental para a sua conclusão.

RESUMO

O presente relatório tem como objetivo apresentar as atividades desenvolvidas durante o período do estágio curricular obrigatório em Medicina Veterinária realizado no COPAS-POA na área de Inspeção de produtos de origem animal com orientação da Prof. Dra. Cátia Chilanti Pinheiro Barata e supervisão da Médica Veterinária Júlia Grün Heinen no período de 08 de março a 26 de maio de 2023, com um total de 420 horas. Neste relatório foram descritos o local do estágio e as atividades acompanhadas, além da descrição de 2 relatos de casos. Ao total foram acompanhados: 30 vistorias; 31 análises oficiais; 18 análises de rótulos; 6 registros de produtos; 6 autos de infração; 3 programas de educação sanitária; 2 palestras de capacitação; 1 visita técnica e 1 ação de combate a clandestinidade. Dentre as agroindústrias acompanhadas estavam em maior número os entrepostos de produtos de origem animal (26%). Um dos casos relatados ocorreu em uma agroindústria classificada como fábrica de conserva de produtos cárneos, e o outro em uma agroindústria classificada como fábrica de produtos suínos. O estágio curricular foi um momento de grande aprimoramento da vida acadêmica, colocando em prática os conhecimentos adquiridos durante a graduação, através dele observou-se como é essencial a atuação do médico veterinário na área de alimentos, pois ele possui o conhecimento técnico que assegura a qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal, diante disso é possível determinar quão valorosa e ampla é profissão do médico veterinário.

Palavras-chave: Fiscalização, alimentos, qualidade, Boas Práticas de Fabricação.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – A) Setor onde se localizava o COPAS-POA, B) Fachada da SMAPA e C) Prédio onde se localizavam as duas secretarias municipais	14
Figura 2 – A) Selo SISBI-POA, B) Selo SUSAF-RS, C) Selo Arte, D) Selo Sabor Gaúcho ..	16
Figura 3 – Número e percentual de atividades desenvolvidas durante o período de estágio curricular obrigatório	17
Figura 4 – Fluxograma de etapas a serem percorridas a partir da emissão de um RNC	23
Figura 5 – Fluxograma de etapas a serem percorridas a partir da solicitação de encerramento das atividades de um estabelecimento	25
Figura 6 – Fluxograma das etapas a serem percorridas nas análises oficiais FQ de AAI	27
Figura 7 – Fluxograma das etapas a serem percorridas nas análises oficiais MB de AAI	28
Figura 8 – Fluxograma das etapas a serem percorridas nas análises oficiais MB e FQ de POA	30
Figura 9 – A) Exemplo de nova tabela nutricional, B) Exemplo de rotulagem nutricional frontal (lupa)	32
Figura 10 – Fluxograma de etapas a serem cumpridas a partir da emissão de um AI	33
Figura 11 – Figura 1 – A) Linguíça, B) Balde com tripas soltas e C) Tripas vencidas	37
Figura 12 – A) Cortes cárneos vencidos, B) Cortes cárneos cobertos por papelão e C) Cortes cárneos junto à carne moída embalada	38
Figura 13 – A) Ovos cozidos e queijo fatiado e B) Cenoura	38
Figura 14 – Inutilização de produtos impróprios para o consumo	39
Figura 15 – Contagem de Bactérias Mesófilas acima do permitido pela legislação vigente	40
Figura 16 – Contagem de Estafilococos coagulase positiva acima do permitido pela legislação vigente	43
Figura 17 – Acompanhamento do processo de fabricação do novo lote	44
Figura 18 – A) Total de peças produzidas e B) Peça lacrada	45

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Relação das agroindústrias registradas no COPAS-POA, durante a realização do estágio curricular obrigatório em Medicina Veterinária.....	15
Quadro 2 – Detalhamento das atividades desenvolvidas/acompanhadas no período do estágio curricular.....	18
Quadro 3 – Periodicidade das inspeções de acordo com o RE.....	21
Quadro 4 – Periodicidade das análises oficiais de acordo com o RE.....	26
Quadro 5 – Quantidade de amostras de acordo com o processo realizado.....	29

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

AAI	Água de abastecimento interno
AI	Auto de Infração
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
BPF	Boas Práticas de Fabricação
COPAS-POA	Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal
FQ	Físico-química
FRP	Formulário de registro de produto
IN	Instrução Normativa
IVZ	Inspetoria Veterinária e Zootécnica
MAPA	Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento
MB	Microbiológica
NC	Não conforme
PEAF	Programa Estadual de Agroindústria Familiar
POA	Produto de origem animal
PROBEM	Produção e Bem-estar Animal
PRPCF	Programa de Revisão de Produto e Combate à Fraude
PRPCF	Programa de Revisão de Produto e Combate à Fraude
RAC	Resposta a Ação Corretiva
RAF	Relatório de Ação Fiscalizatória e Controle de Vistoria
RCP	Risco associado à categoria dos produtos
RD	Risco associado ao desempenho do estabelecimento
RDC	Resolução da diretoria colegiada
RE	Risco Estimado Associado ao Estabelecimento
RIISPOA	Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
RNC	Relatório de Não-Conformidade
R-RAC	Resposta à Relatório de Ação Fiscalizatória
RT	Responsável técnico
RVP	Risco associado ao volume de produção
SEADPR	Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural do Estado do Rio Grande do Sul

SEMMA	Serviço de Proteção Animal
SES	Secretaria estadual da saúde
SIE	Serviço de Inspeção Estadual
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SIM	Serviço de Inspeção Municipal
SISBI-POA	Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal
SMAPA	Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
SMTTM	Secretaria Municipal de Trânsito, Transporte e Mobilidade
SQA	Status de Qualidade da Água
SUSAF	Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte
VISA	Vigilância Sanitária
VRM	Valor de Referência Municipal (1 VRM = R\$ 42,62)

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	13
2	DESCRIÇÃO DO LOCAL DO ESTÁGIO.....	14
3	ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.....	17
3.1	VISTORIAS	20
3.1.1	Vistorias para o registro de estabelecimentos	20
3.1.2	Vistorias fiscalizatórias	21
3.1.3	Vistoria para aplicação de laudos de inspeção sanitária e de supervisão.....	23
3.1.4	Vistorias de encerramento de atividades	24
3.2	ANÁLISES OFICIAIS	25
3.2.1	Coleta de AAI para análise oficial.....	26
3.2.2	Coleta de POA para análise oficial.....	29
3.3	PROCESSO DE REGISTRO DE PRODUTO	31
3.4	PROCESSO DE ANÁLISE DE RÓTULO	31
3.5	PROCESSO DE AUTO DE INFRAÇÃO.....	33
3.6	OUTRAS ATIVIDADES	34
3.6.1	Treinamentos e capacitações	34
3.6.2	Ações de educação sanitária	34
3.6.3	Ações de combate a clandestinidade	35
4	RELATOS DE CASOS	36
4.1	MÁS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM ESTABELECIMENTO E BACTÉRIAS MESÓFILAS AERÓBIAS EM PRODUTO CÁRNEO.....	36
4.1.1	Introdução	36
4.1.2	Metodologia	37
4.1.3	Resultados Obtidos	39

4.1.4	Conclusões	41
4.2	ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA EM LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA DESSECADA.....	41
4.2.1	Introdução.....	41
4.2.2	Metodologia	42
4.2.3	Resultados Obtidos	42
4.2.4	Conclusões	45
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	46
	REFERÊNCIAS.....	47
	ANEXO A – TERMO DE VISTORIA FINAL	50
	ANEXO B – RELATÓRIO DE AÇÃO FISCALIZATÓRIA (RAF).....	51
	ANEXO C – RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE (RNC).....	52
	ANEXO D – RESPOSTA AO RELATÓRIO DE AÇÕES CORRETIVAS	53
	ANEXO E – LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA	54
	ANEXO F – LAUDO DE SUPERVISÃO.....	55
	ANEXO G – VISTORIA DE ENCERRAMENTO DE ATIVIDADES	56
	ANEXO H – REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE AAI.....	57
	ANEXO I – REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE POA FQ.....	58
	ANEXO J – REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE POA MB	59
	ANEXO K – FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTO (FRP).....	60
	ANEXO L – FORMULÁRIO SIMPLIFICADO	61
	ANEXO M – AUTO DE INFRAÇÃO	62
	ANEXO N – TERMO DE MEDIDA CAUTELAR	63
	ANEXO O – TERMO DE MEDIDA CAUTELAR.....	64
	ANEXO P – AUTO DE INFRAÇÃO.....	65
	ANEXO Q – AUTO DE INFRAÇÃO	66
	ANEXO R – TERMO DE RECEBIMENTO.....	67
	ANEXO S – AUTO DE INFRAÇÃO	68
	ANEXO T – LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA (1ºCASO).....	69

ANEXO U – LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA (2ºCASO)	70
ANEXO V – AUTO DE INFRAÇÃO	71
ANEXO W – NOTIFICAÇÃO DA INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS..	72
ANEXO X – TERMO DE MEDIDA CAUTELAR	73
ANEXO Y – LAUDO TÉCNICO	74
ANEXO Z – NOTIFICAÇÃO DA INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS ...	75

1 INTRODUÇÃO

A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal (POA) comestíveis e não comestíveis, tornou-se obrigatória no Brasil, pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Essa lei determinava que animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos; pescado e seus derivados; leite e seus derivados; ovos e seus derivados; mel, cera de abelha e seus derivados, estavam sujeitos à fiscalização (BRASIL, 1950).

Em 1989 foi instaurada a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que em seu art. 7º estabeleceu que “Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no País, sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade, na forma do art. 4º”. Ficando assim determinado que é de competência: do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) a fiscalização de estabelecimentos com comércio municipal; do Serviço de Inspeção Estadual (SIE) a fiscalização de estabelecimentos com comércio intermunicipal; e do Serviço de Inspeção Federal (SIF) a fiscalização de estabelecimentos com comércio interestadual e internacional (BRASIL, 1989).

A escolha pela área de inspeção de produtos de origem animal, aconteceu no decorrer da graduação através do contato com as disciplinas, aulas práticas e palestras dessa área. Aliado a isso esse interesse também se deu por observar que mesmo crescente o número, ainda existem poucos profissionais, médicos veterinários, que atuam na área de alimentos, sendo que é essencial sua atuação nessa área, para garantir a segurança da saúde pública, no que diz respeito ao consumo dos POAs.

O estágio curricular foi realizado no Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS-POA), do município de Caxias do Sul, totalizando a carga horária de 420 horas. O COPAS-POA foi fundado em 1997 e tem sob sua responsabilidade a inspeção e fiscalização dos POAs, dentro do município. O local foi escolhido para realização do estágio curricular por ser um SIM de referência na região da serra gaúcha, aderido aos sistemas SISBI e SUSAF, que fazem com que o setor tenha suas metodologias compatíveis com as fiscalizações de âmbito estadual e federal.

O presente trabalho tem como objetivo descrever todas as atividades desenvolvidas durante o período do estágio curricular, e relatar dois casos importantes acompanhados relacionados à qualidade e segurança dos alimentos de origem animal.

2 DESCRIÇÃO DO LOCAL DO ESTÁGIO

O estágio curricular obrigatório em Medicina Veterinária foi realizado no Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS – POA) (Figura 1 – A), este um setor que fazia parte da Secretaria Municipal da Agricultura Pecuária e Abastecimento do município de Caxias do Sul (SMAPA) (Figura 1 – B), que estava localizada na Rua Moreira César, número 1686, Bairro Pio X, junto ao prédio (Figura 1 – C) onde também se situava a Secretária Municipal de Trânsito Transporte e Mobilidade (SMTTM).

Figura 1 – A) Setor onde se localizava o COPAS-POA, B) Fachada da SMAPA e C) Prédio onde se localizavam as duas secretarias municipais



Fonte: Autora (2023)

O setor aonde foi realizado o estágio, tinha seu horário de funcionamento das 08h00min às 12h00min e das 13h00min às 17h00min de segunda a sexta-feira e as ações fiscalizatórias abrangiam toda a área urbana e rural do município de Caxias do Sul.

Durante o período de realização do estágio a equipe do setor era composta por três médicas veterinárias sendo elas Daniela Jacobus, que exercia a função de chefe de Setor e também fiscal de referência, Maricelda Borges Figueredo e Júlia Grün Heinen, que exerciam a função de fiscais de referência, e ainda uma agente administrativa, Simone Jacobus. As três fiscais acompanhavam as agroindústrias e realizavam ações fiscalizatórias tais como: vistorias, coletas oficiais, elaboração de documentos oficiais, análise de rótulo, aprovação de registros, controle de fraudes, dentre outras atividades.

Até o fim do estágio curricular, 23 agroindústrias estavam registradas no COPAS-POA (Quadro 1), sendo que duas delas obtiveram o registro no decorrer. Logo no início do estágio uma agroindústria classificada como fábrica de conservas de produtos cárneos, solicitou

encerramento temporário de suas atividades. Outras duas também com a mesma classificação, passavam por processo de registro, porém não concluíram até o final do estágio, dessa forma esses estabelecimentos não foram contabilizados no quadro a seguir.

Quadro 1 – Relação das agroindústrias registradas no COPAS-POA, durante a realização do estágio curricular obrigatório em Medicina Veterinária¹

ATIVIDADE ¹	QUANTIDADE	%
Entrepasto de produtos de origem animal	6	26
Casa do mel	4	17,3
Fábrica de produtos suínos	4	17,3
Granja avícola	4	17,3
Fábrica de laticínios	3	13
Fábrica de conservas de produtos cárneos	2	8,6
TOTAL	23	100%

Fonte: COPAS-POA (2023)

O serviço de inspeção e fiscalização agroindustrial existe em Caxias do Sul desde 1997, instituído pela Lei nº 4.752, de 2 de dezembro de 1997, nessa época era denominado Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários e fiscalizava produtos de origem animal e também produtos de origem vegetal, no decorrer dos anos a legislação foi sofrendo alterações, sendo que a de grande destaque foi a criação da Lei nº 8.175 de 19 de dezembro de 2016 onde o serviço ganhou o nome de COPAS-POA e passou a fiscalizar somente produtos de origem animal, posteriormente essa lei foi alterada pela Lei nº 8.186 de 10 de março de 2017.

Atualmente, esta Lei é regulamentada pelo Decreto nº 19.882, de 29 de novembro de 2018. Nesta legislação constam normas e obrigações que os estabelecimentos devem seguir, instruções para aprovação de projetos e obtenção de registro, procedimentos realizados pela fiscalização, descrição das infrações e suas penalidades, entre outros.

Em 2019, o COPAS-POA aderiu ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) (Figura 2 – A), sendo reconhecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) como equivalente ao SIF. Esse reconhecimento confirmou que os métodos de inspeção sanitária efetuados pelo COPAS-POA alcançavam os mesmos objetivos de fiscalização, inspeção, qualidade e inocuidade dos produtos de outros integrantes do sistema do Ministério da Agricultura Pecuária e

¹ A classificação das agroindústrias, relacionada ao tipo de atividade, utilizada no presente trabalho está de acordo com o decreto municipal vigente, porém um novo decreto estava sendo redigido, no qual seria alterada e ficaria de acordo com a classificação determinada pelo Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017, do MAPA (RIISPOA).

Abastecimento (MAPA), as agroindústrias registradas e aprovadas para a utilização deste selo estavam aptas a realizar comércio interestadual de seus produtos.

No ano de 2021 o COPAS-POA também aderiu ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial, Artesanal e de Pequeno Porte (SUSAF-RS) (Figura 2 – B), com isso o setor se tornou apto a indicar estabelecimentos com capacidade de realizar comercialização de seus produtos em todo o estado do Rio Grande do Sul.

Participando destes dois sistemas de inspeção, o serviço municipal COPAS-POA era passível de receber auditorias estaduais e federais para cumprir os requisitos que mantinham os sistemas. Agroindústrias de pequeno porte que eram registradas no setor e produziam produtos artesanais, poderiam, através do COPAS-POA, obter o Selo Arte (Figura 2 – C) ou selo Sabor gaúcho (Figura 2 – D), ambos caracterizados como selos de qualidade.

Figura 2 – A) Selo SISBI-POA, B) Selo SUSAF-RS, C) Selo Arte, D) Selo Sabor Gaúcho



Fonte: Compilação da Autora² (2023)

O presente trabalho foi elaborado com base nas vivências e atividades realizadas no estágio curricular em Medicina Veterinária, no período de 08 de março a 26 de maio de 2023, cumprindo a carga horaria total de 420 horas, tendo como supervisora a médica veterinária Júlia Grün Heinen e orientadora a Professora Doutora Cátia Chilanti Pinheiro Barata.

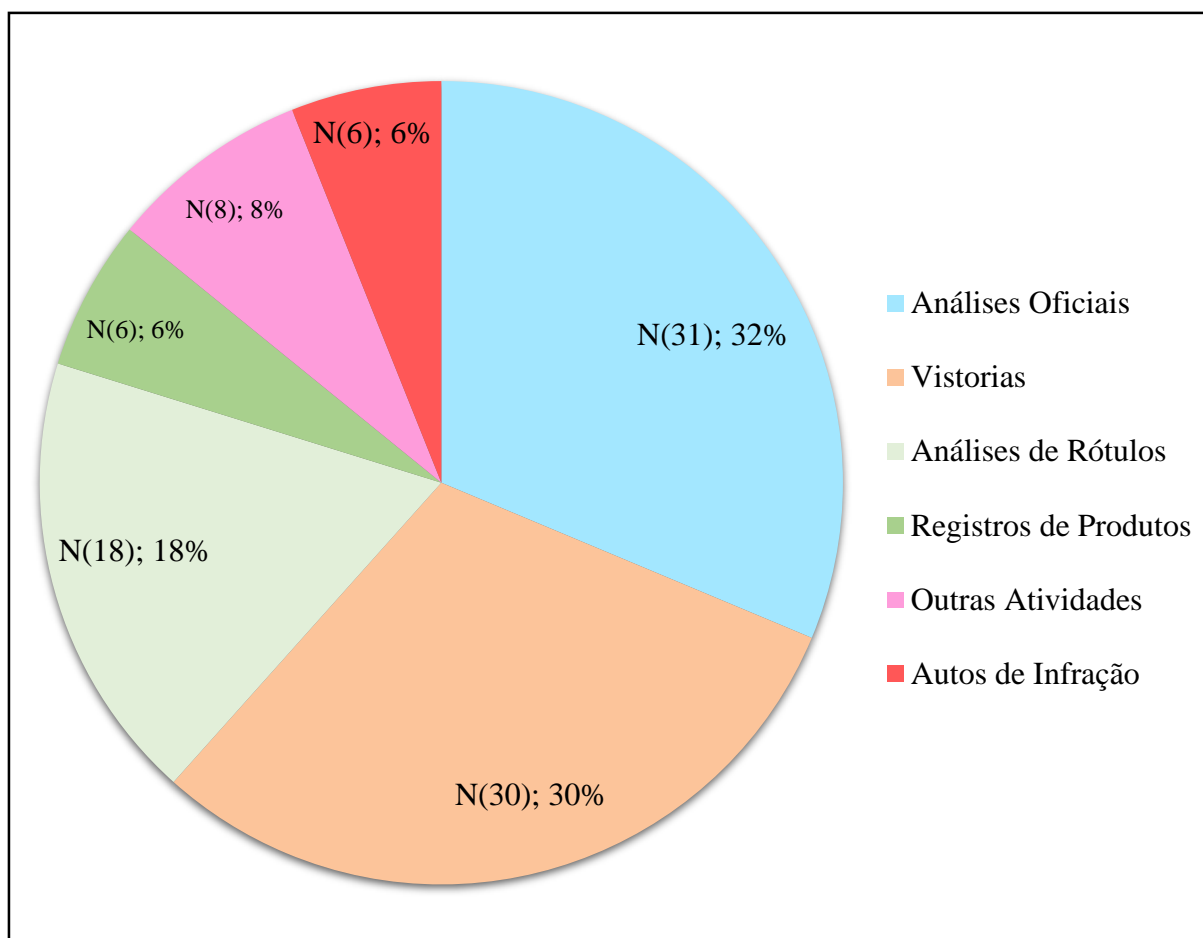
² Montagem a partir de imagens coletadas dos sites do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e o site da Secretaria Estadual da Agricultura e Pecuária e Desenvolvimento Rural do RS.

3 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

As atividades desenvolvidas/acompanhadas durante o período de estágio curricular serão descritas a seguir, os dados contidos nos gráficos, quadros e as informações descritas, foram obtidos a partir de documentos disponíveis no setor.

A figura 3 mostra o número e a quantidade percentual de atividades realizadas dentro da rotina de trabalho do setor, as atividades mais realizadas foram: processo de análises oficiais (32%), processo de vistoria (30%), processo de análise de rótulo (18%), processo de registro de produtos (6%), processo de auto de infração (6%), as atividades realizadas menos que 4 vezes cada, foram contabilizadas todas juntas dentro de outras atividades (8%).

Figura 3 – Número e percentual de atividades desenvolvidas durante o período de estágio curricular obrigatório



Fonte: Autora (2023)

O quadro 2 apresenta a relação de todas as atividades desenvolvidas/acompanhadas durante o período do estágio curricular obrigatório em Medicina Veterinária, no COPAS-POA.

Quadro 2 – Detalhamento das atividades desenvolvidas/acompanhadas no período do estágio curricular

(Continua)

ATIVIDADE	MARÇO	ABRIL	MAIO	TOTAL
PROCESSO DE VISTORIAS	11	10	09	30
PROCESSO DE ANÁLISES OFICIAIS	16	13	04	31
PROCESSO DE REGISTRO DE PRODUTOS	---	02	04	06
PROCESSO DE ANÁLISE DE RÓTULOS	03	08	07	18
PROCESSO DE AUTO DE INFRAÇÃO	04	02	--	06
EDUCAÇÃO SANITÁRIA	---	02	02	04
EVENTOS/CAPACITAÇÃO	02	01	--	03
AÇÕES DE COMBATE A CLANDESTINIDADE	--	--	01	01
PROCESSO DE VISTORIAS				
	MARÇO	ABRIL	MAIO	TOTAL
RELATÓRIO DE AÇÃO FISCALIZATÓRIA (RAF)	11	09	08	28
RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE (RNC)	08	09	05	17
RELATÓRIO DE AÇÕES CORRETIVAS (RAC)	--	01	01	02
RESPOSTA DE RELATÓRIO DE AÇÕES CORRETIVAS (R-RAC)	01	--	04	05
LAUDO DE SUPERVISÃO	--	01	--	01
TERMO DE VISTORIA FINAL	--	--	01	01
PROCESSO DE ANÁLISES OFICIAIS				
	MARÇO	ABRIL	MAIO	TOTAL
MICROBIOLÓGICA: ÁGUA	07	03	01	11
FÍSICO-QUÍMICA: ÁGUA	--	04	01	05
MICROBIOLÓGICA: PRODUTO	08	04	01	13
FÍSICO-QUÍMICA: PRODUTO	01	02	01	04
ACOMPANHAMENTO DE PRODUÇÃO	--	02	--	02

(Conclusão)

PROCESSO DE REGISTRO DE PRODUTO				
	MARÇO	ABRIL	MAIO	TOTAL
PRODUTOS LÁCTEOS	--	01	03	04
PRODUTOS CÁRNEOS	--	01	01	02
PROCESSO DE REGISTRO DE ANÁLISE DE RÓTULOS				
	MARÇO	ABRIL	MAIO	TOTAL
PROGRAMA DE CONTROLE E COMBATE À FRAUDE	01	05	--	06
ACRÉSCIMO COM CANCELAMENTO DE RÓTULO	01	01	01	03
ACRÉSCIMO DE RÓTULO	01	--	02	03
FRP	--	02	04	06
PROCESSO DE AUTO DE INFRAÇÃO				
AUTO DE INFRAÇÃO	04	02	--	06
TERMO DE MEDIDA CAUTELAR	04	03	--	07
TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO	01	--	--	01
DEFESA DE AUTO DE INFRAÇÃO	--	--	02	02
RELATÓRIO DE AI	02	01	--	03
EDUCAÇÃO SANITÁRIA				
	MARÇO	ABRIL	MAIO	TOTAL
ORIENTAÇÃO TÉCNICA PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTO	--	02	01	03
ELABORAÇÃO DE APRESENTAÇÃO	--	--	01	01
EVENTOS/CAPACITAÇÃO				
	MARÇO	ABRIL	MAIO	TOTAL
EVENTOS/PALESTRAS	02	--	--	02
VISITA TÉCNICA	--	01	--	01
AÇÕES DE COMBATE A CLANDESTINIDADE				
	MARÇO	ABRIL	MAIO	TOTAL
AVERIGUAÇÃO DE DENÚNCIA	--	--	01	01

Fonte: Autora (2023)

(Conclusão)

3.1 VISTORIAS

Conforme descrito na Lei nº 8.175 de 19 de dezembro de 2016, alterada pela Lei nº 8.186 de 10 de março de 2017, do município de Caxias do Sul, a inspeção sanitária e industrial, a fiscalização e o registro dos produtos de origem animal comestíveis ou não, dentro do município de Caxias do Sul, são obrigatórios e de responsabilidade da equipe técnica do COPAS-POA.

3.1.1 Vistorias para o registro de estabelecimentos

Os interessados em dar entrada ao processo de registro de estabelecimentos de produção de produtos de origem animal deveriam protocolar no COPAS-POA os documentos necessários e preencher o requerimento de solicitação de registro de estabelecimento. A partir daí uma fiscal de referência era determinada pela chefe do COPAS-POA para o estabelecimento, essa fiscal avaliava os documentos e a seguir realizava-se uma vistoria prévia do local (sala ou terreno). Esta vistoria prévia tem por objetivo a verificação das características gerais da localização e as características gerais das instalações do estabelecimento. Após essa vistoria era realizada a orientação do responsável pelo estabelecimento, em caso de haver necessidade de correção de inadequações ou mesmo a informação de que o local não seria adequado para a instalação do estabelecimento solicitado, se esse fosse o caso. Se ocorresse a aprovação de projeto e localização o solicitante era autorizado a iniciar as obras/reformas para colocar o estabelecimento em funcionamento.

Depois de concluídos e aprovados todos os documentos dos passos descritos anteriormente, era realizado a vistoria final, na qual utilizava-se o documento Termo de Vistoria Final (ANEXO A), nesse momento era verificado se o local estava de acordo com as documentações entregues, era observado se os ambientes e as instalações estavam adequados para o estabelecimento ser autorizado a produzir.

No momento de realização do estágio, haviam quatro agroindústrias passando por processo de registro no COPAS-POA, uma havia solicitado o registro durante o período e os outros três estabelecimentos haviam protocolado o pedido de registro antes do início do estágio, porém etapas importantes foram realizadas no decorrer do estágio, como registro de produtos, vistoria prévia e vistoria final. Foram acompanhadas outras três situações de estabelecimentos

que foram até o setor buscando orientações³ de como proceder para obter o registro, porém sem protocolar nenhum pedido. Dentre todos esses estabelecimentos que estavam sendo registrados, dois classificados como fábrica de conservas de produtos cárneos, concluíram o processo e receberam a autorização para iniciar a produção, durante o estágio.

3.1.2 Vistorias fiscalizatórias

De acordo com a Lei nº 8.175 de 19 de dezembro de 2016, alterada pela Lei nº 8.186 de 10 de março de 2017 todos os estabelecimentos registrados passavam por fiscalizações de caráter periódico ou permanente (frigoríficos/abatedouros), durante o período do estágio não havia estabelecimentos registrados para fiscalização permanente no município de Caxias do Sul.

A frequência mínima das vistorias era determinada através do cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE), estabelecido pela Portaria nº 5, de 17 de dezembro 2021, esse cálculo era obtido pela caracterização dos riscos associados: ao volume de produção (RVP); à categoria dos produtos (RCP); ao desempenho do estabelecimento (RD) em relação ao cumprimento da legislação aplicável a fiscalização.

No quadro 3 estão discriminados os intervalos de frequência mínima de fiscalização a partir dos resultados obtidos pelo RE.

Quadro 3 – Periodicidade das inspeções de acordo com o RE

FREQUÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO		
Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE)		Frequência mínima de Fiscalização
Menor que 1,0	Muito Baixo	Semestral
1,01 – 1,69	Baixo	Trimestral
1,7 – 2,29	Regular	Bimestral
2,3 – 3	Alto	Mensal
Acima de 3	Muito Alto	Quinzenal

Fonte: COPAS-POA (2023)

³ Orientações classificadas como educação sanitária e descritas no título 3.6.2 Ações de Educação Sanitária (pág. 34).

A partir da determinação da frequência mínima de fiscalização de cada agroindústria registrada, e seguindo um cronograma anual, eram estabelecidas conforme essa frequência, as datas de realização das vistorias pela fiscal de referência do estabelecimento, ou com a ajuda de outra fiscal se fosse necessário.

Para a vistoria fiscalizatória a fiscal de referência do estabelecimento deveria se deslocar até ele portando os materiais necessários para realização da fiscalização: uniforme completo, termômetros, clorímetro digital, também portava: álcool 70°, fita timbrada, lacres metálicos, blocos de auto de infração, auto de apreensão e/ou inutilização, termo de fiel depositário, auto de interdição, para os casos que a precisasse autuar o local ou realizar coletas.

O documento oficial utilizado na vistoria fiscalizatória era o Relatório de ação fiscalizatória (RAF) e Controle de Vistoria (ANEXO – B), ambos elaborados com base na RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 que determinava um padrão a ser seguido e os itens avaliados durante as fiscalizações (ANVISA 2002).

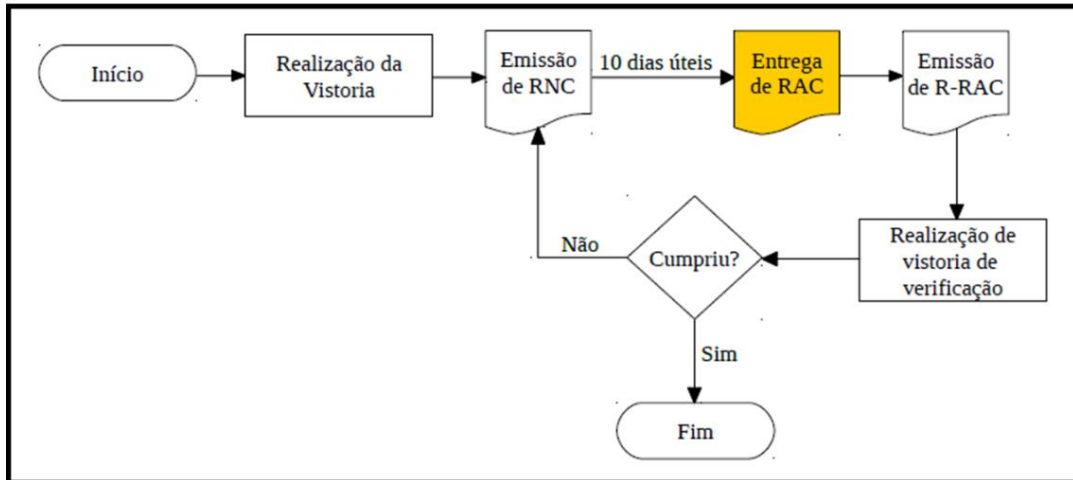
A fiscal deveria uniformizar-se e seguir para a entrada no estabelecimento ou iniciar verificando os arredores e área externa; antes de entrar na área limpa fazia-se obrigatório o uso da barreira sanitária. Cada item do RAF era observado, avaliado e marcado como: conforme (C), não conforme (NC), não se aplica (NA) ou não observado (NO).

Durante a vistoria, as não conformidades observadas pela fiscal eram descritas no Relatório de não conformidades (RNC) (ANEXO C) e informadas ao responsável pelo estabelecimento. Esse documento devia ser respondido pelo responsável técnico (RT) do estabelecimento fiscalizado, em até 10 dias úteis, através de um Relatório de Ações Corretivas (RAC). Neste relatório, o responsável legal juntamente com o RT, deveriam descrever as ações corretivas que seriam tomadas para corrigir as não conformidades observadas pela fiscalização, ou solicitar prazo para realizar as correções.

A fiscal analisava e aprovava ou não os prazos solicitados através do documento R-RAC (Resposta ao Relatório de Ações Corretivas) (ANEXO D). Na próxima vistoria, a fiscal realizava a verificação das não conformidades anteriores, assim como o cumprimento dos prazos solicitados. Uma não conformidade apontada 3 vezes dentro do período de 12 meses configurava infração e dessa forma o estabelecimento era autuado.

Tanto o RAF como o RNC possuíam três vias, que deveriam ser todas assinadas pela Fiscal e pelo responsável do estabelecimento, a primeira via ficava com o fiscalizado, a segunda via com a fiscal do COPAS-POA e a terceira via permanecia no talão. A figura 4 mostra o fluxograma de etapas, quando no processo de vistoria, ocorria a emissão de um RNC.

Figura 4 – Fluxograma de etapas a serem percorridas a partir da emissão de um RNC



Fonte: COPAS-POA (2023)

3.1.3 Vistoria para aplicação de laudos de inspeção sanitária e de supervisão

Os Laudos de Inspeção Sanitária (ANEXO E) e de Supervisão (ANEXO F) eram documentos aplicados em vistorias específicas para essa ação, de periodicidade anual, ambos os laudos continham os mesmos itens avaliados, o que os diferenciava era quem os aplicava, sendo a fiscal de referência do estabelecimento quem fazia o Laudo de Inspeção e outra fiscal do COPAS-POA quem fazia o Laudo de Supervisão. Essa medida era um tipo de auditoria interna do serviço, com o objetivo de supervisionar as fiscalizações, quando os dois estivessem prontos eram comparados e avaliados em conjunto.

É importante ressaltar que para os estabelecimentos enquadrados no Programa Estadual de Agroindústria Familiar (PEAF) 123 itens eram avaliados, já para os demais eram 150 itens, isso ocorria devido as agroindústrias dentro do PEAF serem, em geral de menor porte.

Cada um dos laudos classificava o estabelecimento de acordo suas conformidades, pertenciam ao grupo 1 aqueles que atingissem de 85 a 100% de cumprimento dos itens; ao grupo 2 os que atingissem de 61 a 84,99 % de cumprimento dos itens; e ao grupo 3 os que pontuassem de 0 a 60,99 % de atendimento dos itens, as não conformidades apontadas nos laudos precisavam ser respondidas nas mesmas determinações do RNC.

Usualmente quando o cronograma anual do COPAS-POA era estabelecido, as vistorias de inspeção e supervisão ficavam prevista para os meses finais do ano, porém em exceções os laudos poderiam ser aplicados em qualquer época, devido a isso foi acompanhado apenas uma

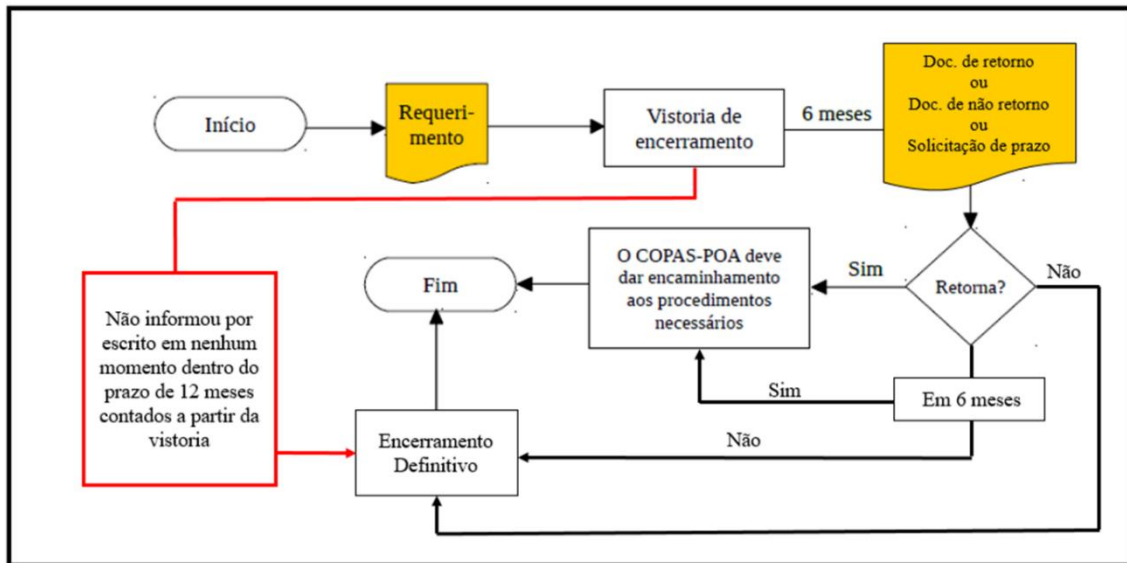
vistoria para aplicação de laudo de Supervisão de uma agroindústria classificada com Granja Avícola, inserida no PEAf.

3.1.4 Vistorias de encerramento de atividades

Os estabelecimentos registrados no COPAS-POA podiam solicitar a qualquer momento o encerramento de suas atividades. O processo de encerramento tinha início quando o responsável protocolava o requerimento de encerramento, que poderia ser definitivo ou temporário. Logo após era realizada a vistoria de encerramento pela fiscal de referência do local, nessa vistoria a fiscal deveria realizar procedimentos diferentes dos que ocorriam nas demais vistorias como recolhimento de rótulos; de carimbos com a elipse do COPAS-POA; de placas de identificação da agroindústria fornecidas pela SMAPA e de outros itens que julgasse necessário. Deveriam ser lacrados os equipamentos utilizados na produção caso o proprietário não possuísse outra atividade na qual fosse utilizá-los. Todas as ações que ocorriam no momento de vistoria de encerramento deveriam ser descritas no documento de vistoria de encerramento de atividades (ANEXO G).

Depois de feita a vistoria e retornando ao COPAS a documentação devidamente preenchida, era dado sequência ao processo no qual o Secretário Municipal da Agricultura era incumbido de assinar a Declaração de Encerramento das Atividades e o memorando destinado à VISA informando o encerramento do estabelecimento. Se a solicitação fosse temporária seguia-se os mesmos procedimentos descritos anteriormente, com a diferença de que o estabelecimento permanecia inativo por seis meses a contar da data da vistoria e após esse período deveria informar ao setor o retorno ou não de suas atividades ou ainda fazer a solicitação de prorrogação de prazo para permanecer inativo por até mais seis meses e realizar um retorno posterior. Caso em nenhum momento informasse o retorno dentro do período de 12 meses contados a partir da vistoria o processo de encerramento definitivo ocorria automaticamente. Na figura 5 estão descritas as etapas do processo de encerramento de atividades definitivo e temporário.

Figura 5 – Fluxograma de etapas a serem percorridas a partir da solicitação de encerramento das atividades de um estabelecimento



Fonte: Adaptado de COPAS-POA (2023)

Durante o período de estágio foi acompanhada uma vistoria de encerramento temporário de uma fábrica de conservas e produtos cárneos, localizada no perímetro urbano da cidade de Caxias do Sul, o proprietário justificou o encerramento afirmando que pretendia fazer uma reestruturação das negociações comerciais. Se tratava de um estabelecimento que também possuía em áreas distintas um restaurante e um açougue, dessa forma não foi lacrado nenhum equipamento pois a área que antes era de industrialização passaria a ser de atividades do açougue e do restaurante. Não havia rótulos, placas ou carimbos para recolher. Após a vistoria também foi informado a VISA do município que o estabelecimento havia solicitado o processo de encerramento temporário e não podia realizar nenhuma atividade de industrialização.

3.2 ANÁLISES OFICIAIS

Segundo o art. 22 da Portaria nº 5, de 17 de dezembro 2021, do município de Caxias do Sul, entende-se por “análise oficial” a amostra (água ou produto) enviada para laboratório credenciado, coletada e lacrada por servidor do COPAS-POA ou na presença deste.

O cálculo de RE, usado para determinar a frequência mínima das vistorias, também era usado para determinar a frequência mínima das análises oficiais físico-químicas (FQ) e microbiológicas (MB) da água de abastecimento interno (AAI) e dos produtos de origem animal POAs.

No quadro 4 estão discriminados os intervalos de frequência mínima de análises oficiais a partir dos resultados obtidos pelo RE.

Quadro 4 – Periodicidade das análises oficiais de acordo com o RE

FREQUÊNCIA DE ANÁLISES OFICIAIS DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO INTERNO		
RE	FÍSICO-QUÍMICA	MICROBIOLÓGICA
Menor que 1,0	Anual	Semestral
1,01 – 1,69	Anual	Semestral
1,7 – 2,29	Anual	Quadrimestral
2,3 – 3	Anual	Trimestral
Acima de 3	Semestral	Bimestral
FREQUÊNCIA DE ANÁLISES OFICIAIS DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL		
RE	FÍSICO-QUÍMICA	MICROBIOLÓGICA
Menor que 1,0	Anual	Semestral
1,01 – 1,69	Anual	Quadrimestral
1,7 – 2,29	Semestral	Quadrimestral
2,3 – 3,0	Semestral	Trimestral
Acima de 3,0	Quadrimestral	Trimestral

Fonte: COPAS-POA (2023)

3.2.1 Coleta de água de abastecimento interno para análise oficial

As coletas oficiais de AAI poderiam ou não ocorrer junto com outras ações fiscalizatórias como vistorias ou coletas de POA. Para a realização da mesma, uma requisição em três vias (ANEXO H) era preenchida, uma via ficava com o responsável do local, outra era destinada ao laboratório junto com a amostra e a última permanecia no talão do COPAS-POA.

Um ponto de AAI era escolhido, e a torneira era higienizada com álcool 70% se a coleta fosse para análise MB, em seguida a água do ponto escolhido precisava ficar de 1 a 2 minutos escorrendo para ser movimentada, enquanto isso acontecia eram aferidos a temperatura, o cloro⁴ e o pH. A coleta era feita em frascos específicos para análises MB ou FQ a amostra coletada era acondicionada em saco plástico, lacrada com lacre metálico numerado e envolvida junto a requisição, com fita timbrada do COPAS-POA.

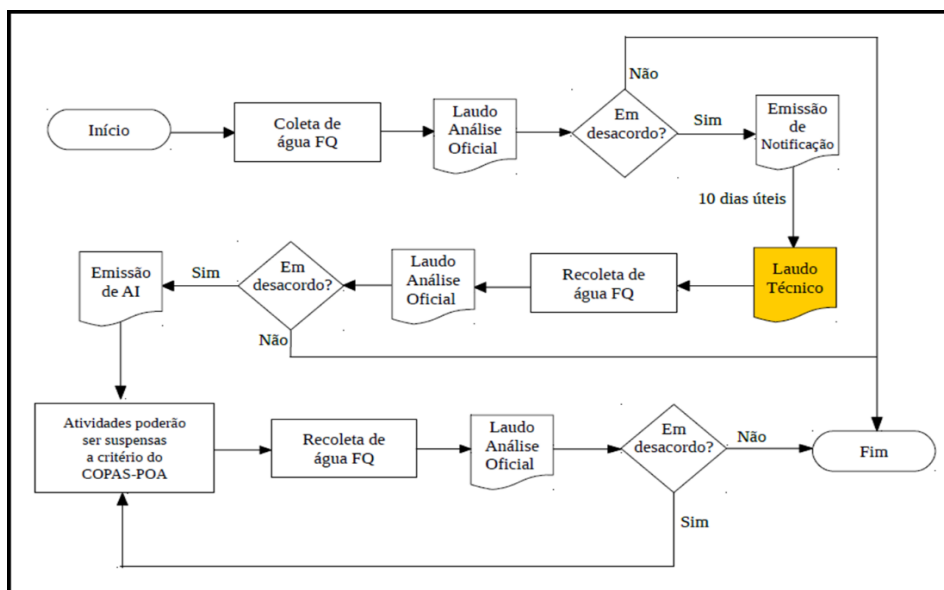
⁴ De acordo com a Portaria GM/MS nº 888, de maio de 2021, o pH deveria estar entre 6,0 e 9,0 e o cloro entre 0,2 ppm a 5,0ppm

Com a amostra em mãos, o envio ao laboratório credenciado poderia ser realizado pela fiscal de referência do estabelecimento logo após a coleta, ou pelo responsável do estabelecimento no prazo máximo de 24 horas, caso o estabelecimento não encaminhasse a amostra, dentro desse prazo, a fiscal deveria autuar o mesmo por não cumprir com o cronograma oficial de coleta, pois de acordo com o decreto municipal nº 19.882/18, de Caxias do Sul, essa ação configurava infração.

Sendo encaminhado ao COPAS-POA, o laudo do laboratório com os resultados e apresentando-se dentro dos padrões legais vigentes, eram arquivados o laudo e a requisição, junto aos demais documentos da agroindústria. Porém apresentando-se não conformes com os padrões legais vigentes, procedia-se com as medidas fiscalizatórias determinadas na legislação.

Para análises FQ em desacordo com os padrões legais vigentes, procedia-se da seguinte maneira: o estabelecimento recebia uma notificação, após deveria revisar as práticas adotadas e enviar um laudo técnico ao COPAS-POA, elaborado pelo seu RT, descrevendo as práticas e justificando o que poderia ter levado a análise NC, isso dentro do prazo de 10 dias úteis. A seguir, era realizada uma nova coleta, se novamente estivesse fora dos padrões um AI era emitido pela fiscal, podendo também suspender as atividades do local se julgasse necessário. Na figura 6 pode-se observar como ocorria esse processo.

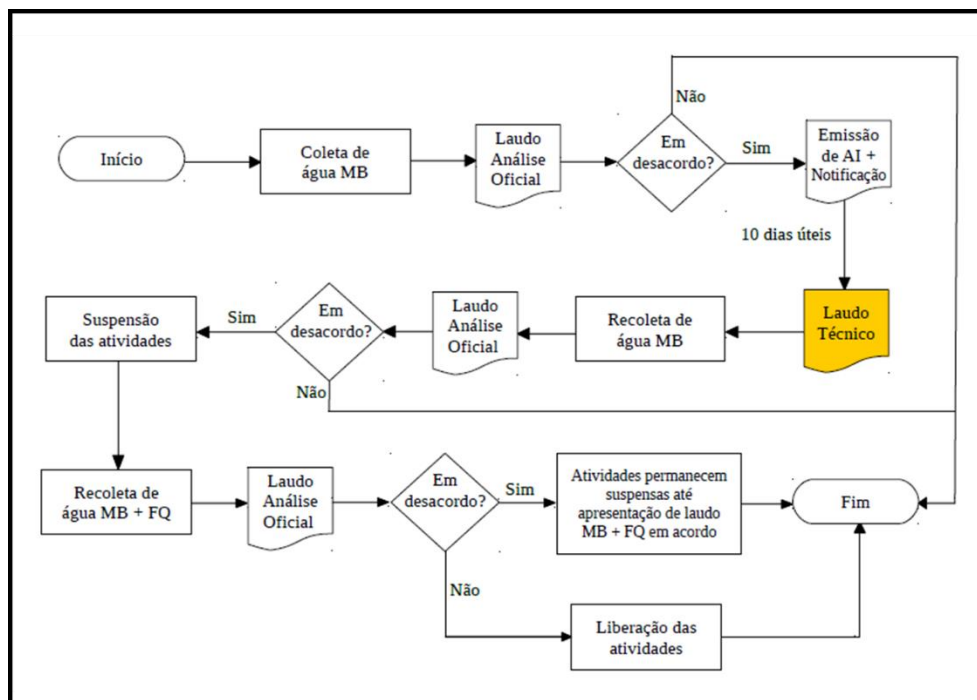
Figura 6 – Fluxograma das etapas a serem percorridas nas análises oficiais FQ de AAI



Fonte: COPAS-POA (2023)

Em análises MB fora dos padrões legais vigentes, o processo era praticamente igual ao das análises FQ, o que o diferenciava é que: junto a notificação já era emitido um AI; se na segunda coleta estivesse novamente fora dos padrões as atividades do local eram obrigatoriamente suspensas; na terceira coleta, além da análise de MB deveria também ser feita a análise FQ, e assim repetir o ciclo até apresentar-se dentro dos padrões, conforme observado na figura 7.

Figura 7 – Fluxograma das etapas a serem percorridas nas análises oficiais MB de AAI



Fonte: COPAS-POA (2023)

Estabelecido pela Portaria nº 5, de 17 de dezembro 2021, em seu artigo 31, o Status da Qualidade da Água (SQA), era um certificado fornecido pelo COPAS-POA para os estabelecimentos que possuíssem três análises oficiais microbiológicas consecutivas dentro dos padrões, e apresentasse três meses de documentações corretamente preenchidas, dos procedimentos relacionados à qualidade da AAI (monitoramento de cloro, limpeza e desinfecção do reservatório). As análises MB da AAI passavam a ser semestrais para os estabelecimentos que obtinham o SQA.

Perderiam o SQA, estabelecimentos que sofressem apontamentos em RNC relacionados à água/reservatório ou recebessem AI por análise oficial de água fora do padrão legal vigente.

3.2.2 Coleta de produto para análise oficial

A coleta de POA para análise físico-química e microbiológica procedia basicamente igual a coleta de água, o produto pronto era escolhido aleatoriamente, coletado e enviado para análise, conforme periodicidade determinada, sendo que, todos os produtos do estabelecimento deveriam passar por análise em algum momento.

A quantidade de amostras de POAs coletadas estavam estabelecidas na Portaria nº 5, de 17 de dezembro 2021, alterada pela Portaria nº 1, de 21 de fevereiro de 2022, e eram diferentes conforme o processo realizado pelo estabelecimento (industrialização/produção ou fracionamento/ralação), conforme o quadro 5.

Quadro 5 – Quantidade de amostras de acordo com o processo realizado

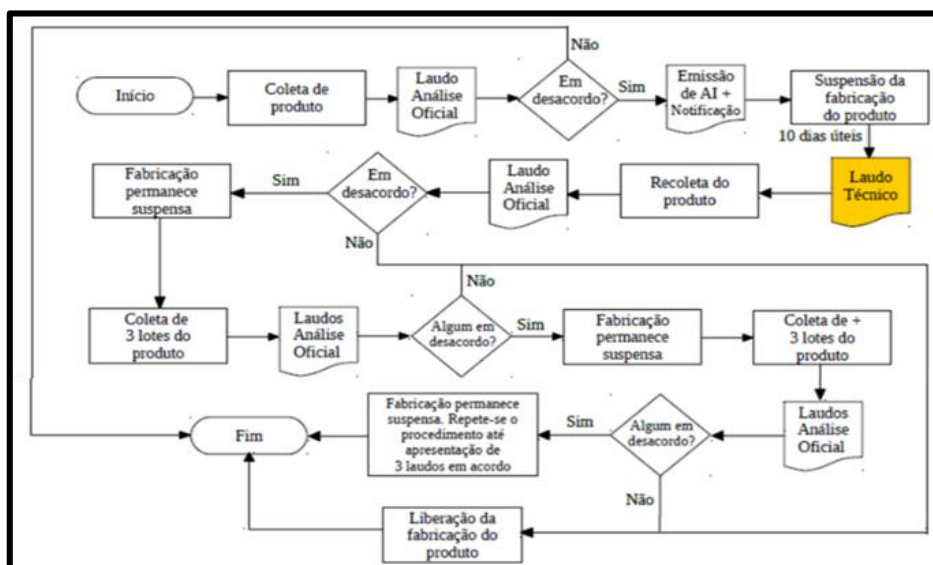
QUANTIDADES DE AMOSTRAS PARA ESTABELECIMENTOS QUE REALIZAM INDUSTRIALIZAÇÃO DE PRODUTOS		
PRODUTOS REGISTRADOS	QUANTIDADE DE PRODUTOS	
1(um) a 15 (quinze) produtos	Análise de 01 (um) produto	
16 (dezesesseis) a 25 (vinte e cinco) produtos	Análise de 02 (dois) produtos diferentes	
Acima de 26(vinte e seis) produtos	Análise de 03 (três) produtos diferentes	
QUANTIDADES DE AMOSTRAS PARA ESTABELECIMENTOS QUE REALIZAM FRACIONAMENTO E/OU A RALAÇÃO DE PRODUTOS		
RE	PRODUTOS REGISTRADOS	QUANTIDADES DE PRODUTOS
Menor que 1,0	Não importa o número de produtos	01 (um) produto
1,01 – 1,69	Não importa o número de produtos	01 (um) produto
1,7 – 2,29	Não importa o número de produtos	02 (dois) produtos
2,3 – 3,0	Com até 30 (trinta) produtos	02 (dois) um lácteo e um cárneo
2,3 – 3,0	Acima de 30 (trinta) produtos	03 (três) produtos, tendo ao menos um lácteo e um cárneo
Maior que 3,0	Não importa o número de produtos	03 (três) produtos, tendo ao menos um lácteo e um cárneo

Fonte: COPAS-POA (2023)

No momento da coleta de produto, eram verificadas as temperaturas da amostra e do ambiente no qual estava armazenada, essas informações deveriam ser descritas no requerimento de análise FQ (ANEXO I) ou de análise MB (ANEXO J) os dois requerimentos também eram em três vias uma via ficava com o responsável do local, outra era destinada ao laboratório, junto da amostra e a última permanecia no talão do COPAS-POA. O produto deveria permanecer em sua embalagem original, depois acondicionado em saco plástico e lacrado com lacre metálico numerado; a amostra e a requisição eram envolvidas com fita timbrada do COPAS-POA.

O envio do POA ao laboratório ocorria da mesma forma que o envio de AAI. Sendo encaminhado ao COPAS-POA, o laudo do laboratório com os resultados e apresentando-se dentro dos padrões legais vigentes, eram arquivados o laudo e a requisição, junto aos demais documentos da agroindústria. Porém apresentando-se não conformes com os padrões legais vigentes, procedia-se com as medidas fiscalizatórias descritas a seguir: o estabelecimento era autuado e recebia uma notificação para interromper a produção do produto NC; após deveria encaminhar ao COPAS-POA, em 10 dias úteis, um laudo técnico desenvolvido pelo seu RT, no qual deveriam constar as ações corretivas e/ou preventivas, a revisão do processo e das BPFs, para a resolução da NC, junto à um relatório de rastreabilidade; a seguir era acompanhado um processo de produção de um novo lote do produto, para nova análise, se novamente estivesse fora dos padrões a produção permanecia suspensa e era necessário realizar uma nova coleta de 3 lotes distintos e assim seguir conforme a figura 8. Em dois momentos foram acompanhados os processos de produção e recoleta dos produtos pois haviam apresentado análise não conforme na 1ª coleta.

Figura 8 – Fluxograma das etapas a serem percorridas nas análises oficiais MB e FQ de POA



Fonte: COPAS-POA (2023)

3.3 PROCESSO DE REGISTRO DE PRODUTO

De acordo com o Decreto nº 19.882, de 29 de novembro de 2018, todos os produtos produzidos, processados ou manipulados nos estabelecimentos registrados e inspecionados pelo COPAS-POA, necessitavam de registro para serem produzidos.

Seguindo o que está estabelecido pela instrução normativa nº 7, de 08 de novembro de 2019, de Caxias do Sul, quando uma agroindústria iniciava o processo de solicitação de registro, obrigatoriamente deveria solicitar o registro de ao menos um produto, através do Formulário de registro de produto (FRP) (ANEXO K), esse documento também era utilizado quando um estabelecimento já em funcionamento, pretendesse fabricar novos produtos. No FRP deveriam constar informações como: Formulação do produto com a apresentação das fichas técnicas de insumos e aditivos; descrição de todas as etapas do processo de fabricação do produto, desde a recepção da matéria-prima até o armazenamento do produto final já embalado e rotulado.

O processo de registro de produtos também consistia em uma análise, na qual era realizada a avaliação técnica do processo produtivo e a verificação do atendimento à legislação, estando tudo de acordo, os FRPs protocolados no setor eram deferidos, e a agroindústria estava autorizada a iniciar a produção do produto registrado.

3.4 PROCESSO DE ANÁLISE DE RÓTULO

A análise das rotulagens poderia ocorrer em 3 situações: na avaliação do FRP como descrito anteriormente; no momento em que os estabelecimentos estivessem passando pelo Programa de Revisão de Produto e Combate à Fraude (PRPCF)⁵, onde os rótulos em uso eram comparados aos registrados, afim de verificar possíveis divergências; ou ainda quando o estabelecimento desejasse alterar, substituir, acrescentar ou cancelar os rótulos cadastrados, nessa última situação empregava-se o documento Formulário Simplificado (ANEXO L) junto ao croqui de rótulo.

O Formulário Simplificado poderia ser de: acréscimo de rótulo, onde era registrado mais um modelo de croqui sem cancelar outros modelos do mesmo produto; acréscimo com cancelamento de rótulo, que consistia em registrar um novo modelo de croqui e anular o antigo; cancelamento de rótulo, que ocorria quando o proprietário decidisse não produzir mais uma

⁵ Ferramenta de fiscalização com finalidade de combater fraudes e garantir a qualidade dos POAs, onde se verifica se o que está registrado e validado no COPAS-POA continua sendo seguido pelos estabelecimentos, no que diz respeito à formulação, processos de produção, embalagens e rótulos. (COPAS-POA, 2023).

forma de apresentação de produto, porém sem cancelar o seu registro; alteração de layout, que compreendia pequenas modificações em detalhes do rótulo, sem modificar as informações contidas no mesmo.

Em 8 outubro de 2020 a Anvisa publicou a RDC nº 429 e a IN nº 75, na quais constavam as novas normas sobre rotulagem nutricional, que passaram a vigorar a partir de 9 de outubro de 2022. Dentre as principais mudanças estavam: um modelo de formatação predeterminado para a tabela nutricional (figura 9 – A) e suas informações obrigatoriamente em preto contrastando com fundo branco para melhor visualização; a declaração por porções predeterminadas de acordo com o tipo de alimento e a declaração por 100g; a adição da rotulagem nutricional frontal (lupa) (figura 9 – B), indicando que o alimento é alto em sódio, gorduras saturadas e/ou açúcares adicionados, caso estes nutrientes ultrapassem os níveis estabelecidos na legislação.

Figura 9 – A) Exemplo de nova tabela nutricional, B) Exemplo de rotulagem nutricional frontal (lupa).

A			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000 porções			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos totais (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

B	
	ALTO EM
AÇÚCAR ADICIONADO	
GORDURA SATURADA	
SÓDIO	

Fonte: IN nº 75 da ANVISA (2020)

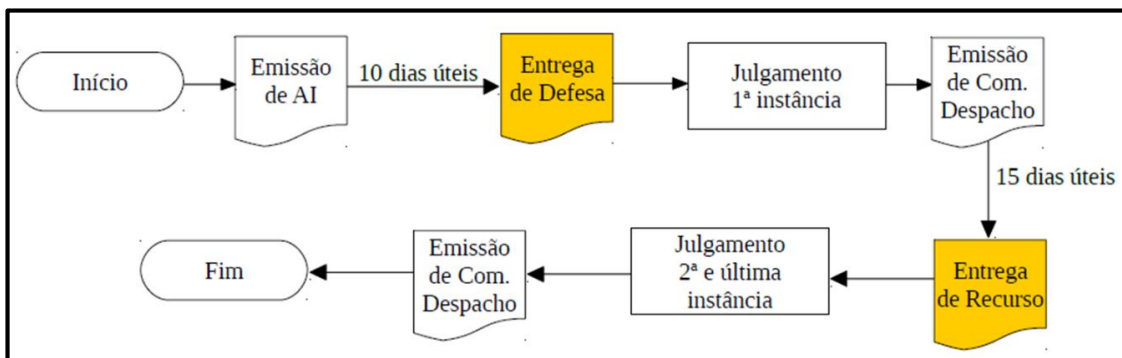
Produtos lançados a partir da vigência da legislação, deveriam estar com os rótulos de acordo com as novas regras. Os prazos de adequação: para produtos em geral existentes no mercado seria até 9 de outubro de 2023; para produtos artesanais ou produzidos por estabelecimentos/agroindústrias de pequeno porte seria até 09 de outubro de 2024. Dessa forma as novas normas não eram cobradas nas análises de rótulo acompanhadas no período do estágio, exceto nos casos de registro de novos produtos, contudo, alguns estabelecimentos optaram por já realizar a adequação então foram avaliados conforme as novas normas.

3.5 PROCESSO DE AUTO DE INFRAÇÃO

De acordo com o que está determinado no título VII, capítulos I, II e III, do Decreto municipal nº 19.882/18, de Caxias do Sul, os estabelecimentos que cometessem infrações presentes no mesmo regulamento, seriam autuados e penalizados. Quando um estabelecimento recebesse um AI (auto de infração) (ANEXO M), um processo administrativo junto a SMAPA era instaurado, dentro de 10 dias úteis o infrator poderia protocolar uma defesa justificando os fatos que levaram ao ocorrido.

Uma comissão julgadora era instituída pela SMAPA e julgava o processo em 1ª instância. As penalidades eram determinadas de acordo com o grau da infração cometida, de leves a gravíssimas, onde variavam de 10 a 500 VRM's (Valor de referência municipal)⁶, caso o autuado fosse réu primário e não tivesse agido com dolo ou má fé, poderia receber apenas uma advertência por escrito. Não concordando com a decisão em 1ª instância o infrator poderia ainda entrar com recurso em até 15 dias na SMAPA, para que o processo fosse julgado em 2ª instância pelo Secretário Municipal da Agricultura, que deferiria a sentença final. Na figura 10 é apresentado o fluxograma de etapas a serem cumpridas a partir da emissão de um auto de Infração.

Figura 10 – Fluxograma de etapas a serem cumpridas a partir da emissão de um AI



Fonte: COPAS-POA (2023)

Durante o período do estágio foi acompanhado a aplicação de 6 AIs, 4 deles foram emitidos devido ao estabelecimento apresentar laudo de análise laboratorial não conforme, os outros ocorreram, pois, o estabelecimento apresentou serias falhas higiênico-sanitárias. Além dos AI, também foi acompanhada uma reunião da comissão julgadora em 1ª instância, nela cada auto foi avaliado minuciosamente, foram observados circunstâncias atenuantes ou agravantes,

⁶ Valor do VRM em 2023 era de R\$ 42,62

foi verificado se os autuados eram reincidentes na infração cometida, e após determinado as penalidades para cada um.

3.6 OUTRAS ATIVIDADES

3.6.1 Treinamentos e capacitações

Os treinamentos e capacitações ocorriam de forma continuada seguindo o cronograma anual ou conforme iam surgindo oportunidades, consistiam na capacitação ou treinamento dos servidores que atuavam no COPAS-POA, em diversas áreas de interesse do setor, através de cursos, palestras ou visitas técnicas.

No decorrer do estágio foi participado de uma visita técnica na cidade de São Marcos em entrepostos de carne e produtos cárneos junto ao comércio varejista (supermercados), registrados no SIM; do evento Responsabilidade Técnica em Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal, ofertado pelo CRMV-RS⁷ na cidade de Bento Gonçalves; e uma palestra ofertada pela Microempa⁸ sobre rotulagem.

3.6.2 Ações de educação sanitária

As ações ocorriam conforme o cronograma anual ou de acordo com a demanda, elas consistiam na propagação de conhecimento em sanidade animal, inocuidade dos POA e também informações sobre legalização e registro de estabelecimentos no COPAS-POA, através de palestras em escolas, universidade ou áreas afins, também por meio de projetos, meios de comunicação, feiras, cursos entre outros, para as agroindústrias até o consumidor final e todos que participavam da cadeia produtiva agropecuária.

Ao longo do estágio ocorreram quatro ações de educação sanitária, sendo que três foram orientações técnicas para registro de estabelecimento. Foi acompanhado também a elaboração de uma apresentação que seria ministrada aos alunos do curso de Medicina Veterinária da Universidade de Caxias do Sul (UCS), participantes da liga acadêmica PROBEM (Produção e Bem-estar Animal), que foi marcada para o dia 25 de junho de 2023.

⁷ Conselho Regional de Medicina Veterinária do Rio Grande do Sul

⁸ Associação das Empresas de Pequeno Porte da Região Nordeste do RS

3.6.3 Ações de combate a clandestinidade

As ações de combate à clandestinidade eram medidas fiscalizatórias tomadas pelo setor ou em conjunto com outros órgãos públicos relacionados como a Vigilância Sanitária (VISA), Inspeção Veterinária e Zootécnica (IVZ) ou Serviço de Proteção Animal (SEMMA) entre outros, com a finalidade de averiguar e combater atividades clandestinas dos POAs e assim assegurar sanitariamente as fabricações e comercializações desses produtos para a população.

No desenvolvimento do estágio ocorreu uma ação de combate a clandestinidade promovida somente pelo COPAS-POA, devido à uma denúncia de um consumidor que adquiriu um produto de um mercado, e ao iniciar seu preparo percebeu que estava estragado.

Ao chegar no estabelecimento denunciado, a fiscalização constatou que se tratava de fracionamento⁹ de produto pronto para venda direta ao consumidor, não foram encontradas evidências de que o local estivesse realizando a transformação de produtos cárneos e também não foram observadas práticas inadequadas de manipulação que pudessem ter causado o problema, porém mesmo assim, o responsável pelo estabelecimento e o manipulador receberam informações sobre a importância: do controle da temperatura no recebimento dos produtos; dos prazos de validade do fornecedor; das formas de acondicionamento; e de seguir as recomendações descritas na embalagem original.

⁹ Procedimento permitido pela Portaria 763 de novembro de 2021 que institui Regulamento Técnico para as boas práticas na manipulação e comercialização de alimentos em açougues e fiambrierias no Estado do Rio Grande do Sul, alterada pela Portaria 656 de agosto de 2022, da Secretaria estadual da saúde (SES)

4 RELATOS DE CASOS

4.1 MÁS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM ESTABELECIMENTO E BACTÉRIAS MESÓFILAS AERÓBIAS EM PRODUTO CÁRNEO

4.1.1 Introdução

Segundo Franco e Landgraf (2008) indicadores gerais de contaminação do alimento são grupos de microrganismos que se presentes em alimentos, podem causar deterioração ou diminuição da vida de prateleira, além disso, também indicam como foram as condições durante a fabricação do produto e origem da sua contaminação.

Dentre os grupos de micro-organismos, definidos de acordo com sua temperatura de multiplicação, está o grupo dos mesófilos. São microrganismos capazes de sobreviver sob refrigeração, porém sem se multiplicarem, também conseguem sobreviver à tratamentos térmicos brandos, e sua multiplicação pode ocorre em períodos de extrapolação do binômio tempo/temperatura. (FORSYTHE, 2013).

De acordo com Silva 2002, *apud* Rezende Rezende et al. (2021) as Bactérias mesófilas aeróbias, não são um tipo específico de microrganismo, mas sim um grupo de bactérias, que conseguem se multiplicar em uma variação de temperatura entre 10 °C a 45 °C, sendo que a temperatura ótima de multiplicação é 30 °C. Fazem parte do grupo das mesófilas, a maioria dos contaminantes dos POA, e atingem altas contagens quando o produto é mantido à temperatura ambiente, com isso são capazes de indicar se a limpeza, a desinfecção e o controle da temperatura, durante o processamento, transporte e armazenamento ocorreram corretamente.

O relato de caso descrito a seguir ocorreu em um estabelecimento com menos de um ano de registro no COPAS-POA. De acordo com o Decreto nº 19.882, de 29 de novembro de 2018, o local era classificado como fábrica de conservas de produtos cárneos.

Em seu último cálculo de RE atingiu a pontuação 2.6, sendo considerado de risco regular, dessa forma as frequências eram: bimestrais, para as vistorias; quadrimestrais, para as análises oficiais microbiológicas de água e de produto; semestrais, para a análise oficial físico-química de produto; e anual, para a análise oficial físico-química de água. Como possuía 16 produtos registrados, era necessário realizar a coleta de duas amostras de produtos diferentes.

4.1.2 Metodologia

No dia 07 de março de 2023, a equipe de fiscalização do COPAS-POA, deslocou-se até o estabelecimento citado anteriormente, com o objetivo de realizar a vistoria fiscalizatória rotineira, de acordo com o cronograma de vistorias determinado para o estabelecimento. Os procedimentos oficiais para realização da vistoria fiscalizatória foram realizados de acordo com o padrão do COPAS-POA e durante a vistoria observou-se que o estabelecimento era bem equipado e possuía boas instalações, porém apresentava um histórico de diversas falhas: nas BPFs; na higiene do local e de equipamentos; na rastreabilidade de todas as matéria-prima e produtos, com isso havia recebido inúmeros apontamentos em RNCs, além disso também havia sido notificado por não enviar ao laboratório credenciado, uma coleta oficial, realizada em fevereiro de 2023, para a realização de análises MB e FQ, descumprindo o cronograma oficial de análises.

Na referida data ao chegar ao local a equipe de fiscalização observou diversas não conformidades que são descritas a seguir:

Estavam armazenados na câmara fria de matéria-prima:

- a) um pacote de linguiça embalada e rotulada com o nome fantasia do estabelecimento (Figura 11 – A), porém não possuía autorização do COPAS-POA para produzir o produto;
- b) um balde com tripas soltas sem identificação (Figura 11 – B), e tripas em embalagem aberta com a data de validade vencida (Figura 11 – C), desde o dia 11/11/2022;

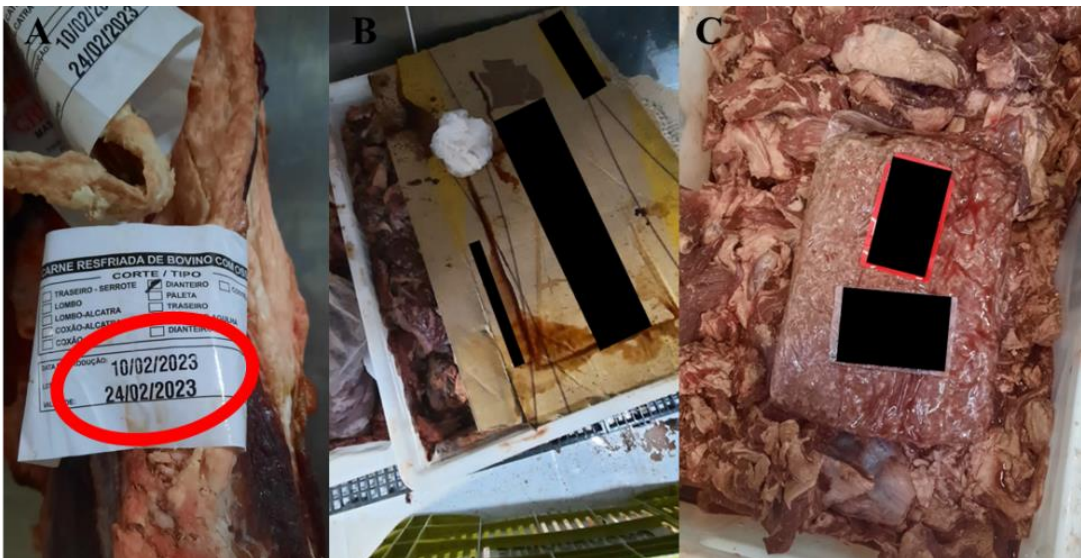
Figura 11 – A) Linguiça, B) Balde com tripas soltas e C) Tripas vencidas



Fonte: Maricelda Borges Figueiredo (2023)

- c) cortes de carcaça com a data de validade vencida (Figura 12 – A) desde o dia 24/02/2023, cortes cárneos sem identificação acondicionados em caixas plásticas e cobertos com tampa de papelão (Figura 12 – B), em uma das caixas havia, misturado ao conteúdo, um pacote de carne moída (Figura 12 – C) embalada e rotulada;

Figura 12– A) Cortes cárneos vencidos, B) Cortes cárneos cobertos por papelão e C) Cortes cárneos junto à carne moída embalada



Fonte: Maricelda Borges Figueiredo (2023)

- d) ovos cozidos, queijo fatiado (Figura 13 – A) e cenoura (Figura 13 – B), sem rotulagem e sem embalagem, mal acondicionados, sendo que estabelecimento não possuía autorização do COPAS-POA para o armazenamento desses ingredientes, nem para o uso como matéria-prima na produção de produtos prontos.

Figura 13 – A) Ovos cozidos e queijo fatiado e B) Cenoura



Fonte: Maricelda Borges Figueiredo (2023)

4.1.3 Resultados Obtidos

As fiscais presentes na vistoria fiscalizatória fizeram a apreensão dos produtos através de uma medida cautelar (ANEXO N) e foi lavrado um termo de fiel depositário¹⁰ (ANEXO O), foram apreendidos e lacrados um total de 94,20 quilos de produtos impróprios para o consumo.

Devido ao número de não conformidades encontradas, as fiscais optaram por não atuar o responsável no dia da vistoria. Isso ocorreu para que pudessem elaborar os AIs com diligência, evitando assim erros ou que algo passasse despercebido, dessa maneira foram emitidos dois AI (ANEXOS P e Q) no dia seguinte à vistoria.

Em 17 de março de 2023, a equipe de fiscalização se deslocou novamente até o estabelecimento para acompanhar o recolhimento da apreensão, por uma empresa terceirizada que realizava transporte e comércio de resíduos de origem animal, para a fabricação de subprodutos não comestíveis. Os responsáveis pelo recolhimento assinaram um termo de recebimento (ANEXO R).

Antes da entrega à empresa, foi constatado que os sacos estavam com os lacres intactos e a quantidade não havia sido alterada, esses sacos foram abertos, os seus conteúdos foram misturados entre si e foram realizados diversos cortes nas carnes, para evitar que fossem reutilizadas para o consumo alimentar (Figura 14). Nesse mesmo dia em que foi acompanhado o descarte de produtos, também foi realizado no estabelecimento uma vistoria de encerramento temporário relatado anteriormente neste trabalho.

Figura 14 – Inutilização de produtos impróprios para o consumo



Fonte: Mariana Arend (2023)

¹⁰ Esse termo era utilizado para garantir e oficializar que o responsável pelo estabelecimento não poderia realizar nenhuma alteração ou supressão no conteúdo apreendido.

Mesmo o estabelecimento estando inativo, posteriormente ao fato, o proprietário recebeu outro AI (ANEXO S) no dia de 28 de março de 2023. Isso ocorreu devido ter sido encaminhado ao COPAS-POA um laudo de análise oficial (ANEXO T), de uma coleta realizada em 16 de fevereiro de 2023, apresentando-se com a contagem de $1,2 \times 10^7$ UFC/g (12.000.000) de Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas (Figura 15). Sendo considerado infração de acordo com o Decreto nº 19.882, de 29 de novembro de 2018, pois o padrão estabelecido pela IN 161 da Anvisa era de $1,2 \times 10^6$ UFC/g (1.200.000).

Figura 15 – Contagem de Bactérias Mesófilas acima do permitido pela legislação vigente

ENSAIO MICROBIOLÓGICO					
Ensaio realizado	Metodologia	Resultados	L.Q.	I.M (+/-)	Unidade
Escherichia coli (Petrifilm) – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	AOAC 21ª edição, 2019. Método 991.14 por petrifilm [LAPA - PE 025]	$1,0 \times 10^2$	10	1,1	UFC/g
Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	ISO 4833-1, 1ª edição, 01/09/2013 [LAPA - PE 021]	$1,2 \times 10^7$	10	2,1	UFC/g
Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017, First edition 02/2017 [LAPA - PE 022]	Ausência	Ausência	-	em 25g

Fonte: COPAS-POA (2023)

Os autores Franco e Landgraf (2008) afirmam que a contagem das mesófilas é utilizada para indicar a qualidade sanitária do alimento, mesmo que não seja identificada a presença de patógenos específicos e sem ter ocorrido alterações nas condições organolépticas do produto. Um número alto de microrganismos mesófilos aponta que o alimento é insalubre, com exceção de alimentos fermentados, visto que as bactérias fermentadoras também podem ser mesófilas. A análise de bactérias mesófilas nos alimentos, não era obrigatória pela ANVISA, até 2019, foi através da IN 60 de dezembro de 2019, que esta avaliação passou a integrar o padrão microbiológico dos alimentos, posteriormente essa legislação foi revogada e atualmente esse padrão é estabelecido pela IN 161 de 2022.

Ainda segundo Franco e Landgraf (2008) as justificativas para utilizar a contagem de mesófilas em análises microbiológicas são: que se encontradas em altas quantidades nos alimentos sugerem que pode ter sido utilizada matéria-prima contaminada, que a higiene no processamento foi inadequada, ou que houve abuso durante o armazenamento relacionado ao binômio tempo/temperatura; e que quase todas as bactérias patogênicas de origem alimentar são mesófilas, dessa forma se um alimento apresentar níveis elevados desse grupo, que crescem

geralmente a mesma temperatura do corpo humano, não obrigatoriamente apontam a presença de microrganismos patogênicos, mas que houve condições para a sua multiplicação.

Geralmente a contaminação dos produtos cárneos ocorre devido à problemas com a higiene durante o abate; manipulação e processamento inadequados; falhas de temperaturas na estocagem e transportes dos produtos. Por possuírem diversos nutrientes os produtos cárneos são apontados como meios favoráveis para o crescimento de bactérias. Realizar análises microbiológicas rotineiras é essencial para avaliar a qualidade e a segurança desses produtos. (CABRAL; HOFFMANN, 2022).

4.1.4 Conclusões

O proprietário do estabelecimento em questão, deveria ter encaminhado ao setor de fiscalização uma justificativa elaborada pelo seu RT informando a revisão das práticas de fabricação e relatório de recall dos produtos, porém esse procedimento não foi realizado, mas apesar disso, foi decidido não realizar nenhuma medida no momento, tendo em vista que o estabelecimento estava fechado. O caso descrito anteriormente ocorreu um dia antes do início do estágio curricular, sendo assim a vistoria fiscalizatória e as apreensões relatadas, não foram acompanhadas, no entanto, os demais fatos ocorridos foram todos acompanhados.

4.2 ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA EM LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA DESSECADA

4.2.1 Introdução

Os estafilococos coagulase positiva são bactérias mesófilas com temperatura ótima de crescimento a 47,8 °C, as enterotoxinas são produzidas por estes organismos entre 10 °C e 46 °C, sendo temperatura ótima de crescimento 40 °C e 45 °C. De acordo com Ribeiro (2018) a análise de estafilococos coagulase positiva determina a espécie *S. aureus* nos produtos analisados. Estas bactérias são de grande interesse em alimentos, pois são comumente associadas a intoxicações alimentares e estando presentes, são indicadoras de problemas com as BPF, principalmente quando o processamento implica em intensa manipulação do alimento. Também indicam um alto risco à saúde pública em razão da enterotoxina estafilocócica. O homem e os animais são os principais reservatórios de *S. Aureus*, de maneira que, a bactéria faz

parte da microbiota normal do homem de forma permanente ou transitória, sem causar sintomas. É mais comum estar presente nas fossas nasais, garganta, pele e cabelo. Sendo assim, manipuladores infectados e com hábitos de higiene inadequados, são um dos fatores que contribuem para a contaminação dos alimentos (FRANCO; LANDGRAF, 2008).

O relato de caso descrito a seguir ocorreu em uma agroindústria com registro ativo no COPAS-POA desde 2018. Conforme o Decreto nº 19.882, de 29 de novembro de 2018, o estabelecimento se classificava como Fábrica de Produtos Suínos. Em seu último cálculo de RE atingiu a pontuação 2, sendo considerado de risco regular, dessa forma as frequências eram: bimestrais para as vistorias; quadrimestrais para as análises oficial de AAI MB e produto MB; semestrais para a análise oficial de produto FQ; e anual para a análise oficial de AAI FQ. Como possuía 3 produtos registrados, era necessário realizar a coleta de apenas uma amostra.

Essa agroindústria possuía instalações adequadas e bem equipadas, porém apresentava um histórico bem recorrente de apontamentos de NC, relacionados às BPF e questões higiênico-sanitárias, além disso também era reincidente em apresentar análises oficiais não conformes.

4.2.2 Metodologia

Aos 29 dias do mês de março de 2023, a equipe de fiscalização do COPAS-POA, deslocou-se até o estabelecimento citado anteriormente, a fim de realizar a coleta de produto para análise oficial microbiológica, seguindo o cronograma de coletas determinado para o estabelecimento. Foi coletado o produto “Linguiça de Carne Suína Dessecada”, escolhido aleatoriamente da sala de maturação, com data de fabricação no dia 28 de março de 2023 e validade até o dia 26 de junho de 2023.

O produto foi acondicionado em saco plástico, lacrado com lacre metálico numerado e em seguida envolvido com fita adesiva timbrada, após foi levado até o laboratório credenciado, sob responsabilidade da fiscal que realizou a coleta, para realização dos ensaios microbiológicos.

4.2.3 Resultados Obtidos

O laudo da análise oficial do produto (ANEXO U) foi encaminhado ao COPAS-POA no dia 13 de abril de 2023. Este laudo registrava a presença de Estafilococos coagulase positiva com uma contagem de $3,9 \times 10^4$ UFC/g (39.000) (Figura 16), sendo este um valor acima do

permitido pela IN 161 de 01 de julho de 2022 da ANVISA, que tem um limite de até 1×10^3 UFC/g (1.000). Os demais ensaios microbiológicos realizados (*Escherichia coli* e *Salmonella* spp) apresentaram-se dentro dos padrões legais vigentes.

Figura 16 – Contagem de Estafilococos coagulase positiva acima do permitido pela legislação vigente

ENSAIO MICROBIOLÓGICO					
Ensaio realizado	Metodologia	Resultados	L.Q.	I.M (+/-)	Unidade
Escherichia coli (Petrifilm) – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	AOAC 21ª edição, 2019. Método 991.14 por petrifilm [LAPA - PE 025]	< L.Q.	10	1,1	UFC/g
Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	AOAC 21ª edição, 2019. Método 2003.07, 2003.08 e 2003.11 por petrifilm AFNOR 3M 01/9 - 04/03 [LAPA - PE 033]	$3,9 \times 10^4$	10	1,1	UFC/g
Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (MDS/3M)**	AOAC 21ª edição, 2019 (método 2016.01)RI Certificate No.031208 –AFNOR 3M 01/16 11/16	Ausência	Ausência	-	em 25g

Fonte: COPAS-POA (2023)

De acordo com o decreto municipal nº 19.882 de 29 de novembro de 2018, em seu Art. 104, inciso VIII, apresentar laudo de análise fora do padrão legal vigente constitui infração. Devido a isso aos 14 dias do mês de abril de 2023, o estabelecimento em questão foi autuado por não conformidade em análise oficial laboratorial (ANEXO V), seguindo o procedimento regulamentar do COPAS-POA. O responsável técnico pela produção recebeu uma notificação de interpretação dos resultados (ANEXO W). E através de um termo de medida cautelar (ANEXO X) a fabricação do produto não conforme foi suspensa.

De acordo com Murray (2020) após a contaminação do alimento, este micro-organismo inicia seu crescimento e produção de enterotoxinas, somente se permanecer à temperatura ambiente ou aquecido, o alimento contaminado não tem aparência e nem gosto de deterioração. O aquecimento posterior do alimento pode matar a bactéria, mas não inativa mais a toxina pois ela é termoestável. A enterotoxina causa intoxicação alimentar e ocorre logo após o consumo do alimento contaminado, causando sintomas rapidamente, como náuseas, vômito, diarreia e dores abdominais, com resolução em 24 horas. Franco e Landgraf (2008) descrevem que os sintomas variam conforme a sensibilidade do indivíduo, a concentração da enterotoxina no alimento e quanto de alimento foi consumido, e que se apresentam de 30 minutos a 8 horas

após a ingestão, apontam também outros sintomas como dores de cabeça, calafrios, queda de pressão arterial e em algumas vezes febre.

Este tipo de contaminação é comum de ocorrer em produtos cárneos pois segundo Murray (2020) a espécie *S. aureus* tem a capacidade de crescer na presença de concentrações elevadas de sal.

A partir do recebimento do resultado da análise e da comunicação realizada ao RT do estabelecimento, foi enviado ao COPAS um laudo técnico (ANEXO Y) elaborado pelo seu RT informando a revisão das práticas de fabricação e as ações corretivas/preventivas tomadas. Sobre o relatório de rastreabilidade, o responsável, comunicou que não pode realizar o recall, pois os produtos já tinham sido comercializados, porém que avisou sobre o ocorrido aos interessados, essas ações ocorreram dentro do prazo de 10 dias úteis, conforme o artigo 127 do Decreto nº 19.882, de 29 de novembro de 2018 de Caxias do Sul.

Conforme o procedimento regulamentar, no dia 25 de abril de 2023, pela manhã, a equipe de fiscalização do COPAS deslocou-se novamente ao estabelecimento para acompanhar o processo de produção de novo lote de Linguiça de Carne Suína Dessecada (Figura 17), para a realização de nova análise microbiológica. Inicialmente 25kg de carne suína foram moídos junto à 3kg de toucinho. Após a moagem a massa foi colocada no misturador e foram adicionados 90g de açúcar, 5g de pimenta, 1 kg de mistura para salame, 220g de emulsificante e 65g de estabilizante. Concluído a mistura dos ingredientes, a massa foi colocada em uma caixa e levada para descansar por 6h na câmara de matéria prima (MP), a temperatura da sala era de 15,5°C e a temperatura da massa era 6,9°C. No mesmo dia a tarde foi acompanhado também a etapa de embutimento da linguiça.

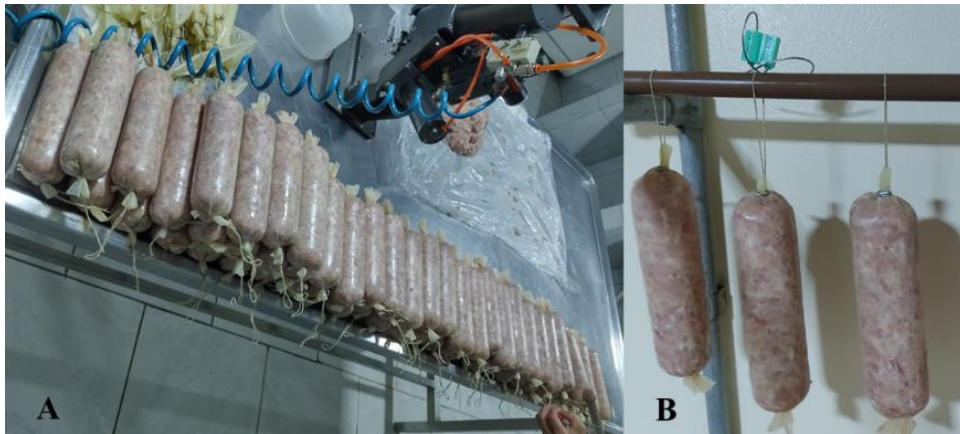
Figura 17 – Acompanhamento do processo de fabricação do novo lote



Fonte: Mariana Arend (2023)

Por se tratar de um produto com tempo de maturação a coleta não foi feita imediatamente, havendo a necessidade de o produto permanecer no local até completar sua fabricação. Todas as peças produzidas no dia foram contabilizadas e fotografadas (Figura 18 – A), uma das peças foi selecionada aleatoriamente e lacrada (Figura 18 – B) para realização da coleta no fim de sua maturação, essas medidas eram procedimentos internos e tinham o objetivo de evitar a comercialização ilegal do produto e possíveis trocas com outras peças.

Figura 18 – A) Total de peças produzidas e B) Peça lacrada



Fonte: Mariana Arend (2023)

4.2.4 Conclusões

A peça lacrada foi coletada no dia 09 de maio de 2023 e enviada para nova análise microbiológica em laboratório oficial. O laudo com o resultado da análise do lote teste foi encaminhado ao COPAS-POA no dia 15 de maio de 2023, no qual apresentou-se dentro dos padrões legais vigentes. Então o estabelecimento recebeu a notificação (ANEXO Z) para voltar a produzir o produto, e o lote produzido na presença da fiscal foi liberado para comercialização.

A principal forma de prevenção da contaminação de alimentos por esse microrganismo é o controle do seu crescimento, visto que é impossível eliminá-los por estarem amplamente disseminados no ambiente, em indivíduos e animais. O aquecimento ou resfriamento do alimento em seguida a sua manipulação ajuda a prevenir intoxicação, porém deve se ter cuidados posteriores para evitar que esse microrganismo se desenvolva e produza a toxina. Refrigeração rápida e higiene adequada na produção de toda a massa alimentícia também são medidas para a prevenção e controle de intoxicações. A higiene correta das mãos dos manipuladores, dos utensílios e dos ambientes de processamento são também essenciais para essa prevenção. (FRANCO; LANDGRAF, 2008).

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estágio curricular obrigatório realizado no COPAS-POA, do município de Caxias do Sul, foi surpreendente e valioso, pois foi possível entender o funcionamento e a importância de um serviço de inspeção, para a comunidade.

Através da rotina das fiscais, realizando vistorias, coletas oficiais, análises de rótulos, programas de educação sanitária e orientações técnicas aos produtores e seus RTs, observou-se que mesmo com todo esse trabalho sendo realizado intensamente e efetivamente, ainda ocorrem problemas que podem afetar a saúde pública, principalmente relacionados com as Boas Práticas de Fabricação. Demonstrando que ainda há um caminho a ser trilhar, no que diz respeito a conscientização das pessoas sobre as práticas higiênico-sanitárias.

Os dois casos acompanhados e relatados reforçaram ainda mais essa ideia de que é essencial se ter um serviço regular e eficiente, atuando na fiscalização das agroindústrias, pois é através disso que se consegue ter uma garantia de alimentos mais seguros e consequentemente contribuindo efetivamente para a saúde dos consumidores.

Além das experiências práticas, o estágio curricular proporcionou o desenvolvimento e execução das teorias e técnicas aprendidas durante a graduação, através disso foi possível alicerçar e direcionar o rumo da carreira profissional em Medicina Veterinária, bem como se ter uma nova visão dessa área de atuação.

REFERÊNCIAS

- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: https://www.gov.br/servidor/pt-br/siass/centrais_conteudo/manuais/resolucao-rdc-anvisa-n-275-de-21-de-outubro-de-2002.pdf/view. Acesso em: 08 abr. 2023.
- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020**. Sobre rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/RDC_429_2020_.pdf/9dc15f3a-db4c-4d3f-90d8-ef4b80537380. Acesso em: 21 abr. 2023.
- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Instrução normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020**. Estabelece os requisitos técnicos para a declaração da rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/IN+75_2020_.pdf/7d74fe2d-e187-4136-9fa2-36a8dcfc0f8f. Acesso em: 21 abr. 2023.
- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Instrução normativa nº 161, de 01 de julho de 2022**. Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/IN_161_2022_.pdf/b08d70cb-add6-47e3-a5d3-fa317c2d54b2. Acesso em: 30 mai. 2023.
- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Instrução normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019**. Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-n-60-de-23-de-dezembro-de-2019-235332356>. Acesso em: 30 mai. 2023.
- BRASIL. **Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950**. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 19 dez. 1950. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/11283.htm. Acesso em: 30 abr. 2023.
- BRASIL. **Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989**. Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências. Diário Oficial da União Brasília, DF, 23 nov. 1989. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L7889.htm. Acesso em: 29 abr. 2023.
- BRASIL. **Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021**. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 7 mai. 2021, nº85, Seção 1, p.126-136. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-gm/ms-n-888-de-4-de-maio-de-2021-318461562>. Acesso em: 17 mai. 2023.
- BRASIL. **Decreto nº 9.013, de 29 de março de 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.

CABRAL, Kerolyn; HOFFMANN, Jessica Fernanda. **Avaliação do crescimento de bactérias mesófilas aeróbias em produtos cárneos**. Vale do Rio dos Sinos. Anais do 1º Congresso de Segurança e Qualidade dos Alimentos v. 1 n. 1,2022.

CAXIAS DO SUL (Município). **Lei nº 8175, de 19 de dezembro de 2016**. Caxias do Sul. Institui o Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul e dá outras providências. Caxias do Sul, RS, 29 nov. 2018.

CAXIAS DO SUL (Município). **Lei nº 8186, de 10 de março de 2017**. Caxias do Sul. Dá nova redação ao caput do art. 2º da Lei nº 8.175, de 19 de dezembro de 2016, que institui o Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul e dá outras providências. Caxias do Sul, RS, 10 mar. 2017.

CAXIAS DO SUL (Município). **Decreto nº 19.882, de 29 de novembro de 2018**. Caxias do Sul. Regulamenta Lei nº 8.175, de 19 de dezembro de 2016, alterada pela Lei nº 8.186, de 10 de março de 2017, que institui o Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul e dá outras providências. Caxias do Sul, RS, 29 nov. 2018.

CAXIAS DO SUL (Município). **Lei nº 4752, de 02 de dezembro de 1997**. Caxias do Sul. Institui o Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários em Caxias do Sul e dá outras providências. Caxias do Sul, RS, 02 dez. 1997.

CAXIAS DO SUL (Município). **Portaria nº 1, de 21 de fevereiro de 2022**. Caxias do Sul. Sobre retificar as informações da tabela do ANEXO VI – QUANTIDADE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS, da Portaria nº 5, de 17/12/2021. Caxias do Sul, RS, 21 fev. 2022.

CAXIAS DO SUL (Município). **Portaria nº 5, de 17 de dezembro de 2021**. Caxias do Sul. Sobre o risco estimado, frequência de vistorias e coletas, credenciamento de laboratórios. Caxias do Sul, RS, 17 dez. 2021.

CAXIAS DO SUL (Município). **Instrução normativa nº 7, de 8 de novembro de 2019**. Caxias do Sul. Estabelece normas técnicas para registro de produtos e rotulagens. Caxias do Sul, RS, 8 nov. 2019.

CAXIAS DO SUL (Município). **MANUAL DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL**. Caxias do Sul: SMAPA/COPAS-POA, nov., 2018.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos**. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2013.

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

MURRAY, Patrick R.; ROSENTHAL, Ken S.; PFALLER, Michael A. **Microbiologia Médica**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020.

REZENDE, Clara Lozano e; et al. **Microbiological quality of food**. Research, Society and Development, [S. l.], v. 10, n. 14, p. e572101422344, 2021. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/22344>. Acesso em: 30 mai. 2023.

RIBEIRO, Bernardo Dias; et al. **Microbiologia industrial - alimentos vol 2**: 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.

RIO GRANDE DO SUL (Estado). **Portaria nº 763 de 12 de novembro de 2021**. Porto Alegre. Regulamento técnico para as boas práticas na manipulação e comercialização de alimentos em açougues e fiambrierias no Estado do Rio Grande do Sul. Disponível em: <https://saude.rs.gov.br/upload/arquivos/202111/17164251-republicac-763.pdf>. Acesso em: 15 mai. 2023.

SILVA, Maria Cecília da. **Avaliação da qualidade microbiológica de alimentos com a utilização de metodologias convencionais e do sistema SimPlate**. Dissertação de mestrado. São Paulo: Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, 2002.

ANEXO A – TERMO DE VISTORIA FINAL




SMAPA
Secretaria da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL
Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal-COPAS-POA
TERMO DE VISTORIA FINAL
Ofício de referência nº xxx/2021 – SMAPA - COPAS-POA

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
NOME EMPRESARIAL OU DO PRODUTOR RURAL:	CPF:		
NOME FANTASIA:	N.º DE REGISTRO NO COPAS-POA:		
ENDEREÇO:			
CNPJ (quando for o caso):	INSCRIÇÃO ESTADUAL: 029/	CLASSIFICAÇÃO:	
2. DOCUMENTOS DO ESTABELECIMENTO (conforme Art 24 e 25 do Decreto 19882 de 29/11/18):			
	C	NC	NA
2.1. Documentação do(s) responsável(is) legal(is) pelo estabelecimento (RG e CPF) com deferimento pelo COPAS-POA			
2.2. Comprovante de registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), se aplicável, com deferimento pelo COPAS-POA			
2.3. Cópia do contrato social, individual, de arrendamento, parceria ou documento equivalente, se aplicável, com deferimento pelo COPAS-POA			
2.4. Comprovante de Inscrição Estadual ou cópia do Talão do Produtor, com deferimento pelo COPAS-POA			
2.5. Licença ambiental expedida pelo órgão competente, ou no caso de isenção desta, documento assinado pelo responsável técnico e pelo responsável legal do estabelecimento, com deferimento pelo COPAS-POA			
2.6. Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do estabelecimento ou documento equivalente emitido pelo conselho de classe profissional pertinente, com deferimento pelo COPAS-POA			
2.7. Alvará de Licença para Localização expedido pelo órgão competente, com deferimento pelo COPAS-POA			
2.8. Certidão de Zoneamento expedida pelo órgão competente, dispensável em área rural, com deferimento pelo COPAS-POA			
2.9. Termo(s) de Compromisso, expedido(s) pelo COPAS-POA, a ser(em) assinado(s) pelo responsável legal pelo estabelecimento, com deferimento pelo COPAS-POA			
2.10. Atestado de saúde dos funcionários que exercerão atividades no estabelecimento, comprovando a aptidão à manipulação de alimentos, com deferimento pelo COPAS-POA			
2.11. Laudo de análise físico-química (pH, cloretos e cloro residual livre, sólidos totais, dureza total, matéria orgânica e turbidez) da água a ser utilizada no abastecimento interno do estabelecimento			
2.12. Laudo de análise microbiológica (coliformes totais, coliformes termotolerantes e contagem de bactérias heterotróficas) da água a ser utilizada no abastecimento interno do estabelecimento			
2.13. Memorial Econômico Sanitário do estabelecimento deferido pelo COPAS-POA			
2.14. Planta baixa de todos os prédios e pavimentos aprovada pelo COPAS-POA			
2.15. Planta Hidrossanitária aprovada pelo COPAS-POA			
2.16. Layout de equipamentos aprovada pelo COPAS-POA			
2.17. Planta contendo o fluxo de pessoas e o fluxo de produtos aprovada pelo COPAS-POA			
2.18. Data de validade dos documentos			
2.19. Autenticação (assinatura do Responsável Técnico e/ou do Responsável legal pelo estabelecimento) dos documentos			
2.20. Formulário de Registro de Produtos com o deferimento do COPAS-POS, e croquis aprovados.			
* C = Conforme; NC = Não Conforme; NA = Não se aplica			
RELATÓRIO FINAL DA VISTORIA IN LOCO			
<i>(citar todas as áreas existentes no estabelecimento, comparar com o MES e a planta aprovados e descrever as não conformidades):</i>			
SEÇÕES	C	NC	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE OU VIDE RNC
<i>Vestibulares</i>			
<i>Sanitários</i>			
<i>Barreira sanitária</i>			
<i>Recepção de matéria prima</i>			
<i>Almoxarifado/depósito</i>			
<i>Sala de processamento</i>			
<i>Expedição</i>			
<i>Outras áreas:</i>			
* C = Conforme; NC = Não Conforme			
CARIMBO	ASSINATURA DO RESPONSÁVEL		DATA

ANEXO D – RESPOSTA AO RELATÓRIO DE AÇÕES CORRETIVAS (R-RAC)

 <p style="font-size: small;">SMAPA Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento</p>	<p>Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal COPAS-POA</p> <p>RESPOSTA AO RELATÓRIO DE AÇÕES CORRETIVAS (RAC)</p> <p>ESTABELECEMENTO: _____ COPAS-POA: _____ Ofício de referência nº _____ Data do RNC: _____</p> <p style="text-align: right;">SMAPA - COPAS-POA</p>						
Enq.	Descrição das Não conformidades	RAC – Medidas Corretivas	Prazo Solicitado	Ordenamento	Prazo Concedido	Verificação ¹ C NC	Ação Fiscal ²

Recebido em: _____ / _____ / _____

Nome do Fiscal
Fiscalização COPAS-POA
Matrícula XX.XXX

_____ Responsável pelo estabelecimento

LEGENDA: Enq. = Enquadramento segundo Controle de Vistoria; RNC = Relatório de Não Conformidade; C = Conforme; NC = Não Conforme

¹ O estabelecimento poderá preencher a coluna VERIFICAÇÃO para controlar as medidas corretivas já realizadas.

² O estabelecimento poderá preencher a coluna AÇÃO FISCAL para anotar as ações realizadas pela fiscalização do COPAS-POA.

SMAPA – COPAS-POA: Rua Moreira César, 1686 – Bairro Pio X – CEP 95034-000 – Caxias do Sul-RS
 Telefone: (54) 3290 3800 – e-mail: copaspoa@caxias.rs.gov.br

ANEXO E – LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA



**Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal – COPAS-POA
LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**

A. INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO			
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
Proprietário:			
Razão Social:			
Inscrição Estadual:			
Nome Fantasia:			
CPF:			
CNPJ:			
Endereço (Rua/Av.):			
Compl.:			
Bairro:		Município: Caxias do Sul	
CEP:		UF: RS	
Telefone:		E-mail:	
2. ATIVIDADE			
Classificação do Estabelecimento:			
3. DADOS DO ESTABELECIMENTOS			
Registro na Secretaria Municipal da Agricultura, COPAS-POA nº:			
Responsável Técnico	Não		Sim. Nome:
Formação Acadêmica:			
Número de Pessoas que Trabalham na Atividade:			
Número de Turnos:			
B. MOTIVO DA INSPEÇÃO			
Laudo de Inspeção Sanitária Anual			
Outros:			
C. LISTA DE VERIFICAÇÃO – AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1. ÁREA EXTERNA	*C	*NC	*NA
1.1.1. Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2. Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.			
1.2. ACESSO	*C	*NC	*NA
1.2.1. Direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.3. ÁREA INTERNA	*C	*NC	*NA
1.3.1. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.4. PISO	*C	*NC	*NA

*C= Conforme; NC = Não Conforme; NA = Não se Aplica; RNC = Relatório de Não Conformidade.

ANEXO F – LAUDO DE SUPERVISÃO



Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal – COPAS-POA LAUDO DE SUPERVISÃO

A. INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO	
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Proprietário:	
Razão Social:	
Inscrição Estadual:	
Registro na Secretaria Municipal da Agricultura, COPAS-POA nº:	
Nome Fantasia:	
CPF:	
CNPJ:	
Endereço (Rua/Av.):	
Compl.:	
Bairro:	Município: Caxias do Sul
CEP:	UF: RS
Telefone:	E-mail:
2. ATIVIDADE	
Classificação do Estabelecimento:	

B. DADOS DA SUPERVISÃO	
Fiscal de Referência do estabelecimento:	
Fiscal Supervisor:	
Data de início: ____/____/20____	Data de finalização: ____/____/20____

C. LISTA DE VERIFICAÇÃO – AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1. ÁREA EXTERNA	*C	*NC	*NA
1.1.1. Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2. Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.			
1.2. ACESSO	*C	*NC	*NA
1.2.1. Direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.3. ÁREA INTERNA	*C	*NC	*NA
1.3.1. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.4. PISO	*C	*NC	*NA
1.4.1. Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2. Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos outros).			
1.4.3. Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos.			

*C= Conforme; NC = Não Conforme; NA = Não se Aplica. Quando necessário utilizar o verso da folha.

ANEXO G – VISTORIA DE ENCERRAMENTO DE ATIVIDADES



SMAPA
Secretaria da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal - COPAS-POA

VISTORIA DE ENCERRAMENTO DAS ATIVIDADES

Definitivo Temporário (6 meses): até ____ / ____ / ____

Nº do processo: _____ COPAS-POA nº: _____

Estabelecimento: _____

Relação de materiais recolhidos, lacrados ou inutilizados* (rótulos, embalagens, carimbos, placas de identificação, equipamentos e demais materiais e utensílios que a fiscalização do COPAS-POA julgar necessário) e outras informações relevantes:

- A partir da data da vistoria de encerramento temporário ou definitivo fica o estabelecimento oficialmente impedido da fabricação de produtos para comercialização
- No caso de encerramento temporário, o período será de 6 (seis) meses a contar da data da vistoria.
- Decorrido o período de 6 (seis) meses de encerramento temporário, o estabelecimento deverá comunicar por escrito ao COPAS-POA a decisão de retorno ou não das atividades, devendo o COPAS-POA dar encaminhamento aos procedimentos necessários.
- O COPAS-POA declarará as atividades definitivamente encerradas após 12 (doze) meses da vistoria de encerramento temporário, no caso de o proprietário do estabelecimento não comunicar por escrito o COPAS-POA sobre a decisão de retorno ou não das atividades.

*utilizar o verso da página se necessário

Caxias do Sul, ____ de ____ de ____.

Fiscalização COPAS-POA
Matrícula:

Responsável legal pelo estabelecimento
CPF:

Fiscalização COPAS-POA
Matrícula:

Página 1 de 1

ANEXO H – REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE AAI

1ª VIA - LABORATÓRIO
2ª VIA - ESTABELECIMENTO
3ª VIA - COPAS-POA



PREFEITURA DE CAXIAS DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SERVIÇO MUNICIPAL DE CONTROLE DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL - COPAS-POA

REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO INTERNO:

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

Estabelecimento: _____

CNPJ/ CPF: _____ Registro COPAS-POA n° _____

Atividade: _____

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA:

Produto: ÁGUA DE ABASTECIMENTO INTERNO

Obs: _____

INFORMAÇÕES DA COLETA:

Localização do Ponto de Coleta: _____

Origem da Água: Poço Poço Artesiano Fonte Protegida Rede Pública

Outra: Sim Não

Tratamento da Água: Sim Não

Dosagem de Cloro Residual Livre: _____ pH: _____

Temperatura Ambiental: _____ Temp. (°C): _____

Data da Coleta: _____ Horário: _____ Lacre(s) n° _____

Obs: _____

(Obs.: Se a água for tratada com cloro ou de abastecimento público, verificar se a embalagem para coleta contém Tiosulfato de sódio 10%.)

IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS:

Responsável Legal Presente: _____

Laboratório: _____

IDENTIFICAÇÃO DO TRANSPORTE:

COPAS-POA - Termo de Autorização (TAT) n° _____

Sob Responsabilidade do Estabelecimento:

IDENTIFICAÇÃO DA ANÁLISE (* Marcar as análises a serem realizadas):

MICROBIOLÓGICO

FÍSICO-QUÍMICO

- Coliformes Totais*
 Escherichia Coli
 Contagem de Bactérias Heterotróficas
 Outros

- Determinação de Cloro Livre e Cloretos**
 Dureza Total
 pH
 Matéria Orgânica
 Turbidez
 Sólidos totais
 Outros

AO LABORATÓRIO: Por favor, enviar os resultados para o e-mail oficial do Serviço de Inspeção Municipal:

laudoscopaspoa@caxias.rs.gov.br

Fiscal Responsável pela Coleta: _____ Fiscalização COPAS-POA - Matrícula n° _____ Assinatura: _____ Data da Coleta: _____	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center;">Para uso do COPAS-POA</th> </tr> <tr> <td style="width: 25%; text-align: center;">Conforme</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">1ª Coleta</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">1º Ciclo</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">Amostra 1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Não Conforme</td> <td style="text-align: center;">2ª Coleta</td> <td style="text-align: center;">2º Ciclo</td> <td style="text-align: center;">Amostras 2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">A.I. n°</td> <td style="text-align: center;">3ª Coleta</td> <td style="text-align: center;">3º Ciclo</td> <td style="text-align: center;">Amostras 3</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Data da Not.:</td> <td colspan="2">Cód. SAM:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Relatório n°</td> <td colspan="2">Data Receb.:</td> </tr> </table> Recebido por: _____	Para uso do COPAS-POA				Conforme	1ª Coleta	1º Ciclo	Amostra 1	Não Conforme	2ª Coleta	2º Ciclo	Amostras 2	A.I. n°	3ª Coleta	3º Ciclo	Amostras 3	Data da Not.:		Cód. SAM:		Relatório n°		Data Receb.:	
Para uso do COPAS-POA																									
Conforme	1ª Coleta	1º Ciclo	Amostra 1																						
Não Conforme	2ª Coleta	2º Ciclo	Amostras 2																						
A.I. n°	3ª Coleta	3º Ciclo	Amostras 3																						
Data da Not.:		Cód. SAM:																							
Relatório n°		Data Receb.:																							

Rua Moreira César, 1686 - Bairro Pio X - CEP:95034-000 - Caxias do Sul -RS
Fone: (54) 3218 3800 – e-mail: copaspoa@caxias.rs.gov.br

ANEXO I – REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE POA FQ

1ª VIA - LABORATÓRIO
2ª VIA - ESTABELECIMENTO
3ª VIA - COPAS-POA



PREFEITURA DE CAXIAS DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SERVIÇO MUNICIPAL DE CONTROLE DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL - COPAS-POA

REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTO FÍSICO-QUÍMICO

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

Estabelecimento: _____
CNPJ/ CPF: _____ Registro COPAS-POA nº _____
Atividade: _____

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome do Produto: _____
Registrado sob nº _____ Obs: _____
Data de Fabricação: _____ Data de Validade: _____ Lote: _____

INFORMAÇÕES DA COLETA:

Temperatura da Amostra: _____ Condições do Ambiente: _____
Temperatura do Ambiente: _____ Local da Amostragem: _____
Condições da Embalagem: _____ Obs: _____

IDENTIFICAÇÃO DA COLETA:

Data da Coleta: _____ Hora da Coleta: _____ Lacre(s) Utilizado(s): _____
Responsável Legal Presente: _____
Laboratório Enviado: _____

IDENTIFICAÇÃO DO TRANSPORTE:

COPAS-POA - Termo de Autorização (TAT) nº _____
 Sob Responsabilidade do Estabelecimento:

IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE AMOSTRA:

Carnes ou Derivados Carneos Leite ou Derivados Lácteos Peixe ou Derivados de Pescado Mel ou Derivados

IDENTIFICAÇÃO DA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICO (* Marcar as análises a serem realizadas):

<input type="checkbox"/> Ácido Sôrbico/ Sorbato	<input type="checkbox"/> Extrato Seco Total	<input type="checkbox"/> Metabissulfito de Sódio	<input type="checkbox"/> Sólidos Lácteos Totais
<input type="checkbox"/> Acidez	<input type="checkbox"/> Ferro	<input type="checkbox"/> Nitratos	<input type="checkbox"/> Sólidos Não Gordurosos (ESD)
<input type="checkbox"/> Acidez (em 0 ciclo 10 ciclo)	<input type="checkbox"/> Formaldeído	<input type="checkbox"/> Nitritos	<input type="checkbox"/> Sólidos Totais
<input type="checkbox"/> Acidez Livre (ml NaOH 0.1N/10g SNG)	<input type="checkbox"/> Formol	<input type="checkbox"/> Partículas Queimadas	<input type="checkbox"/> Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico)
<input type="checkbox"/> Acidez na Gordura (ácido oléico)	<input type="checkbox"/> Gordura	<input type="checkbox"/> Peróxido	<input type="checkbox"/> Teor de Cálcio (Base Seca)
<input type="checkbox"/> Acidez Titulável (ml NaOH 0.1N/10g SNG)	<input type="checkbox"/> Hidroximetilfurfural (HMF)	<input type="checkbox"/> pH	<input type="checkbox"/> Teor Insolúveis Eter Etilico
<input type="checkbox"/> Açúcares Redutores (glicose)	<input type="checkbox"/> Histamina	<input type="checkbox"/> Ponto de Fusão	<input type="checkbox"/> Teste de Fosfatase
<input type="checkbox"/> Amido	<input type="checkbox"/> Índice CMP	<input type="checkbox"/> Ponto de Saponificação Turva	<input type="checkbox"/> Teste de Peroxidase
<input type="checkbox"/> Atividade de Água	<input type="checkbox"/> Índice Crioscópico	<input type="checkbox"/> Potássio	<input type="checkbox"/> Teste p/ Cera de Carnaúba
<input type="checkbox"/> Bases Voláteis Totais	<input type="checkbox"/> Índice de Acidez	<input type="checkbox"/> Proteína (Prot.)	<input type="checkbox"/> Teste Cera Japonesa, Resinas e Gorduras
<input type="checkbox"/> Carboidratos	<input type="checkbox"/> Índice de Amilase (atividade diastásica)	<input type="checkbox"/> Prot. Extrato Seco Desengordurado	<input type="checkbox"/> Umectabilidade
<input type="checkbox"/> Carboidratos Totais	<input type="checkbox"/> Índice de Ésteres	<input type="checkbox"/> Prot. Sólidos Lácteos não Gordurosos	<input type="checkbox"/> Umidade
<input type="checkbox"/> Cinzas	<input type="checkbox"/> Índice de Peróxido	<input type="checkbox"/> Proteína Total	<input type="checkbox"/> Vitamina A
<input type="checkbox"/> Cloreto de Sódio	<input type="checkbox"/> Índice Relação Ésteres/Acidez	<input type="checkbox"/> Proteínas Lácteas	<input type="checkbox"/> Outros
<input type="checkbox"/> Colágeno	<input type="checkbox"/> Índice de Solubilidade	<input type="checkbox"/> Relação Umidade/Proteína	
<input type="checkbox"/> Densidade	<input type="checkbox"/> Lactose	<input type="checkbox"/> Resíduo Mineral Fixo	
<input type="checkbox"/> Densidade a 15°C	<input type="checkbox"/> Lactose Monohidratada	<input type="checkbox"/> Sacarose	
<input type="checkbox"/> Desglaciamento	<input type="checkbox"/> Lipídeos Totais	<input type="checkbox"/> Sal	
<input type="checkbox"/> Dispersibilidade	<input type="checkbox"/> Matéria Gorda / Lipídios	<input type="checkbox"/> Sódio	
<input type="checkbox"/> Dripping Test	<input type="checkbox"/> Matéria Gorda Lácteo	<input type="checkbox"/> Sólidos Insolúveis em Água	
<input type="checkbox"/> Extrato Seco Desengordurado	<input type="checkbox"/> Matéria Gorda-Extrato Seco	<input type="checkbox"/> Sólidos Lácteos não Gordurosos	

AO LABORATÓRIO: Por favor, enviar os resultados para o e-mail oficial do Serviço de Inspeção Municipal:
laudoscopaspoa@caxias.rs.gov.br

Fiscal Responsável pela Coleta: _____	Para uso do COPAS-POA			
Fiscalização COPAS-POA - Matrícula nº _____	<input type="checkbox"/> Conforme	1ª Coleta	1º Ciclo	Amostra 1
Assinatura: _____	<input type="checkbox"/> Não Conforme	2ª Coleta	2º Ciclo	Amostras 2
Data da Coleta: _____	A.I. nº _____	3ª Coleta	3º Ciclo	Amostras 3
	Data da Not.: _____	Cód. SAM: _____		
	Relatório nº _____	Data Receb.: _____		
	Recebido por: _____			

ANEXO J – REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE POA MB

1ª VIA - LABORATÓRIO
2ª VIA - ESTABELECIMENTO
3ª VIA - COPAS-POA



PREFEITURA DE CAXIAS DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SERVIÇO MUNICIPAL DE CONTROLE DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL - COPAS-POA
REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTO - MICROBIOLÓGICO

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

Estabelecimento: _____
CNPJ/CPF: _____ Registro COPAS-POA nº _____
Atividade: _____

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome do Produto: _____
Registrado sob nº _____
Data de Fabricação: _____ Data de Validade: _____ Lote: _____
Obs: _____

INFORMAÇÕES DA COLETA:

Temperatura da Amostra: _____ Condições do Ambiente: _____
Temperatura do Ambiente: _____ Local da Amostragem: _____
Condições da Embalagem: _____ Obs: _____

IDENTIFICAÇÃO DA COLETA:

Data da Coleta: _____ Hora da Coleta: _____ Lacre(s) Utilizado(s): _____
Responsável Legal Presente: _____
Laboratório Enviado: _____

IDENTIFICAÇÃO DO TRANSPORTE:

COPAS-POA - Termo de Autorização (TAT) nº _____
 Sob Responsabilidade do Estabelecimento:

IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE AMOSTRA:

Carnes ou Derivados Cárneos Leite ou Derivados Lácteos Peixe ou Derivados de Pescado Mel ou Derivados

IDENTIFICAÇÃO DA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA (* Marcar as análises a serem realizadas):

<input type="checkbox"/> Aeróbios Mesófilos/g	<input type="checkbox"/> Coliformes a 30°C
<input type="checkbox"/> Aeróbios Mesófilos após Incubação a 35°C por 7 dias	<input type="checkbox"/> Coliformes a 30°C/ 35°C
<input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus Presuntivo/g</i>	<input type="checkbox"/> Coliformes a 45 °C
<input type="checkbox"/> Bolores e Leveduras	<input type="checkbox"/> Contagem de Bactérias Lácticas Totais
<input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens/g</i>	<input type="checkbox"/> Contagem Padrão em Placas
<input type="checkbox"/> <i>Clostridium sulfito redutor</i> à 46°C	<input type="checkbox"/> Coliformes Totais
<input type="checkbox"/> Enterobactérias/g ou ml	<input type="checkbox"/> Fungos e Leveduras
<input type="checkbox"/> Enterotoxinas Estafilocócicas (ng/g)	<input type="checkbox"/> Teste de Esterilidade Comercial (Embalagem Fechada/ Após 10 dias de Incubação a 35-37°C)
<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli/g</i>	<input type="checkbox"/> Teste de Esterilidade Comercial (Embalagem Fechada/ Após 5 dias de Incubação a 55 °C)
<input type="checkbox"/> Estafilococos Coagulase Positivo/g	<input type="checkbox"/> Teste de Esterilidade Comercial(Pré-incubação a 36 °C por 10 dias.
<input type="checkbox"/> Histamina (mg/Kg)	<input type="checkbox"/> Teste de Esterilidade Comercial(Pré-incubação a 55 °C por 5 a 7 dias.
<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i>	
<input type="checkbox"/> <i>Salmonella spp.</i>	
<input type="checkbox"/> <i>Salmonella enteritidis/25g</i>	
<input type="checkbox"/> <i>Salmonella typhimurium/25g</i>	
<input type="checkbox"/> <i>Vibrio Paraemolyticus</i>	

AO LABORATÓRIO: Por favor, enviar os resultados para o e-mail oficial do Serviço de Inspeção Municipal:
laudoscopaspoa@caxias.rs.gov.br

Fiscal Responsável pela Coleta: _____	Para uso do COPAS-POA			
Fiscalização COPAS-POA - Matrícula nº _____	<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> 1ª Coleta	<input type="checkbox"/> 1º Ciclo	<input type="checkbox"/> Amostra 1
Assinatura: _____	<input type="checkbox"/> Não Conforme	<input type="checkbox"/> 2ª Coleta	<input type="checkbox"/> 2º Ciclo	<input type="checkbox"/> Amostras 2
Data da Coleta: _____	<input type="checkbox"/> A.I. nº _____	<input type="checkbox"/> 3ª Coleta	<input type="checkbox"/> 3º Ciclo	<input type="checkbox"/> Amostras 3
	Data da Not.:	Cód. SAM:		
	Relatório nº _____	Data Receb.:		
	Recebido por: _____			

Rua Moreira César, 1686 - Bairro Pio X - CEP:95034-000 - Caxias do Sul -RS
Fone: (54) 3218 3800 – e-mail: copaspoa@caxias.rs.gov.br

ANEXO K – FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTO (FRP)



SMAPA
Secretaria da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTO – FRP IN 7/2019 – SMAPA

Nome do produto/Denominação de venda:

Nº de registro do estabelecimento:

Nº de registro do produto:

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO (IN 7/2019 – SMAPA, Art. 13, incisos I ao VIII)

1.1. Razão Social/Nome do Produtor*:	
1.2. Nome fantasia:	
1.3. CNPJ ou CPF*:	
1.4. Inscrição Estadual/Inscrição Estadual de Produtor Rural*:	
1.5. Responsável legal:	
1.6. Endereço completo:	
1.7. Telefone e aplicativo de mensagem, se houver:	
1.8. E-mail:	

*PEAF: Programa Estadual de Agricultura Familiar

2. ATIVIDADE/CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO (IN 7/2019 – SMAPA, Art. 14)

--

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO (IN 7/2019 – SMAPA, Art. 15, incisos I ao XVI)

3.1. Nome do produto/Denominação de venda:			
3.2. Nome regional, se houver:			
3.3. Marca comercial do produto, se houver:			
3.4. Formas de apresentação do produto:			
3.5. Tipo e forma de fechamento da embalagem:			
3.6. Peso da embalagem:			
3.7. Conteúdo líquido e drenado, se houver:			
3.7.1. Se “Deve ser pesado em presença do consumidor” a informação do peso mínimo e máximo:			
3.8. Forma de indicação da data de validade:			
3.9. Prazo estipulado de validade:			
3.9.1. Prazo estipulado de validade após aberto, se houver:			
3.10. Forma de conservação do produto final ao consumidor:			
3.11. Forma de indicação da data de fabricação:			
3.12. Forma de indicação e identificação do lote:			
3.13. Forma da declaração do lote/fabricação e validade:			
3.14. Informação Nutricional	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">Modelo vertical</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">Modelo horizontal</td> </tr> </table>	Modelo vertical	Modelo horizontal
Modelo vertical	Modelo horizontal		

Página 1 de 4

ANEXO L – FORMULÁRIO SIMPLIFICADO



SMAPA
Secretaria da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

FORMULÁRIO SIMPLIFICADO – RÓTULOS E EMBALAGENS IN 7/2019 – SMAPA

Nome do produto/Denominação de venda:

Nº de registro do estabelecimento:

Nº de registro do produto:

Acréscimo de Rótulo(s)		Alteração de Layout do(s) Rótulo(s)
Cancelamento de Rótulo(s)		Acréscimo com Cancelamento de Rótulo (Mudança de Rótulo)
Acréscimo de Tipo de Embalagem		

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO (IN 7/2019 – SMAPA, Art. 13, incisos I ao VIII)

1.1. Razão Social/Nome do Produtor*:	
1.2. Nome fantasia:	
1.3. CNPJ ou CPF*:	
1.4. Inscrição Estadual/Inscrição Estadual de Produtor Rural*:	
1.5. Responsável legal:	
1.6. Endereço completo:	
1.7. Telefone e aplicativo de mensagem, se houver:	
1.8. E-mail:	

*PEAF: Programa Estadual de Agricultura Familiar

2. ATIVIDADE/CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO (IN 7/2019 – SMAPA, Art. 14)

--

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO (IN 7/2019 – SMAPA, Art. 15, incisos I ao XVI)

3.1. Nome do produto/Denominação de venda:	
3.2. Nome regional, se houver:	
3.3. Marca comercial do produto, se houver:	
3.4. Formas de apresentação do produto:	
3.5. Tipo e forma de fechamento da embalagem:	
3.6. Peso da embalagem:	
3.7. Conteúdo líquido e drenado, se houver:	
3.7.1. Se “Deve ser pesado em presença do consumidor” a informação do peso mínimo e máximo:	
3.8. Forma de indicação da data de validade:	
3.9. Prazo estipulado de validade:	
3.9.1. Prazo estipulado de validade após aberto, se houver:	
3.10. Forma de conservação do produto final ao consumidor:	
3.11. Forma de indicação da data de fabricação:	

Página 1 de 2

ANEXO N – TERMO DE MEDIDA CAUTELAR

1ª VIA - ESTABELECIMENTO
2ª VIA - COPAS-POA
3ª VIA - TALÃO



PREFEITURA DE CAXIAS DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SERVIÇO MUNICIPAL DE CONTROLE DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL - COPAS-POA

TERMO DE MEDIDA CAUTELAR

Ao(s) 07 dia(s) do mês de março de 2023, às 15:00 horas, no município de Caxias do Sul, no estabelecimento

CNPJ Nº: [redacted]

COPAS-POA Nº: [redacted] estabelecido em [redacted] n°: [redacted] no distrito/ bairro

[redacted] de propriedade e/ou responsabilidade de [redacted]

CPF: [redacted]

a autoridade de Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, abaixo nominada e assinada, adota, isolada ou cumulativamente, a(s) seguinte(s) MEDIDA(S) CAUTELARE(S):

- Apreensão do produto, de matérias-primas, de insumos, de equipamentos, de utensílios ou outros;
- Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
- Coleta de amostras do produto para a realização de análises laboratoriais.

PELO FATO DE:

av matéricas - peuma sem identificação, mal acondicionadas, misturadas com impropriedade, dentro embaladas e rotuladas; matéria-prima com validade vencida; tuipa natural avina com validade vencida.

sendo av quantidades de carne apreendidas 94,20 kg com av boves 001474, 001489, 001410, 001424, 001431, 001460, e tuipa natural salgado de avino 4,150 kg com bove 001414.

[redacted]

Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: [redacted] Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: [redacted]

Caxias do Sul, 07 de março de 2023

Recebi a 1ª via [redacted] RG ou CPF: [redacted]

Assinatura: [redacted]

Testemunhas: [redacted]

Nome: [redacted] RG ou CPF: [redacted]

Assinatura: [redacted]

ANEXO O – TERMO DE MEDIDA CAUTELAR

1ª VIA - INFRATOR
2ª VIA - PROCESSO
3ª VIA - TALÃO



PREFEITURA DE CAXIAS DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SERVIÇO MUNICIPAL DE CONTROLE DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL - COPAS-POA

TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO

Ao(s) 07 (sete) dia(s) do mês de maio de 2023 no município de Caxias do Sul, considerando o constante no(s) Auto(s) de Apreensão(ões) N°: [redacted] por infringência a dispositivos do Decreto N° 19882, 29 de novembro de 2012 em que incorreu o estabelecimento

[redacted] CNPJ N°: [redacted] de propriedade e/ou responsabilidade de [redacted]

COPAS-POA N°: [redacted], a autoridade de Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento abaixo nominada e assinada nomeia o(a) Sr(Srª) [redacted]

[redacted] CPF: [redacted] com endereço em [redacted] n°: [redacted]

no distrito/bairro de [redacted], no município de Caxias do Sul, depositário do(s) produto(s) abaixo relacionado(s), o qual fica responsável pela sua guarda sob as penas da Lei:

Quantidade	Descrição	Observações
001474	Carne Refrigerada (Kg)	— x
001499	12.800 Kg	— x
001410	18.100 Kg	— x
001424	17.350 Kg	— x
001481	20.850 Kg	— x
001460	12.700 Kg	— x
001460	6.400 Kg	— x
Totalizando - 94,20 toneladas - quatro quilos - duzentas gramas)		
Queijo natural salgado de curado e maturado sem adição de sal (com validade vencida) sacos 001414, 4,150 Kg		

O(s) produto(s) ora depositado(s) ficarão à disposição do COPAS-POA, que lhe dará o destino conveniente.

Agente de Inspeção e/ou Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula N°: 30869

Recebi a 1ª via deste documento o qual fico ciente.

Nome do Responsável: [redacted] RG ou CPF: [redacted]
Assinatura: [redacted]


Caxias do Sul, 07 de maio de 2023

Testemunhas:

Nome: _____ Nome: _____
RG ou CPF: _____ RG ou CPF: _____
Assinatura: _____ Assinatura: _____

ANEXO P – AUTO DE INFRAÇÃO

1ª VIA - INFRATOR
2ª VIA - PROCESSO
3ª VIA - TALÃO



PREFEITURA DE CAXIAS DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SERVIÇO MUNICIPAL DE CONTROLE DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL - COPAS-POA

AUTO DE INFRAÇÃO

Ao(s) 08 (oito) dia(s) do mês de março de 2023 às 11 horas
autuei o(a) Sr(a) _____
CPF Nº: _____ estabelecido em _____
Nº _____, no distrito/bairro de _____, proprietário e/ou responsável pelo estabelecimento
CNPJº Nº _____ COPAS-POA Nº: _____ classificado como Fábrica de conservas de produtos carnes e interpostas de carne e derivados
por infração ao(s) artigo(s) 66, parágrafo 2º; Art 103 incisos: I, VII, IX, XI, XIII e XXXV; Art. 103, incisos I, VI, XIV e XVI.
do Decreto Nº: 19882, 29 de novembro de 2018
pelo fato de Durante inspeção de rotina foi verificado: 1º matéria-prima (cortes de carcaça) com data de validade vencidas; 2º cortes carnes sem identificação, acondicionados em caixas plásticas com tampa de papelão, sendo que o estabelecimento já tinha sido notificado (RNC 04/10/2022 e RNC 06/12/2022) da necessidade de manter a rotulagem original (rastreadabilidade). Também, houve a mistura na mesma caixa dos cortes de carne, o produto (carne moída) já embalado e rotulado pelo estabelecimento; 3º duas caixas, com data de validade vencidas, sem identificação primária e final, acondicionados, esses ingredientes não constam nos formulários de registro de produtos aprovados pelo COPAS-POA, portanto sendo ingredientes proibidos, não autorizados de serem armazenados no estabelecimento.
Pena prevista no artigo 108 inciso I (Advertências) e III.
do Decreto Nº: 19882, 29 de novembro de 2018
O infrator poderá protocolar documento no COPAS-POA, dentro de **10(dez) dias úteis**, contendo as explicações que julgar necessárias a sua defesa.

Agente de Inspeção e/ou Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: _____

Recebi a 1ª via deste documento o qual fico ciente.
Nome do Receptor: _____ RG ou CPF: _____
Assinatura: _____


Caxias do Sul, 08 de março de 2023

Testemunhas:
Nome: _____ Nome: _____
RG ou CPF: _____ RG ou CPF: _____
Assinatura: _____ Assinatura: _____

Rua Moreira César, 1686 - Bairro Pio X - CEP:95034-000 - Caxias do Sul -RS

ANEXO Q – AUTO DE INFRAÇÃO

1ª VIA - INFRATOR
2ª VIA - PROCESSO
3ª VIA - TALÃO



PREFEITURA DE CAXIAS DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SERVIÇO MUNICIPAL DE CONTROLE DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL - COPAS-POA


AUTO DE INFRAÇÃO

Ao(s) 08 (oito) dia(s) do mês de março de 2023 às 11 horas
autuado(a) Sr(a) [redacted]
CPF Nº: [redacted] estabelecido em [redacted]
Nº [redacted], no distrito/bairro de [redacted] proprietário e/ou responsável pelo estabelecimento
CNPJº Nº [redacted] COPAS-POA Nº: [redacted] classificado como Fábrica de conservas de produtos carnes e entripado de carne e derivados
por infração ao(s) artigo(s) 66, parágrafo 2º - Art 102 incisos I, VII, IX, XI, XIII e XXXV; Art. 103. incisos I, VI, XIV e XVI
do Decreto Nº: 19882, 29 de novembro de 2018
pelo fato de durante vistoria de rotina foi verificado: 1º matéria-prima (cortes de carcaça) com data de validade vencidas; 2º cortes carnes sem identificação, acondicionados em caixas plásticas com tampa de papelão, sendo que o estabelecimento já tinha sido notificado (RNC 04/10/2022 e RNC 06/12/2022) da necessidade de manter a rotulagem original (rastreadabilidade). Também, havia a mistura na mesma caixa dos cortes de carne, o produto (carne moída) já embalado e rotulado pelo estabelecimento; 3º cortes cozidos, comensais, cujo rótulo sem rotulagem, sem embalagem primária e boas condições, e seus ingredientes não constam nos formulários de registro de produtos aprovados pelo COPAS-POA, portanto sendo ingredientes proibidos, não autorizados de serem armazenados no estabelecimento.
Pena prevista no artigo 108, inciso I (Advertências) e III.
do Decreto Nº: 19882, 29 de novembro de 2018
O infrator poderá protocolar documento no COPAS-POA, dentro de **10(dez) dias úteis**, contendo as explicações que julgar necessárias a sua defesa.
[redacted]
Agente de Inspeção e/ou Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: [redacted]
Recebi a 1ª via deste documento o qual fico ciente.
Nome do Recebente: [redacted] RG ou CPF: [redacted]
Assinatura: [redacted]
Caxias do Sul, 08 de março de 2023
Testemunhas:
Nome: _____ Nome: _____
RG ou CPF: _____ RG ou CPF: _____
Assinatura: _____ Assinatura: _____

Rua Moreira César, 1686 - Bairro Pio X - CEP:95034-000 - Caxias do Sul -RS

ANEXO S – AUTO DE INFRAÇÃO

1ª VIA - INFRATOR
2ª VIA - PROCESSO
3ª VIA - TALÃO



PREFEITURA DE CAXIAS DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SERVIÇO MUNICIPAL DE CONTROLE DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL - COPAS-POA

AUTO DE INFRAÇÃO

Ao(s) 28 (vinte e oito) dia(s) do mês de maio de 2023 às 13:30 horas
autuado(a) Sr(a) _____
CPF Nº _____ estabelecido em _____

Nº _____, no distrito/bairro de _____, proprietário e/ou responsável pelo estabelecimento
CNPJº Nº: _____, COPAS-POA Nº: _____, classificado como Unidade
de Beneficiamento de Carnes e Produtos Carnes
por infração ao(s) artigo(s) 402, inciso B, digo, VIII do Decreto nº 49.882, de 29/11/2018
conjuntamente com a Instrução Normativa nº 164/07/2022
(ANVISA)
do Decreto Nº: 49.882, de 29 de novembro de 2018
pelo fato de apresentar laudo de análise oficial de produto (Embaladinho
de Roser) na caixa básica, com custo suscitado, suscitado
COPAS - POA nº 03/406), fora do padrão legal vigente, com jerrme
Belotônio de Embalo nº 0294/23, emba, d Costil las Manefilas
auxiliais acima do limite (40%) permitido, apresentando susul-
tado 1,2 x 10⁻⁷ (42.000.000).

Pena prevista no artigo 408, inciso I (administrativa)
do Decreto Nº: 49.882, de 29 de novembro de 2018
O infrator poderá protocolar documento no COPAS-POA, dentro de 10(dez) dias úteis, contendo as explicações que
julgar necessárias a sua defesa.

Agente de Inspeção e/ou Fiscalização _____

Recebi a 1ª via deste documento o qual fico ciente.
Nome do Responsável: _____ RG ou CPF: _____
Assinatura: _____


Caxias do Sul, _____ de _____ de _____

Testemunhas:
Nome: _____ Nome: _____
RG ou CPF: _____ RG ou CPF: _____
Assinatura: _____ Assinatura: _____

Rua Moreira César, 1686 - Bairro Pio X - CEP:95034-000 - Caxias do Sul -RS
Fone: (54) 3218 3800 - e-mail: sag@caxias.rs.gov.br

ANEXO V – AUTO DE INFRAÇÃO

1ª VIA - INFRATOR
2ª VIA - PROCESSO
3ª VIA - TALÃO



PREFEITURA DE CAXIAS DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SERVIÇO MUNICIPAL DE CONTROLE DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL - COPAS-POA

AUTO DE INFRAÇÃO

Ao(s) 14 (quatorze) dia(s) do mês de abril de 2023 às 08:30 horas
autuei o(a) Sr(a) _____
CPF Nº: _____ estabelecido em _____
Nº _____, no distrito/bairro de _____, proprietário e/ou responsável pelo estabelecimento
CNPJº Nº: _____ COPAS-POA Nº: _____ classificado como Fábrica de produtos cárneos
por infração ao(s) artigo(s) 102, inciso VIII do Decreto 19.882 de 29/11/2018; SIC Instrução Normativa 16/2022, anexo I, item 6 - d.
do Decreto Nº: _____
pelo fato de o produto "Lanquica de carne moída denecada" ter apresentado laudo de análise laboratorial oficial fora do padrão legal vigente, com exame relatórios de exame nº 0586/23. O produto apresentou contagem de micr-organismo Esta filiação codigular positiva acima do permitido pela legislação.
Pena prevista no artigo 108, inciso II, alínea "a" do Decreto Nº: 19.882 de 29/11/2018
O infrator poderá protocolar documento no COPAS-POA, dentro de **10(dez) dias úteis**, contendo as explicações que julgar necessárias a sua defesa.

Agente de Inspeção e/ou Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: _____
Recebi a 1ª via deste documento o qual fico ciente
Nome do Responsável: _____ RG ou CPF: _____
Assinatura: _____
Caxias do Sul, 17 de abril de 2023
Testemunhas:
Nome: _____ Nome: _____
RG ou CPF: _____ RG ou CPF: _____
Assinatura: _____ Assinatura: _____


Rua Moreira César, 1686 - Bairro Pio X - CEP:95034-000 - Caxias do Sul -RS

ANEXO W – NOTIFICAÇÃO DA INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS

 SMAPA Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL	<p style="font-size: small;">PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal – COPAS-POA</p> <h3 style="margin: 0;">NOTIFICAÇÃO DA INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES E AÇÕES FISCAIS</h3>						
<p>IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO: Estabelecimento: ██████████ CNPJ: ██████████ Registro COPAS-POA: ██████ Classificação: FÁBRICA DE PRODUTOS SUÍNOS</p>							
<p>IDENTIFICAÇÃO DA COLETA: Data da Coleta: 29/03/2023 Hora da Coleta: 09:30 Lacres Utilizados: ██████ Laboratório Enviado: UCS-LAPA</p>							
<p>IDENTIFICAÇÃO DA ANÁLISE SOLICITADA: ÁGUA DE ABASTECIMENTO: () Microbiológico () Físico-químico () Outros _____ PRODUTO: (X) Microbiológico () Físico-químico () Outros _____</p>							
<p>IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA: Produto: LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA DESSECADA Registro COPAS-POA N°: ██████ Data de Fabricação: 28/03/2023 Lote: ██████ Data de Validade: 26/06/2023</p>							
<p>IDENTIFICAÇÃO DO RELATÓRIO DE ENSAIO: Data(s) de Emissão pelo laboratório: 13/03/2023 Data(s) de Recebimento pelo COPAS-POA: 14/03/2023 Número(s) do(s) Relatório(s) de Ensaio(s): ██████</p>							
<p>RESULTADO DA ANÁLISE: () Qualidade aceitável pelos padrões regulamentares. (X) Qualidade inaceitável, conforme legislação:</p> <p>- INSTRUÇÃO NORMATIVA 161 DE 1º DE JULHO DE 2022: ANEXO I, ITEM 6 – D.</p>							
<p>IDENTIFICAÇÃO DO ENSAIOS FORA DOS PADRÕES:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">Ensaio</th> <th style="width: 30%;">Resultado/ Unidade</th> <th style="width: 30%;">Padrão Estabelecido conforme legislação</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA</td> <td>3,9 x 10⁴ (39.000) UFC/g</td> <td>1 x 10³ (1.000) UFC/g</td> </tr> </tbody> </table>		Ensaio	Resultado/ Unidade	Padrão Estabelecido conforme legislação	ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA	3,9 x 10 ⁴ (39.000) UFC/g	1 x 10 ³ (1.000) UFC/g
Ensaio	Resultado/ Unidade	Padrão Estabelecido conforme legislação					
ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA	3,9 x 10 ⁴ (39.000) UFC/g	1 x 10 ³ (1.000) UFC/g					
<p>AÇÕES FISCAIS (Embasamento legal e demais procedimentos que serão adotados, conforme Decreto 19.882 de 29 de novembro de 2018) (x) Notificação. Data: 14/03/2023 (x) Auto de Infração n° ██████ (x) Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas, conforme o termo de medida cautelar n° ██████ () Auto de Apreensão e/ou Inutilização n° _____ () Liberação do processo de fabricação ou do produto, de suas etapas () Outras: _____</p>							
<p>Página 1 de 2</p>							
<p style="font-size: x-small;">SMAPA – COPAS-POA: Rua Moreira César, 1686 – Bairro Pio X – CEP 95034-000 – Caxias do Sul-RS Telefone: (54) 3290 3800 – e-mail: copaspoa@caxias.rs.gov.br</p>							

ANEXO X – TERMO DE MEDIDA CAUTELAR

1ª VIA - ESTABELECIMENTO
2ª VIA - COPAS-POA
3ª VIA - TALÃO



PREFEITURA DE CAXIAS DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SERVIÇO MUNICIPAL DE CONTROLE DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL - COPAS-POA

TERMO DE MEDIDA CAUTELAR

Ao(s) 14 (quatorze) dia(s) do mês de abril de 2023, às 08:47 horas, no município de Caxias do Sul, no estabelecimento [REDACTED]
CNPJ Nº: 07.206.579/0001-92
COPAS-POA Nº: [REDACTED], estabelecido em [REDACTED] nº: [REDACTED], no distrito/ bairro [REDACTED]
[REDACTED] de propriedade e/ou responsabilidade de [REDACTED] C.P.F.: [REDACTED]
classificado como Fábrica de produtos cárneos, a autoridade de Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, abaixo nominada e assinada, adota, isolada ou cumulativamente, a(s) seguinte(s) MEDIDA(S) CAUTELARE(S):

Apreensão do produto, de matérias-primas, de insumos, de equipamentos, de utensílios ou outros;
 Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
 Coleta de amostras do produto para a realização de análises laboratoriais.

PELO FATO DE:

O produto 'Linguiça de carne moída de carne de vaca' foi apreendido devido de análise laboratorial fora do padrão legal vigente.
O produto encontra-se suspenso a partir do recebimento deste documento.

[REDACTED]

Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: [REDACTED] Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: [REDACTED]
Caxias do Sul, 14 de abril de 2023

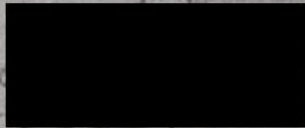
Recebi a 1ª via deste documento o qual fico ciente.
Nome do Responsável: _____ RG ou CPF: _____
Assinatura: _____
Testemunhas:
Nome: _____ Nome: _____
RG ou CPF: _____ RG ou CPF: _____
Assinatura: _____ Assinatura: _____

Rua Moreira César, 1686 - Bairro Pio X - CEP:95034-000 - Caxias do Sul -RS
Fone: (54) 3218 3800 – e-mail: sag@caxias.rs.gov.br

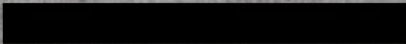
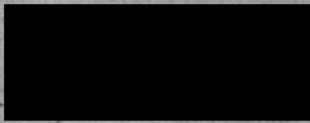
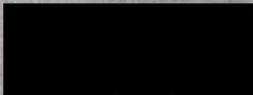
ANEXO Y – LAUDO TÉCNICO

Ações Corretivas

LAUDO TÉCNICO: Após reunião com manipuladores, avaliação de possíveis erros durante o processo e revisão das práticas adotadas na fabricação e processamento do produto novas orientações e treinamento sobre a formulação de cada produto e seus devidos ingredientes foram passadas para os mesmos, isso para evitar novas análises fora dos padrões e manter a qualidade do produto a fim de evitar riscos ou prejuízos aos consumidores




Responsável Técnico



Responsável Legal

Caxias do Sul, 24 de Abril de 2023

ANEXO Z – NOTIFICAÇÃO DA INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS

 <p>SMAPA Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento</p> <p>MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL</p>	<p>PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal – COPAS-POA</p>							
	<p>NOTIFICAÇÃO DA INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES E AÇÕES FISCAIS</p>							
<p>IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO: Estabelecimento: [REDACTED] CNPJ: [REDACTED] Registro COPAS-POA: [REDACTED] Classificação: FÁBRICA DE PRODUTOS SUÍNOS</p>								
<p>IDENTIFICAÇÃO DA COLETA: Data da Coleta: 09/05/2023 Hora da Coleta: 10:30 Lacs Utilizados: [REDACTED] Laboratório Enviado: UCS-LAPA</p>								
<p>IDENTIFICAÇÃO DA ANÁLISE SOLICITADA: ÁGUA DE ABASTECIMENTO: () Microbiológico () Físico-químico () Outros _____ PRODUTO: (X) Microbiológico () Físico-químico () Outros _____</p>								
<p>IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA: Produto: LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA DESSECADA Registro COPAS-POA N°: [REDACTED] Data de Fabricação: 09/05/2023 Lote: [REDACTED] Data de Validade: 07/08/2023</p>								
<p>IDENTIFICAÇÃO DO RELATÓRIO DE ENSAIO: Data(s) de Emissão pelo laboratório: 15/05/2023 Data(s) de Recebimento pelo COPAS-POA: 15/05/2023 Número(s) do(s) Relatório(s) de Ensaio(s): [REDACTED]</p>								
<p>RESULTADO DA ANÁLISE: (X) Qualidade aceitável pelos padrões regulamentares. () Qualidade inaceitável, conforme legislação:</p>								
<p>- INSTRUÇÃO NORMATIVA 161 DE 1º DE JULHO DE 2022: ANEXO I, ITEM 6 – D.</p>								
<p>IDENTIFICAÇÃO DO ENSAIOS FORA DOS PADRÕES:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ensaio</th> <th>Resultado/ Unidade</th> <th>Padrão Estabelecido conforme legislação</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ESTAFILOCOCCOS COAGULASE POSITIVA</td> <td><L.Q (MENOR QUE O LIMITE DE QUANTIFICAÇÃO DO MÉTODO)</td> <td>1 x 10³ (1.000) UFC/g</td> </tr> </tbody> </table>			Ensaio	Resultado/ Unidade	Padrão Estabelecido conforme legislação	ESTAFILOCOCCOS COAGULASE POSITIVA	<L.Q (MENOR QUE O LIMITE DE QUANTIFICAÇÃO DO MÉTODO)	1 x 10 ³ (1.000) UFC/g
Ensaio	Resultado/ Unidade	Padrão Estabelecido conforme legislação						
ESTAFILOCOCCOS COAGULASE POSITIVA	<L.Q (MENOR QUE O LIMITE DE QUANTIFICAÇÃO DO MÉTODO)	1 x 10 ³ (1.000) UFC/g						
<p>AÇÕES FISCAIS (Embasamento legal e demais procedimentos que serão adotados, conforme Decreto 19.882 de 29 de novembro de 2018) (X) Notificação. Data: 15/05/2023 () Auto de Infração n° [REDACTED] () Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas, conforme o termo de medida cautelar n° _____ () Auto de Apreensão e/ou Inutilização n° _____ (X) Liberação do processo de fabricação do produto e do lote retido. () Outras: _____</p>								
<p>SMAPA – COPAS-POA: Rua Moreira César, 1686 – Bairro Pio X – CEP 95034-000 – Caxias do Sul-RS Telefone: (54) 3290 3800 – e-mail: copaspoa@caxias.rs.gov.br</p>		<p>Página 1 de 2</p>						