

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

**DIANE PAULA MANFROI ROSSI**

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

**CAXIAS DO SUL  
2023**

**DIANE PAULA MANFROI ROSSI**

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

Relatório de Estágio Curricular Obrigatório apresentado como requisito parcial para a obtenção do título de Médico Veterinário pela Universidade de Caxias do Sul na área de inspeção de produtos de origem animal.

Orientadora: Dra. Cátia Chilanti Pinheiro Barata.

Supervisora: M.V. Júlia Grün Heinen.

**CAXIAS DO SUL**

**2023**

**DIANE PAULA MANFROI ROSSI**

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

Relatório de Estágio Curricular Obrigatório apresentado como requisito parcial para a obtenção do título de Médico Veterinário pela Universidade de Caxias do Sul na área de inspeção de produtos de origem animal.

Orientadora: Dra. Cátia Chilanti Pinheiro Barata.

Supervisora: M.V. Júlia Grün Heinen.

Aprovado em: 24/11/2023

**Banca Examinadora**

---

Dra. Cátia Chilanti Pinheiro Barata (Orientadora)  
Universidade de Caxias do Sul – UCS

---

Dra. Antonella Souza Mattei (Avaliador 1)  
Universidade de Caxias do Sul – UCS

---

Dr. Fábio Antunes Rizzo (Avaliador 2)  
Universidade de Caxias do Sul – UCS

Dedico este trabalho à memória da minha mãe, Lourdes Manfroi, que infelizmente não está mais entre nós, mas cujo amor, apoio e inspiração continuam vivos em meu coração. Ao meu marido, Felipe Rossi, por todas as vezes que estudou comigo e por todo apoio durante minha graduação. E a minha fiel companheira de quatro patas, Maggie, que iniciou comigo esta caminhada, e por ter sido um grande incentivo para seguir em frente. Suas travessuras, lealdade e carinho trouxeram luz aos meus dias de estudo incansável.

## **AGRADECIMENTOS**

Gostaria de expressar minha profunda gratidão a todas as pessoas e instituições que tornaram possível a conclusão deste trabalho.

Primeiramente, quero agradecer a minha orientadora, Prof<sup>a</sup>. Dra. Cátia Chilanti Pinheiro Barata, pela orientação valiosa, paciência e apoio ao longo deste processo. Seu conhecimento e orientação foram fundamentais para o sucesso deste trabalho.

As fiscais do COPAS-POA, em especial à minha supervisora, Júlia Grün Heinen e a chefe do setor, Daniela Jacobus, pela contribuição inestimável para a conclusão desta etapa acadêmica e futura carreira. Sua orientação, dedicação e apoio foram fundamentais em todas as etapas deste projeto.

À minha família, em especial ao meu marido, por seu apoio inabalável, paciência e compreensão durante os momentos de estudo intenso e dedicação a este projeto.

Aos professores e colegas de curso, que compartilharam suas ideias, experiências e conhecimentos, muito obrigada pela colaboração e ensinamentos durante toda a jornada acadêmica.

## RESUMO

O presente relatório de estágio curricular obrigatório em medicina veterinária foi realizado com o propósito de descrever as atividades desenvolvidas na área de inspeção de produtos de origem animal, realizado no COPAS-POA e também, relatar dois casos ligados à qualidade e segurança dos alimentos produzidos nas agroindústrias fiscalizadas pelo serviço de fiscalização municipal da cidade de Caxias do Sul. Sob supervisão da Médica Veterinária Júlia Grün Heinen e sob orientação acadêmica da professora Dra. Cátia Chilanti Pinheiro Barata, no período de 1 de agosto a 7 de novembro de 2023, somando 424 horas. Ao total foram acompanhados 79 processos de vistorias, 34 processos de análises oficiais de água e produto, 17 processos de auto de infração, 160 processos de análises de rótulos, 19 processos de registro de novos produtos e 5 programas de educação sanitária. O primeiro relato de caso se trata da contagem elevada de estafilococos coagulase positiva em produtos de carne suína ocorrido em dois estabelecimentos diferentes, e o segundo relato se trata da contaminação de produto cárneo suíno com bactérias mesófilas aeróbias. Os dois casos relatados reforçam a importância de manter as boas práticas de fabricação e as análises laboratoriais dos produtos, a relevância do serviço de inspeção municipal, assim como, a importância de escolher produtos inspecionados para evitar doenças transmitidas por alimentos.

**Palavras-chave:** Contaminação em carne suína; Boas Práticas de Fabricação; COPAS-POA; Análises Laboratoriais; Doenças Transmitidas por Alimentos.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – A) Setor do COPAS-POA, B) Edificação (parte externa) onde se localiza a Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SMAPA).....	16
Figura 2 – Fluxograma de Vistorias Simplificado .....	24
Figura 3 – Fluxograma de Análise Físico-Química da Água .....	30
Figura 4 – Fluxograma de Análise Microbiológica da Água .....	31
Figura 5 – Fluxograma de Análise de Produtos (MB/FQ) .....	33
Figura 6 - Mudanças na tabela de informação e nas alegações nutricionais .....	38
Figura 7 - Rotulagem nutricional frontal .....	39
Figura 8 - Valores estabelecidos para o uso de rotulagem nutricional frontal .....	39
Figura 9 - Contagem de estafilococos coagulase positiva em linguiça de carne suína dessecada produzida em estabelecimento na cidade de Caxias do Sul .....	42
Figura 10 - Contagem de estafilococos coagulase positiva em copa fatiada processada em estabelecimento na cidade de Caxias do Sul.....	43
Figura 11 - A) Funcionário misturando manualmente a massa da linguiça com os condimentos. B) Carne suína moída. C) Equipamento utilizado para moer carne.....	45
Figura 12 - A) Linguiça sendo embutida com auxílio de máquina embutidora. B) Unidades do produto. C) Sobra de massa que seria descartada.....	46
Figura 13 - Relatório das análise de Estafilococos coagulase positiva conforme .....	46
Figura 14 – A) Acúmulo de águas residuais no chão. B) Acúmulo de água nos equipamentos .....	50

Figura 15 – Freezer utilizado para congelar insumos e produtos prontos .....50

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Relação dos estabelecimentos registrados no COPAS-POA, durante o período do estágio curricular obrigatório em Medicina Veterinária .....	18
Tabela 2 – Relação das atividades acompanhadas durante o período do estágio curricular obrigatório em Medicina Veterinária .....	19
Tabela 3 – Tipos de processos de análise de rótulos acompanhados durante o período de estágio .....	20
Tabela 4 – Tipos de vistorias acompanhadas durante o estágio .....	21
Tabela 5 – Tipos de processos de análises oficiais acompanhados durante o período de estágio .....	21
Tabela 6 – Tipos de processos de registro de novos produtos acompanhados durante o período de estágio.....	22
Tabela 7 – Tipos de processos de auto de infração acompanhados durante o período de estágio.....	23
Tabela 8 – Tipos de atividades de educação sanitária acompanhadas durante o período de estágio .....	23
Tabela 9 – Periodicidade das fiscalizações a partir dos resultados obtidos pelo RE .....	25
Tabela 10 – Frequência de análises oficiais de água e produto .....	28
Tabela 11 – Número de amostras que deveriam ser coletadas de acordo com o processo realizado pelo estabelecimento .....	33

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AAI	Água de Abastecimento Interno
AI	Auto de Infração
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
BPF	Boas Práticas de Fabricação
CISGA	Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável da Serra Gaúcha
CRMV-RS	Conselho Regional de Medicina Veterinária do Rio Grande do Sul
COPAS-POA	Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal
e-SISBI	Sistema Eletrônico de Gestão de Serviços de Inspeção
FQ	Físico-químico
FRP	Formulário de registro de produto
IN	Instrução Normativa
MAPA	Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento
MB	Microbiológica
NC	Não Conforme
PAC	Programa de Autocontrole
POA	Produto de Origem Animal
POP	Procedimento Operacional Padronizado
PPHO	Procedimento Padrão de Higiene Operacional
RAC	Resposta a Ação Corretiva
RAF	Relatório de Ação Fiscalizatória e Controle de Vistoria
RDC	Resolução de 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
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
VRM	Valor de Referência Municipal (1 VRM = R\$ 42,62)

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>14</b>
<b>2</b>	<b>DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO .....</b>	<b>16</b>
<b>3</b>	<b>ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.....</b>	<b>19</b>
3.1	VISTORIAS.....	24
3.2	ANÁLISES LABORATORIAIS OFICIAIS .....	27
3.2.1	Coleta de água de abastecimento interno para análises oficiais...	29
3.2.2	Coleta de produtos de origem animal para análise oficial .....	32
3.3	OUTRAS ATIVIDADES .....	36
3.3.1	Capacitações e Treinamentos .....	36
3.3.2	Ações de Educação Sanitária .....	36
3.3.3	Atas das Reuniões .....	37
3.3.4	Rotulagem nutricional .....	37
<b>4</b>	<b>RELATO DE CASO .....</b>	<b>40</b>
4.1	ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA EM PRODUTOS DE CARNE SUÍNA .....	40
4.1.1	Introdução .....	40
4.1.2	Relato de caso .....	41
4.1.3	Resultados e discussão .....	43
4.1.4	Conclusão .....	47
4.2	CONTAMINAÇÃO DE PRODUTO CÁRNEO SUÍNO RESFRIADO COM BACTÉRIAS MESÓFILAS AERÓBIAS .....	48
4.2.1	Introdução .....	48
4.2.2	Relato de caso .....	49
4.2.3	Resultados e discussão .....	51
4.2.4	Conclusão .....	52
<b>5</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>53</b>

**REFERÊNCIAS .....54**

**ANEXOS .....58**

## 1 INTRODUÇÃO

Inspecionar produtos de origem animal é essencial para garantir a segurança alimentar da população e prevenir doenças transmitidas pelo consumo de alimentos impróprios, e essa é uma função exclusiva do médico veterinário, conforme Lei 5.517 de 23 de outubro de 1968 que deu origem e regulamenta a profissão. É o médico veterinário quem avalia a sanidade dos animais abatidos, higiene do ambiente e dos equipamentos utilizados durante o abate e processamento das carnes, leites, ovos, mel, entre outros produtos de origem animal, além de coletar amostras para análise laboratorial, verificar as condições de armazenamento e rotulagem dos produtos e verificar a documentação referente ao processo de produção. O acompanhamento de todos os estágios da cadeia produtiva é fundamental para manter a qualidade em todas as etapas – manipulação, transporte e comercialização.

A definição de inspeção sanitária de acordo com o Ministério da Saúde, portaria 1.428, de 26 de novembro de 1993, “é o procedimento de fiscalização efetuado pela autoridade sanitária avaliando em toda a cadeia alimentar as Boas Práticas de produção e prestação de serviços, visando atingir o Padrão de Identidade e Qualidade dos procedimentos para prevenir agravos à saúde do consumidor”.

Segundo Brandão (2016), o médico veterinário é um profissional fundamental na sociedade atual, auxiliando na manutenção da saúde humana – prevenindo doenças, buscando alternativas sanitárias e bem-estar. Para exercer com excelência essa função é necessário estar sempre atualizado em relação às melhores práticas para a prevenção e controle de doenças e as legislações vigentes, contribuindo para a promoção da saúde pública.

Para garantir a segurança alimentar do produto, as condições de higiene nas indústrias alimentícias são fundamentais. Essa higienização está associada às Boas Práticas de Fabricação (BPF) e à Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Esses dois conceitos têm como objetivo, garantir a produção de alimentos de qualidade e seguros para o consumo humano (Andrade, 2008). As BPF são um guia técnico com orientações que incluem as condições necessárias para a

higienização pessoal dos funcionários, monitoramento adequado dos equipamentos, limpeza e desinfecção das instalações, controle de pragas, controle de matérias-primas e produtos, tudo isso para assegurar a qualidade e segurança dos alimentos nas etapas de produção, processamento, armazenamento e distribuição. O objetivo da APPCC é prevenir, eliminar ou reduzir a ocorrência de perigos biológicos, químicos e físicos que possam colocar em risco a saúde dos consumidores. E isso é realizado através de análises de todas as etapas do processo de produção dos alimentos, identificando os potenciais perigos, estabelecendo assim, medidas de controle e monitoração constante.

O médico veterinário trabalha para garantir o bem-estar animal, as boas práticas de produção, a higiene e a segurança alimentar em todas as etapas (Gomide e Ramos, 2014). Os serviços de inspeção desempenham um papel importantíssimo na identificação de alimentos de origem animal insalubres e na garantia da qualidade e segurança dos mesmos. O vínculo entre o bem-estar animal, a qualidade dos produtos e os serviços de inspeção é fundamental para fornecer alimentos de alta qualidade aos consumidores.

Existem três níveis de inspeção de produtos de origem animal – o Serviço de Inspeção Federal (SIF), o Serviço de Inspeção Estadual (SIE) e o Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Estes serviços foram estabelecidos pela lei 7.889/89 e variam de acordo com a área de comercialização (Battaglini e Fagnani, 2014). É essencial optar por produtos inspecionados, independente do selo que o mesmo apresente, pois, produtos sem selo de inspeção podem causar doenças transmitidas por alimentos (DTA), com sintomas como diarreia, vômito, dores abdominais e febre, devido a contaminação por patógenos como *Salmonella sp*, *Listeria sp*, *Escherichia coli* e *Clostridium sp*.

O estágio curricular obrigatório foi realizado no Serviço de Inspeção Municipal de Caxias do Sul, com carga horária total de 424 horas.

Este trabalho foi realizado com o propósito de descrever as atividades desenvolvidas durante o estágio curricular obrigatório, e relatar dois casos acompanhados relacionados à qualidade e segurança dos alimentos produzidos nas agroindústrias fiscalizadas pelo serviço de fiscalização municipal da cidade de Caxias do Sul.

## 2 DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO

O estágio curricular obrigatório supervisionado em Medicina Veterinária foi realizado no Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal – COPAS-POA (Figura 1 – A). Este setor estava vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do município de Caxias do Sul – SMAPA (Figura 1 – B), que estava situada na Rua Moreira César, número 1686, Bairro Pio X. Anexo ao prédio, também se localizava a Secretaria Municipal de Trânsito, Transporte e Mobilidade – SMTTM.

Figura 1 – A) Setor do COPAS-POA, B) Edificação (parte externa) onde se localiza a Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Caxias do Sul.



Fonte: autora (2023)

O setor no qual o estágio foi realizado tinha seu horário de funcionamento de segunda a sexta-feira das 8h às 12h e das 13h às 17h. As atividades fiscalizatórias abrangiam toda a área urbana e rural do município de Caxias do Sul, com o objetivo

de proteger a saúde da população, inspecionando produtos de origem animal produzidos nas agroindústrias registradas neste serviço.

O serviço oficial de inspeção de Caxias do Sul era exercido por um corpo técnico especializado e durante a realização do estágio a equipe do setor era formada por três médicas veterinárias sendo elas Daniela Jacobus, que atuava como chefe de setor e como fiscal de referência, Júlia Grün Heinen e Maricelda Borges Figueredo, que exerciam a função de fiscais de referência, além de uma agente administrativa, Simone Bolson Jacobus. As três fiscais assistiam às agroindústrias e realizavam ações fiscalizatórias em estabelecimentos de produtos de origem animal como: vistorias nos locais em que os estabelecimentos estavam ou pretendiam se instalar, análises de processos de fabricação e de rotulagem dos produtos, acompanhamento e fiscalização das atividades de produção e de rotina dos estabelecimentos, coleta de água e produtos para a realização de análises oficiais físico-químicas e microbiológicas, combate a fraudes econômicas e a clandestinidade em locais irregulares, barreiras sanitárias e ações conjuntas com outros órgãos fiscalizadores, entre outras atividades.

O serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS-POA) foi instituído em Caxias do Sul pela Lei nº 8.175 de 19 de dezembro de 2016, a qual revogou a Lei Municipal nº 4.752, de 02 de dezembro de 1997. Naquele período, o serviço de inspeção era denominado Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários, cuja função era fiscalizar produtos de origem animal, e também, produtos de origem vegetal. Posteriormente, a Lei de 2016 também foi alterada pela Lei nº 8.186 de 10 de março de 2017. Atualmente, o Decreto nº 19.882, de 29 de novembro de 2018 regulamenta essa Lei. Nesta legislação encontram-se normas e obrigações que devem ser seguidas pelas agroindústrias, instruções para obtenção de registro e para aprovação de projetos, procedimentos que a fiscalização deve realizar, valores das taxas de registros, descrição das infrações e suas penalidades, dentre outros.

Vinte e quatro agroindústrias estavam registradas no COPAS-POA (Tabela 1) até o final do período de estágio curricular, sendo que uma delas, com a denominação de fábrica de conservas de produtos cárneos entrou com pedido para encerrar as atividades temporariamente, outra com a denominação de granja avícola

solicitou o encerramento definitivo de suas atividades (não sendo contabilizada no número total de agroindústrias) e outro estabelecimento com denominação de fábrica de produtos suínos obteve o registro no transcorrer. Outros três estabelecimentos estavam em processo de registro, porém até o término do estágio não haviam finalizado.

Tabela 1 – Relação dos estabelecimentos registrados no COPAS-POA, durante o período do estágio curricular obrigatório em Medicina Veterinária

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO <sup>1</sup>	QUANTIDADE
Entrepasto de produtos de origem animal	6
Fábrica de produtos suínos	5
Casa do mel	4
Granjas avícolas	3
Fábrica de laticínios	3
Fábrica de conservas de produto cárneos	3
TOTAL	24

Fonte: COPAS-POA (2023)

<sup>1</sup> A classificação dos estabelecimentos quanto ao tipo de atividade realizada, utilizada neste trabalho está de acordo com o Decreto Municipal nº 19.882, de 29 de novembro de 2018, vigente até o término do estágio curricular obrigatório. Porém um novo decreto estava sendo redigido, no qual alteraria o decreto vigente e ficaria de acordo com a classificação determinada pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, do MAPA (RIISPOA).

### 3 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

O presente trabalho foi desenvolvido com o objetivo de relatar as atividades realizadas durante o estágio curricular obrigatório para a conclusão do curso de Medicina Veterinária, no período de 01 de agosto a 07 de novembro de 2023, de terça a sexta-feira, totalizando 424 horas. O estágio teve supervisão de campo da médica veterinária Júlia Grün Heinen e orientação acadêmica da professora Dra. Cátia Chilanti Pinheiro Barata.

Durante o período de estágio curricular obrigatório em medicina veterinária foram acompanhadas as atividades descritas na tabela 2, as informações foram fundamentadas a partir de documentos e dados obtidos no setor do COPAS-POA. Durante o período de estágio a maior parte das atividades acompanhadas foram os processos de análise de rótulos, as vistorias e as coletas para as análises oficiais de água e produtos

As tabelas 3, 4, 5, 6, 7 e 8 representam os tipos de processos de análise de rótulos, vistorias, análises oficiais, registro de novos produtos, auto de infração e atividades de educação sanitária acompanhadas durante o período de estágio.

Tabela 2 – Relação das atividades acompanhadas durante o período do estágio curricular obrigatório em Medicina Veterinária

(continua)

ATIVIDADE	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	TOTAL
PROCESSO DE ANÁLISE DE RÓTULOS	9	13	138	----	160
PROCESSO DE VISTORIA	27	19	33	----	79
PROCESSO DE ANÁLISES OFICIAIS	11	8	15	----	34

(conclusão)

PROCESSO DE REGISTRO DE NOVOS PRODUTOS	14	5	----	----	19
PROCESSO DE AUTO DE INFRAÇÃO	4	6	7	----	17
EDUCAÇÃO SANITÁRIA	3	1	----	1	5

Tabela 3 – Tipos de processos de análise de rótulos acompanhados durante o período de estágio

PROCESSO DE ANÁLISE DE RÓTULOS

	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Total
Alteração de layout de rótulo	5	7	25	----	37
Cancelamento de Rótulo	2	3	58	----	63
Acréscimo de rótulo com cancelamento	2	3	55	----	60

Tabela 4 – Tipos de vistorias acompanhadas durante o estágio

PROCESSO DE CONTROLE DE VISTORIA					
	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Total
Relatório de Ação Fiscalizatória (RAF)	11	6	9	-----	26
Relatório de Não Conformidades (RNC)	6	6	5	-----	17
Relatório de Ações Corretivas (RAC)	5	5	8	-----	18
Resposta ao Relatório de Ações Corretivas (R-RAC)	2	5	10	-----	17
Laudo de Inspeção Sanitária Anual	2	-----	5	-----	7
Laudo de Supervisão (Anual)	2	2	6	-----	10
Laudo de Avaliação de Liberação de Estabelecimento	1	----	----	-----	1

Tabela 5 – Tipos de processos de análises oficiais acompanhados durante o período de estágio

(continua)

PROCESSO DE ANÁLISES OFICIAIS					
	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Total
Microbiológica: Água	4	3	6	-----	13

(conclusão)

Físico-química: Água	2	3	1	----	6
Microbiológica: Produto	4	2	4	----	10
Físico-química: Produto	1	----	4	----	5

Tabela 6 – Tipos de processos de registro de novos produtos acompanhados durante o período de estágio

PROCESSO DE REGISTRO DE NOVOS PRODUTOS

	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Total
Produtos Lácteos	6	----	----	----	6
Produtos Cárneos	8	5	----	----	13
Mel	----	----	----	----	0
Ovos	----	----	----	----	0

Tabela 7 – Tipos de processos de auto de infração acompanhados durante o período de estágio

---

PROCESSO DE AUTO DE INFRAÇÃO

	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Total
Auto de Infração	2	5	4	----	11
Termo de Medida Cautelar	----	----	2	----	2
Defesa de Auto de Infração	2	1	----	----	3
Termo de fiel depositário	----	----	1	----	1

Tabela 8 – Tipos de atividades de educação sanitária acompanhadas durante o período de estágio

---

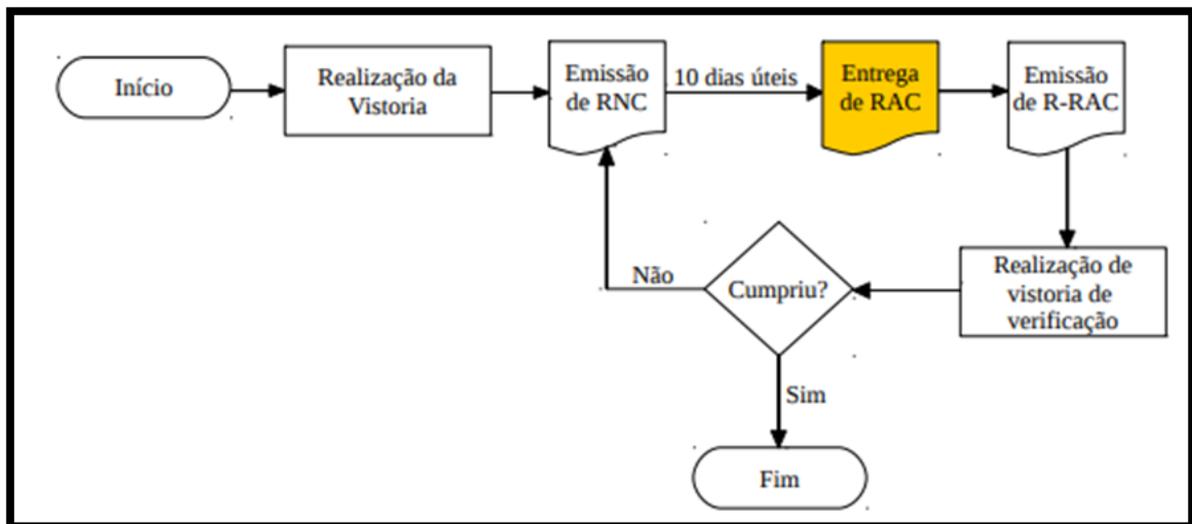
EDUCAÇÃO SANITÁRIA

	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Total
Cursos/ Palestras	2	1	----	1	4
Participação em Eventos	1	----	----	----	1

### 3.1 VISTORIAS

As vistorias de inspeção sanitária (Figura 2) faziam parte do serviço de inspeção e fiscalização do COPAS-POA, conforme descrito na Lei Municipal n° 8.185 de dezembro de 2016, alterada pela Lei n° 8.186 de 10 de março de 2017. Elas ocorriam para controlar os requisitos sanitários e tecnológicos dos estabelecimentos registrados e ativos no município de Caxias do Sul (Caxias do Sul, 2017).

Figura 2 – Fluxograma de Vistorias Simplificado<sup>2</sup>



Fonte: COPAS-POA (2023)

Os estabelecimentos registrados junto ao serviço de inspeção passavam por vistorias/fiscalizações periódicas, de acordo com a portaria n° 5, de 17 de dezembro de 2021, que estabelecia o cálculo de Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE). Esse cálculo era obtido a partir dos riscos associados: ao Volume de Produção (RVP), à Categoria dos Produtos (RCP) e o Desempenho do Estabelecimento (RD) quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização.

A seguir (Tabela 9) está discriminada a periodicidade das fiscalizações a partir dos resultados obtidos pelo RE que era realizado sempre no final do ano.

<sup>2</sup> Este fluxograma é simplificado pois poderiam ser emitidos outros documentos pela fiscalização do COPAS-POA durante a vistoria, tais como Autos de Infração, de Apreensão e/ou Inutilização, Termos de Fiel Depositário, Medidas Cautelares, etc.

Tabela 9 – Periodicidade das fiscalizações a partir dos resultados obtidos pelo RE

<b>FREQUÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO</b>		
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)

Depois de determinada a frequência de fiscalização para cada agroindústria registrada, a fiscal de referência do estabelecimento, estabelecia as datas de fiscalização a partir de um cronograma anual.

As vistorias eram realizadas sem aviso prévio ao proprietário do estabelecimento. A fiscal de referência deveria se deslocar até o local a ser fiscalizado, uniformizada adequadamente e levando o material necessário para a realização do processo de vistoria. Para iniciar a fiscalização, a fiscal deveria vestir o uniforme, touca e botas, e após seguir para a vistoria, sempre acompanhada pelo proprietário do estabelecimento, ou seu representante técnico. Em primeiro momento, era avaliado os arredores da agroindústria, assim como banheiros e vestiários, após seguia-se para a fiscalização da área de manipulação dos produtos

de origem animal. Durante a fiscalização eram observados todos os equipamentos, utensílios, manipuladores e estruturas do local para avaliar as condições higiênico-sanitárias do estabelecimento.

Para realizar as atividades de vistoria, a fiscal de referência usava um *check-list* que continha todas as informações e itens a serem avaliados durante o processo, o Relatório de Ação Fiscalizatória (RAF) e Controle de Vistoria (ANEXO A). Cada item do RAF era avaliado e marcado como: conforme (C), não conforme (NC), não se aplica (NA) ou não observado (NO).

As não conformidades observadas pela fiscal eram descritas no Relatório de Não Conformidades (RNC) (ANEXO B) e repassadas para o proprietário do estabelecimento ao final do processo. Este documento deveria ser respondido pelo responsável técnico do estabelecimento (RT) no prazo de até 10 dias úteis. Através do Relatório de Ações Corretivas (RAC), o proprietário do estabelecimento, juntamente com o RT deveriam relatar as ações para corrigir os apontamentos da fiscal durante a vistoria, e/ou solicitar prazo para as correções.

Através do documento de Resposta ao Relatório de Ações Corretivas (R-RAC), a fiscal analisava e aprovava ou não os prazos pedidos, e na próxima vistoria era verificado o cumprimento ou não das ações corretivas. Caso uma não conformidade fosse apontada 3 vezes em um período de 12 meses, independentemente de serem ocorrências consecutivas ou não, o estabelecimento seria sujeito a medidas punitivas, pois isso caracterizava uma infração.

Nesse contexto, seria emitido um Auto de Infração (AI) (ANEXO C), em concordância com o que foi estabelecido no Decreto nº 19.882, de 29 de novembro de 2018. A partir desse momento um processo administrativo seria iniciado em cooperação com a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SMAPA), dando ao infrator a oportunidade de apresentar uma resposta formal, incluindo justificativas para suas ações, dentro de um prazo de 10 dias úteis a partir da notificação. Uma comissão designada pelo secretário da SMAPA, composta por três servidores públicos titulares e três suplentes da área técnica, seria responsável por julgar o processo em primeira instância. Dependendo da gravidade da infração, seriam aplicadas penalidades proporcionais ao grau da violação cometida. Essas penalidades eram categorizadas em diferentes graus, variando de leves a

gravíssimas, com os valores correspondentes variando de 10 a 500 VRM's (Valor de Referência Municipal, sendo que o VRM tinha o valor de R\$ 42,62). Se o infrator fosse considerado réu primário e não tivesse agido com dolo ou má fé, ele poderia receber a notificação por escrito, conhecida como advertência.

Caso o estabelecimento desejasse contestar a decisão de primeira instância, deveria apresentar um recurso dentro de um prazo de 15 dias úteis à Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O secretário da SMAPA teria autoridade para revisar a decisão tomada na primeira instância, e se necessário ajustar a penalidade originalmente estipulada, emitindo a decisão final. Cada processo geraria um documento oficial que seria arquivado junto com os outros registros relacionados ao estabelecimento em questão.

O Laudo de Inspeção Sanitária (ANEXO D) e o Laudo de Supervisão eram laudos aplicados em vistorias anuais e avaliavam os mesmos itens, diferenciando-se apenas pelo responsável pela aplicação. O Laudo de Inspeção Sanitária era realizado pela fiscal de referência do estabelecimento, enquanto o Laudo de Supervisão era conduzido por outra fiscal do COPAS-POA. Essa prática tinha como objetivo realizar uma auditoria interna do serviço, com o propósito de supervisionar as fiscalizações realizadas. Após a conclusão dos dois laudos, eles eram comparados e avaliados em conjunto. As não conformidades registradas nesses laudos deveriam ser abordadas pelos estabelecimentos da mesma forma que as não conformidades identificadas no Relatório de Não Conformidade (RNC).

O Laudo de Inspeção classificava o estabelecimento com base na quantidade de conformidades encontradas, atribuindo-o a um dos três grupos:

1. Grupo 1: a agroindústria permaneceria neste grupo se atingisse de 85 a 100% dos itens observados.
2. Grupo 2: passaria para o grupo 2 se obtivesse de 61 a 84,99% dos itens observados.
3. Grupo 3: se obtivesse de 0 a 60,99% dos itens observados.

### 3.2 ANÁLISES LABORATORIAIS OFICIAIS

Pela legislação municipal de Caxias do Sul, Lei nº 8.175 de 19 de dezembro de 2016, posteriormente alterada pela Lei nº 8186, de 10 de março de 2017 é

obrigatório realizar análises oficiais, físico-químicas (FQ) e microbiológicas (MB) tanto de água de abastecimento interno (AAI) como dos produtos, tendo que ser coletadas e lacradas adequadamente por uma fiscal de referência do COPAS-POA ou na presença desta e enviadas para um laboratório credenciado (Caxias do Sul, 2017).

O mesmo cálculo utilizado para determinar a frequência mínima de vistorias, o cálculo de RE, era usado para estabelecer a frequência das análises FQ e MB da água e dos produtos de origem animal, os intervalos de frequência mínima das análises oficiais a partir dos resultados obtidos pelo cálculo de RE são apresentados na Tabela 10.

Tabela 10 – Frequência de análises oficiais de água e produto

(continua)

<b>FREQUÊNCIA DE ANÁLISES OFICIAIS DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO INTERNO</b>		
<b>RE</b>	<b>FÍSICO-QUÍMICA</b>	<b>MICROBIOLÓGICA</b>
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

(conclusão)

---

**FREQUÊNCIA DE ANÁLISES OFICIAIS DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL**


---

<b>RE</b>	<b>FÍSICO-QUÍMICA</b>	<b>MICROBIOLÓGICA</b>
Menor que 1,0	Anual	Semestral
1,01 – 1,69	Anual	Quadrimestral
1,7 – 2,29	Semestral	Quadrimestral
2,3 – 3	Semestral	Trimestral
Acima de 3	Quadrimestral	Trimestral

Fonte: COPAS-POA (2023)

### 3.2.1 Coleta de água de abastecimento interno para análises oficiais

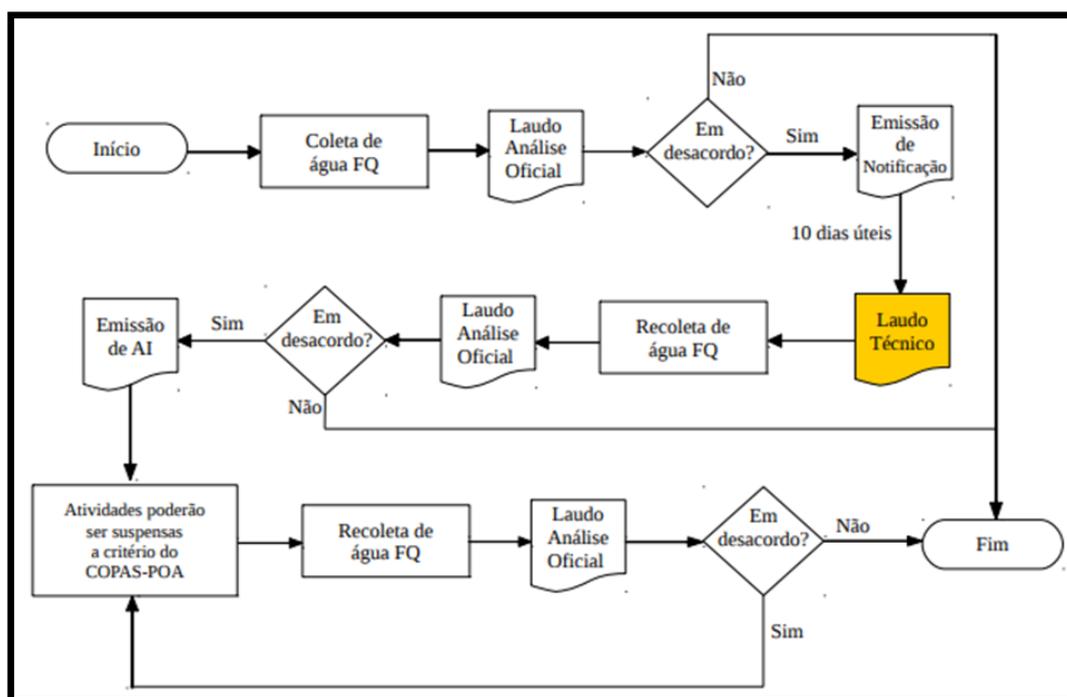
Para a coleta oficial da água de abastecimento interno (AAI), a fiscal deveria escolher um ponto de água para fazer a coleta, aferir a temperatura do ambiente e da água, fazer a medição de Cloro e pH com kit específico para isso, realizar a higienização da torneira com álcool 70%, deixar a torneira aberta por, ao menos 2 minutos, para que a água escorresse, e após fazer a coleta em frascos específicos para análise de FQ ou MB que eram fornecidos pelos laboratórios credenciados.

A fiscal de referência deveria preencher um talão de 3 vias para a requisição, uma seria afixada ao frasco da embalagem destinada ao laboratório, outra seria entregue ao responsável pelo estabelecimento, e a terceira ficava no talão em posse da fiscal de referência.

O encaminhamento da amostra para o laboratório credenciado ficava sob responsabilidade do estabelecimento, devendo ser realizado em até 24 horas. Se, porventura, o estabelecimento tivesse autorizado, a fiscal do COPAS-POA poderia encaminhar a amostra para o laboratório, devendo acondicionar a amostra em caixa de isopor ou bolsa térmica com gelo e proceder a entrega.

Em caso de não conformidade das análises físico-químicas (Figura 3) era emitida uma notificação para o estabelecimento, que deveria responder em até 10 dias úteis. Após isso, a fiscal de referência fazia a segunda coleta da água, e se essa análise estivesse fora dos limites padrões novamente, era realizado um auto de infração, podendo suspender ou não as atividades do local, isso ficava a critério da fiscal. Novas coletas seriam feitas até que o laudo apontasse resultados dentro dos limites aceitáveis pela legislação.

Figura 3 – Fluxograma de Análise Físico-Química da Água



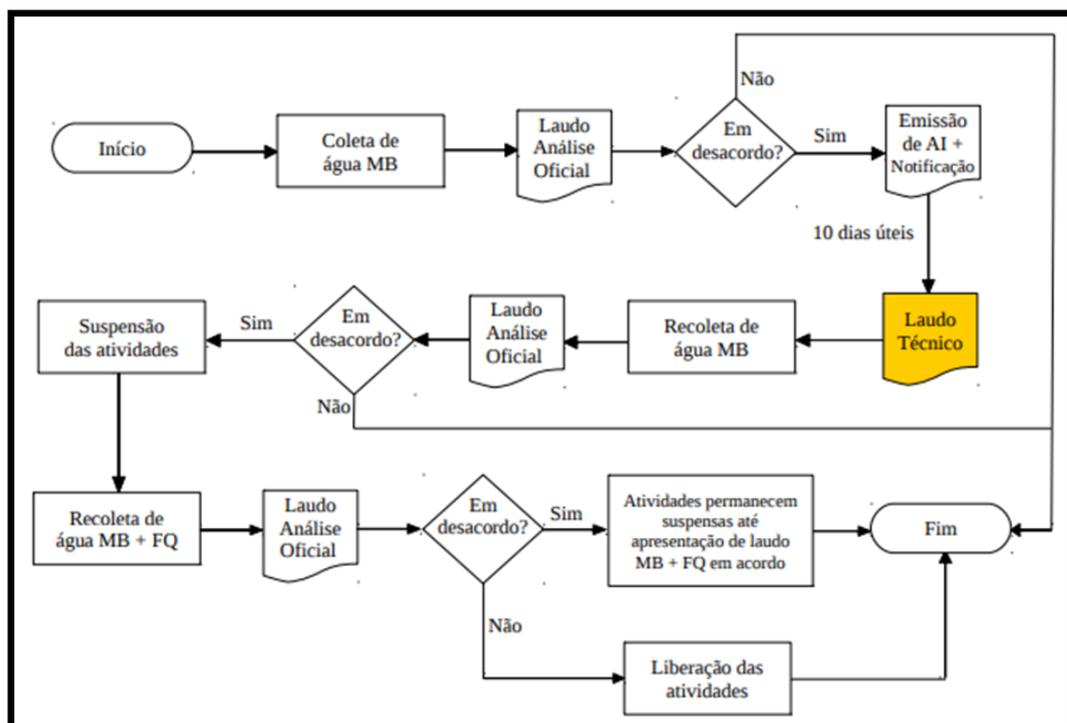
Fonte: COPAS-POA (2023)

Para as análises microbiológicas (Figura 4), em caso de detecção de resultados em desacordo com os padrões, era emitido um auto de infração, acompanhado de uma notificação que deveria ser respondida em até dez dias úteis.

Após, uma nova coleta era realizada, abrangendo todos os parâmetros que foram solicitados na primeira coleta e que estavam em desacordo. Se a nova análise resultasse em não conformidade, as atividades da agroindústria eram suspensas. Nesse cenário, era realizada uma terceira coleta da água de abastecimento, e desta vez, além dos parâmetros microbiológicos, também eram analisados os parâmetros físico-químicos da água.

Se o laudo da terceira análise estivesse de acordo com as normas estabelecidas, as atividades do estabelecimento eram liberadas. No entanto, se o laudo ainda indicasse não conformidade, as atividades permaneciam suspensas até que fosse apresentado um laudo que comprovasse a conformidade tanto nos parâmetros físico-químicos quanto microbiológicos da AAI.

Figura 4 – Fluxograma de Análise Microbiológica da Água



Fonte: COPAS-POA (2023)

Era possível reduzir a periodicidade da análise microbiológica da água de abastecimento interno, através do Status da Qualidade da Água – SQA estabelecido pela Portaria n° 5, de 17 de dezembro de 2021 em seu artigo 31. Para isso, as agroindústrias interessadas, deveriam apresentar três análises microbiológicas

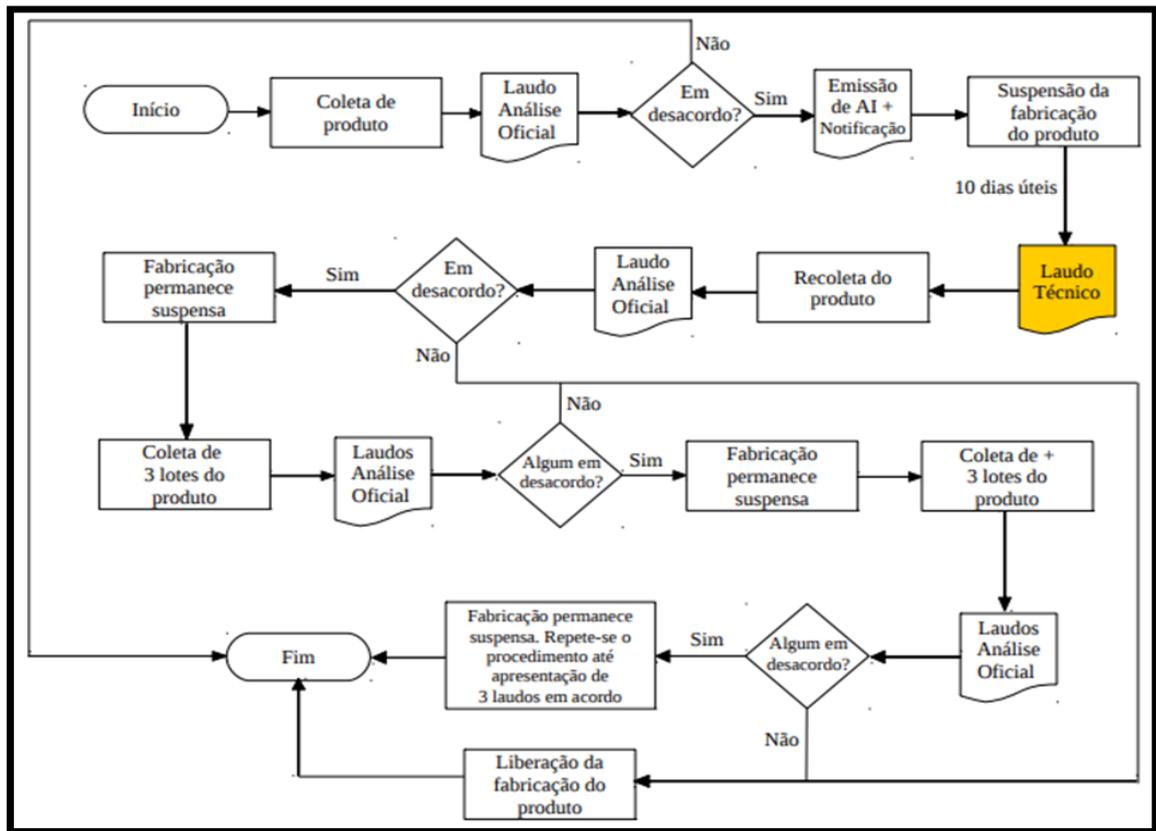
oficiais de água consecutivas em acordo com os padrões legais vigentes e deveriam ter três meses de documentos auditáveis dos procedimentos relativos à qualidade da água – laudos de análises laboratoriais, manuais, planilhas de monitoramento da cloração da água e da limpeza e desinfecção do reservatório de água.

Porém, caso o estabelecimento apresentasse qualquer apontamento no Relatório de Não Conformidades (RNC) relacionado à água ou ao reservatório de água de abastecimento interno, e/ou se recebesse qualquer auto de infração porque a análise oficial de água estava em desacordo, perderia o SQA.

### 3.2.2 Coleta de produtos de origem animal para análise oficial

O fluxograma de coleta oficial de produtos para análises físico-químicas e microbiológicas seguia um procedimento semelhante ao da coleta de água, conforme mostrado na Figura 5. A fiscal responsável pelo estabelecimento selecionava aleatoriamente um produto para ser analisado, conforme cronograma oficial. No caso em que o produto previsto no cronograma de análises não estivesse disponível na ocasião da coleta, era possível coletar outro produto, e posteriormente, em uma nova análise, coletar o produto que estava previsto. Importante ressaltar que todos os produtos fabricados pelo estabelecimento estavam sujeitos a essas análises.

Figura 5 – Fluxograma de Análise de Produtos (MB/FQ)



Fonte: COPAS-POA (2023)

O número de amostras oficiais para análises microbiológicas e físico-químicas de produto devem ser coletadas conforme o processo realizado pelo estabelecimento, conforme tabela 11. Essa quantidade de amostras foi estabelecida pela Portaria nº 5, de 17 de dezembro de 2021, modificada pela Portaria nº 1, de 21 de fevereiro de 2022.

Tabela 11 – Número de amostras que deveriam ser coletadas de acordo com o processo realizado pelo estabelecimento

(continua)

**QUANTIDADE DE AMOSTRA DE PRODUTOS PARA ESTABELECIAMENTOS QUE REALIZAM INDUSTRIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Produtos registrados	Quantidade de produtos
----------------------	------------------------

(continuação)

1 (um) a 15 (quinze) produtos	Análise de 1 (um) produto
16 (dezesesseis) a 25 (vinte e cinco) produtos	Análise de 2 (dois) produtos diferentes
26 (vinte e seis) ou mais produtos	Análise de 3 (três) produtos diferentes

**QUANTIDADE DE AMOSTRA DE PRODUTOS PARA ESTABELECIMENTOS  
QUE REALIZAM FRACIONAMENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS E CÁRNEOS  
E/OU A RALAÇÃO DE QUEIJO**

<b>RE</b>	<b>Produtos registrados</b>	<b>Quantidade de produtos</b>
Menor que 1,0	Não importa o nº de produtos	1 (um) produto
1,01 – 1,69	Não importa o nº de produtos	1 (um) produto
1,7 – 2,29	Não importa o nº de produtos	2 (dois) produtos
2,3 – 3,0	Com até 30 (trinta) produtos	2 (dois) produtos, sendo um lácteo e um cárneo

(conclusão)

2,3 – 3,0	Acima de 30 (trinta) produtos	3 (três) produtos, tendo ao menos um lácteo e um cárneo
Maior que 3,0	Não importa o n° de produtos	3 (três) produtos, tendo ao menos um lácteo e um cárneo

Fonte: COPAS-POA (2023)

Durante o processo de coleta, era essencial verificar tanto a temperatura da amostra quanto a do ambiente em que ela estava armazenada, essas informações eram incluídas no requerimento de análises enviado ao laboratório. O produto a ser analisado era mantido em sua embalagem original, ou fracionado, dependendo do tamanho da amostra, e após colocado em um saco plástico, que era devidamente lacrado para ser enviado para análise. Após coleta, os produtos eram mantidos sob refrigeração, até o transporte da amostra para o laboratório oficial, que podia ficar a cargo tanto do estabelecimento, quanto do fiscal de referência, desde que fosse autorizado pelo proprietário do estabelecimento.

Caso o produto apresentasse não conformidade, o estabelecimento seria autuado e receberia uma notificação para cessar a produção do produto não conforme. Em seguida, era necessário que o estabelecimento enviasse ao COPAS-POA um laudo técnico elaborado pelo RT, em até 10 dias úteis. Este documento deveria incluir as medidas corretivas e/ou preventivas, uma revisão do processo das BPF, além de um relatório de rastreabilidade. Posteriormente, era conduzido um processo de produção de um novo lote do produto, que seria analisado. Se este lote continuasse não conforme aos padrões legais vigentes, a produção permaneceria suspensa. Nesse caso, era necessário realizar a coleta de 3 lotes distintos até a apresentação de laudos em acordo.

### 3.3 OUTRAS ATIVIDADES

#### 3.3.1 Capacitações e Treinamentos

Conforme cronograma anual, os servidores do COPAS-POA deveriam realizar no mínimo uma capacitação por ano, ou conforme iam surgindo oportunidades, com o objetivo de treinar os servidores para promover um serviço público eficiente e com qualidade para a população. As capacitações eram realizadas através de cursos/treinamentos realizados por instituições externas, visitas técnicas em indústrias de alimentos de outros municípios e palestras.

Durante o período de estágio, foi realizado um curso para atualização sobre a rotulagem nutricional promovido pelo Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável da Serra Gaúcha (CISGA) e também foi possível participar de três palestras – importância do serviço veterinário oficial do Brasil, sistema de gestão de serviços de inspeção (e-SISBI), e decreto SIMplifica (sobre a legislação de carnes temperadas feita pelo SIM de Lajeado) na Casa do Médico Veterinário em Esteio na Expointer, promovidas pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária do Rio Grande do Sul (CRMV-RS).

#### 3.3.2 Ações de Educação Sanitária

As ações de educação sanitária tinham o propósito de disseminar o conhecimento de forma continuada, estratégica e programada, desde o estabelecimento produtor até os consumidores finais, através de ações de educação sanitária referente a sanidade animal e a importância de consumir produtos de origem animal inspecionados, deixando o público em geral a par das atividades realizadas pelo serviço de inspeção municipal.

As frequências dessas ações eram feitas conforme a demanda, e/ou seguindo um cronograma anual.

Os eventos ocorriam em parceria com órgãos privados e públicos, como escolas, universidades e projetos da prefeitura. *Folders* com informações sobre as atividades realizadas pelo COPAS-POA, importância da inspeção e como reconhecer um produto inspecionado eram entregues, além disso, o jogo de tabuleiro das inspeções, era utilizado para que as crianças aprendessem sobre a

inspeção de produtos de origem animal realizada pelo COPAS-POA, além de se divertir com essas atividades lúdicas.

### 3.3.3 Atas das Reuniões

As reuniões realizadas entre o COPAS-POA e os responsáveis técnicos e/ou proprietários das agroindústrias e/ou comissão designada a julgar os AI, deveriam ser registradas em ata. Essa prática tinha a finalidade de registrar os principais pontos acordados durante a reunião. A ata era impressa em duas vias ou mais, conforme o número de participantes, devendo ser assinadas pelos presentes. Durante o período de estágio, foram elaboradas três atas de reunião, todas entre a diretoria do COPAS-POA e a fiscal de referência, e o responsável técnico/proprietário do estabelecimento.

### 3.3.4 Rotulagem nutricional

A nova rotulagem nutricional foi estabelecida pela Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 429 e pela Instrução Normativa – IN 75, publicadas em outubro de 2020, com o objetivo de melhorar a compreensão e legibilidade dos rótulos dos alimentos, e dessa forma auxiliar o consumidor a fazer escolhas alimentares mais conscientes (Brasil, 2020).

As novas regras para a rotulagem de alimentos entraram em vigor no dia 9 de outubro de 2022. Os produtos lançados a partir desta data deveriam apresentar mudanças na tabela de informação e nas alegações nutricionais, além da necessidade de apresentar rotulagem nutricional frontal.

Para os produtos em geral que já estavam sendo comercializados previamente a essa data, o prazo de adequação era até o dia 9 de outubro de 2023. E os alimentos fabricados por agricultura familiar, de forma artesanal, microempreendedor individual e/ou agroindústria de pequeno porte o prazo de adequação seria maior – até o dia 9 de outubro de 2024.

A partir dessa norma, a Tabela de Informação Nutricional (Figura 6) precisaria apresentar-se apenas com letras pretas e fundo branco, para garantir a legibilidade das informações. Também passaria a ser obrigatória a declaração de açúcares totais e adicionados, valor energético e nutrientes deveria ser apresentado para cada 100g ou 100ml do produto, além de apresentar o número de porções contidas na embalagem.

Figura 6 - Mudanças na tabela de informação e nas alegações nutricionais - A) Declaração de açúcares totais e adicionados. B) Valor energético e de nutrientes por 100g. C) Percentual de valores diários fornecidos pela porção. D) Número de porções por embalagem.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
D Porções por embalagem: 000 porções			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos totais (g)			
A Açúcares totais (g)			
A 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.			

Fonte: gov.br/ANVISA (2022)

Outra mudança foi a introdução da rotulagem nutricional frontal (Figura 7), que deve ser um símbolo informativo em formato de lupa, disposto no painel principal frontal da embalagem, por ser uma área de fácil acesso de visualização. Com o intuito de esclarecer o consumidor, de forma tangível, sobre o alto conteúdo de nutrientes relevantes à saúde. Três nutrientes entram nessa nova regra, açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio. É imprescindível o uso da lupa com a indicação de um ou mais nutrientes quando estes passarem dos valores estabelecidos por essa normativa, de acordo com a Figura 8.

Em 9 de outubro de 2023, a RDC 919/2023 alterou a RDC 429/2020 de forma pontual, permitindo que houvesse o esgotamento de rótulos e embalagens adquiridos pelas empresas até o dia 8 de outubro do mesmo ano, autorizando o uso desses produtos até o dia 9 de outubro de 2024. Já as embalagens e rótulos adquiridos a partir do dia 9 de outubro de 2023, deveriam seguir o disposto na RDC 429/2020 e na IN 75/2020 (Brasil, 2023).

Figura 7 - Rotulagem nutricional frontal



Fonte: gov.br/ANVISA (2022)

Figura 8 - Valores estabelecidos para o uso de rotulagem nutricional frontal

Alto conteúdo de	Alimentos sólidos e semissólidos	Alimentos líquidos
Açúcar adicionado	15 g ou mais por 100 g de alimento	7,5 g ou mais por 100 ml de alimento
Gordura saturada	6 g ou mais por 100 g de alimento	3 g ou mais por 100 ml de alimento
Sódio	600 mg ou mais por 100 g de alimento	300 mg ou mais por 100 ml de alimento

Fonte: gov.br/ANVISA (2022)

## 4 RELATO DE CASO

### 4.1 ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA EM PRODUTOS DE CARNE SUÍNA

#### 4.1.1 Introdução

As bactérias *Staphylococcus* spp. pertencem à família *Staphylococcaceae*.

Conforme Euzéby (2012), existem 47 espécies e 24 subespécies neste gênero. Os estafilococos coagulase positiva referem-se a um grupo de bactérias Gram-positivas que tem a capacidade de produzir uma enzima chamada coagulase (Hermans, Devriese e Haesebrouck, 2010). A coagulase é uma enzima que pode converter o fibrinogênio em fibrina, facilitando a formação de coágulos sanguíneos, essa característica distingue os estafilococos coagulase positiva dos estafilococos coagulase negativa. Esse gênero foi descrito por Robert Kock pela primeira vez em 1878, quando ele isolou a bactéria de uma ferida purulenta.

De acordo com Hermans, Devriese e Haesebrouck (2010), as espécies coagulase positivas são *S. aureus subsp. aureus*, *S. aureus subsp. anaerobius*, *S. hyicus*, *S. lutrae*, *S. intermedius*, *S. pseudintermedius*, *S. schleiferi subsp. coagulans* e *S. delphini*. As demais espécies são coagulase negativas.

Para Forsythe (2013), os sintomas da intoxicação estafilocócica geralmente aparecem horas após a ingestão de alimentos contaminados e podem incluir náuseas, vômitos, diarreia, dor abdominal, desidratação devido à perda de fluidos, febre e mal-estar em geral. Geralmente os sintomas têm início rápido e tem duração limitada, variando de algumas horas a alguns dias. A recuperação é geralmente completa, desde que a desidratação seja gerenciada adequadamente.

É importante observar que nem todos os estafilococos coagulase positiva são patogênicos, mas uma das espécies mais notórias deste gênero, sendo amplamente relacionada a surtos alimentares, é o *Staphylococcus aureus* devido a sua capacidade de criar resistência a antibióticos e da sua patogenicidade (Busyer *et al.*, 2001).

Conforme Bush e Schmidt (2023), o *Staphylococcus aureus* pode causar uma ampla variedade de infecções em seres humanos, desde infecções de pele, como

furúnculos e celulite, até infecções mais graves, como pneumonia, endocardite, osteomielite e septicemia, tornando-a difícil de tratar em alguns casos. O tratamento de infecções por *S. aureus* geralmente envolve o uso de antibióticos específicos e, em alguns casos, é necessário drenar abscessos ou realizar procedimentos cirúrgicos para eliminar a fonte da infecção.

De acordo com Bergdoll e Wong (2006), a capacidade de formar biofilme compostos por multicamadas e resistentes a dessecação, é outra característica que torna a *S. aureus*, uma espécie de importância, pois, dessa forma, pode permanecer em superfícies, equipamentos e utensílios, constituindo outra fonte importante de contaminação.

A presença de estafilococos coagulase positiva em carne suína pode ser preocupante, já que podem ser patogênicas para os seres humanos e causar infecções quando consumidas (Botelho, 2017). Essas bactérias podem colonizar a pele e as membranas mucosas de suínos e, ocasionalmente, podem ser introduzidos durante o processamento da carne. Quando as condições de armazenamento e manipulação da carne não são ideais, essas bactérias podem se multiplicar e produzir toxinas que são responsáveis por causar intoxicação alimentar.

Para evitar a presença e multiplicação de estafilococos coagulase positiva em carne suína, são necessárias práticas rigorosas de higiene e manipulação (Cê, 2016). Incluindo, manter a carne em temperaturas adequadas para retardar o crescimento bacteriano. A carne suína deve ser armazenada a temperaturas abaixo de 4 °C. Lavar frequentemente as mãos e garantir a limpeza adequada de utensílios e superfícies. Além de seguir padrões rigorosos de inspeção e controle de qualidade para minimizar a presença de patógenos (Forsythe, 2013).

O objetivo do presente trabalho é relatar a ocorrência de estafilococos coagulase positiva acima dos padrões estabelecidos pela Instrução Normativa 161 de 1 de julho de 2022 da ANVISA que determina a contagem de no máximo  $1 \times 10^3$  UFC/g (Brasil, 2022) em produtos cárneos suínos.

#### **4.1.2 Relato de Caso**

O presente relato de caso trata da detecção de não conformidade microbiológica em dois estabelecimentos de processamento de produtos cárneos

registrados no serviço municipal de inspeção de Caxias do Sul, um era considerado uma Fábrica de Produtos Suínos (estabelecimento 1) e o outro classificado como Entrepasto de Produtos de Origem Animal (estabelecimento 2). O estabelecimento 1, em seu último cálculo de RE alcançou a pontuação de 2,625 e o estabelecimento 2, atingiu a pontuação de 2,5, ambos sendo classificados como risco alto. Para ambos os estabelecimentos as análises físico-químicas oficiais de produto ocorriam semestralmente e as microbiológicas ocorriam trimestralmente.

O estabelecimento 1 tinha 22 produtos registrados, então era necessário realizar a análise de dois produtos diferentes. No estabelecimento 2, deveriam ser coletadas 3 amostras de produtos para análise, por realizar fracionamento de produtos lácteos e cárneos, e ter mais de 30 produtos registrados.

No dia 5 de setembro de 2023, a fiscalização do COPAS-POA se deslocou até o estabelecimento 1, para realizar a coleta de produto para análise microbiológica em conformidade com o cronograma anual, a coleta foi feita seguindo o padrão e o produto coletado foi uma linguiça de carne suína dessecada. No dia 19 de setembro de 2023, o serviço recebeu o resultado da análise microbiológica do produto que registrou  $4,9 \times 10^5$  UFC/g (Figura 9), estando em desacordo com o previsto na legislação vigente, IN 161 de 1 de julho de 2022 da ANVISA, que permite  $1 \times 10^3$  UFC/g (Brasil, 2022).

Figura 9 – Contagem de estafilococos coagulase positiva em linguiça de carne suína dessecada produzida em estabelecimento na cidade de Caxias do Sul

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]	$4,9 \times 10^5$	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)

A coleta de produto para análise microbiológica no estabelecimento 2 ocorreu no dia 23 de agosto de 2023, tendo sido analisada uma copa fatiada. Em 15 de setembro de 2023 o laboratório enviou o resultado da análise para o COPAS-POA, que apresentou resultado para estafilococos coagulase positiva em desacordo com a legislação vigente apresentando  $9,8 \times 10^3$  UFC/g (Figura 10), as demais análises estavam dentro dos padrões vigentes.

Figura 10 – Contagem de estafilococos coagulase positiva em copa fatiada processada em estabelecimento na cidade de Caxias do Sul

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]	$9,8 \times 10^3$	10	1,1	UFC/g
Listeria monocytogenes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície	ISO 11290-2:2017 [LAPA - PE 048]	< L.Q.	10	1,8	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)

#### 4.1.3 Resultados e discussão

Os dois estabelecimentos foram notificados (ANEXO E), foi emitido um Auto de Infração e tiveram a suspensão provisória do processo de fabricação e/ou de suas etapas, pelo termo de medida cautelar (ANEXO F), para os produtos analisados devido ao nível de contaminação microbiológica apresentado.

Para o estabelecimento 1 foi feita a verificação do histórico de análise de produto e se observou reincidência nesta infração em outras 4 vezes nos últimos 2 anos, sendo duas vezes no ano de 2021 e outras duas em 2022. Portanto, com pena prevista de uma infração leve, e até o momento da elaboração deste relatório,

o estabelecimento não havia apresentado defesa ao serviço de inspeção, mas apresentou laudo técnico (ANEXO G), onde o RT afirmou que realizaria a revisão das BPF (controle de temperatura e orientações aos manipuladores). Além disso, apresentaram relatório de recolhimento (ANEXO H), no qual apresentaram a planilha de rastreabilidade do produto relatando que não haviam mais unidades daquele lote disponíveis nos locais onde haviam sido comercializados.

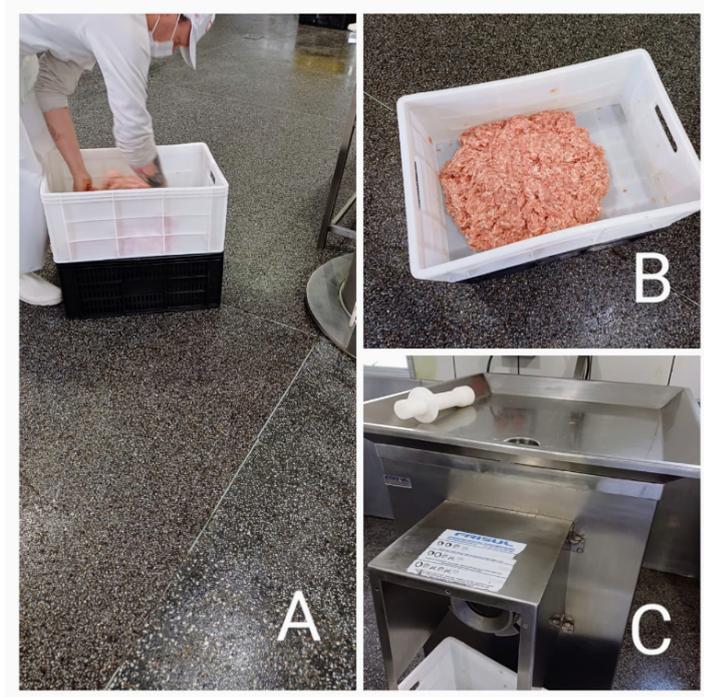
Para o estabelecimento 2 também foi feita a verificação do histórico de análise de produto e se observou reincidência nesta infração duas vezes nos últimos dois anos, sendo uma no ano de 2021 e outra em 2022. Aos 29 dias de setembro, o estabelecimento apresentou defesa contra o AI e laudo técnico, através de seu RT, pontuando que como ação corretiva imediata haviam realizado a rastreabilidade e o *recall* dos produtos. Além disso, entrou em contato com os fornecedores da copa, pois alegaram que a contaminação não se deu no estabelecimento, mas sim no próprio fornecedor. Sendo assim, para impedir que essa situação se repetisse, o estabelecimento iria requisitar que seus fornecedores apresentassem análises periódicas de seus produtos, além disso realizaria um treinamento de reciclagem de Boas Práticas de Manipulação com a equipe e uma revisão de todos os processos.

O procedimento regulamentar para os dois estabelecimentos após a suspensão da produção de um produto era que a fiscal se fizesse presente nos locais para acompanhar o processamento/produção de um novo lote dos produtos para encaminhamento destes à nova análise microbiológica após implementação das melhorias que garantissem que os produtos produzidos se encontrassem dentro dos padrões legais. No caso do estabelecimento 2, alegou-se que não foi adquirido mais o produto pois o seu valor estava muito dispendioso, assim o produto copa fatiada continuava suspenso até nova análise laboratorial.

No caso do estabelecimento 1, a produção deste lote aconteceu no dia 5 de outubro de 2023, (Figura 11 - A, B, C) e uma amostra deste produto foi enviada para nova análise (ANEXOS I e J). Os ingredientes utilizados e o procedimento para a produção do produto foi realizado de acordo com o que estava registrado no serviço de inspeção (Figura 12 - A). A produção final resultou em 14 peças de aproximadamente 650g. A próxima etapa da produção era a etapa de maturação do produto, portanto, foi necessário que o produto permanecesse nas instalações da

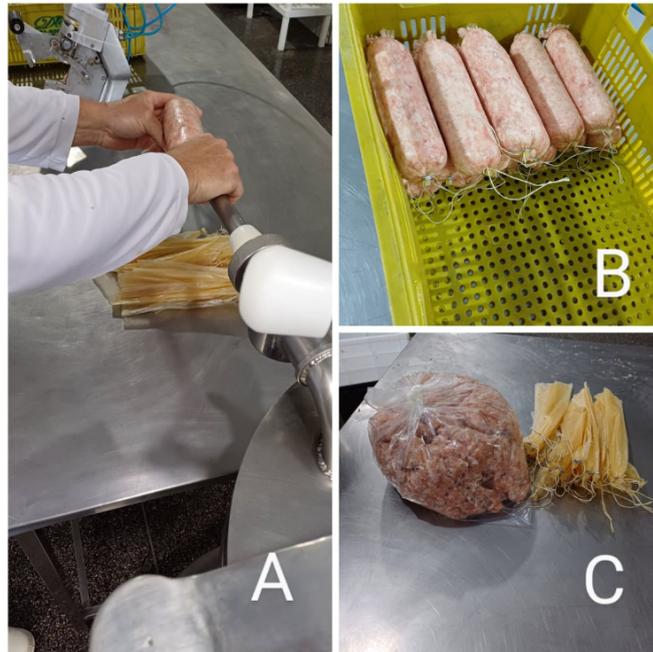
empresa até que o seu processo de fabricação fosse concluído, assim todas as unidades produzidas no dia foram devidamente registradas e documentadas por meio de fotografias (Figura 12 – B) e a coleta das amostras não pôde ser realizada imediatamente.

Figura 11 - A) Funcionário misturando manualmente a massa da linguiça com os condimentos. B) Carne suína moída. C) Equipamento utilizado para moer carne.



Fonte: autora (2023)

Figura 12 - A) Linguiça sendo embutida com auxílio de máquina embutidora. B) Unidades do produto. C) Sobra de massa que seria descartada.



Fonte: autora (2023)

Aos 17 dias de outubro de 2023 foi feita a coleta de três amostras do novo lote de produto, sendo uma que foi enviada ao laboratório credenciado para análise, e outras duas para fazer contra-prova caso necessário, ficando em posse do estabelecimento, armazenadas em saco plástico com lacre numerado.

O relatório das análises microbiológicas da segunda coleta foi enviado ao COPAS-POA, no dia 30 de outubro de 2023 (Figura 13). Este resultado se apresentava conforme a legislação vigente. Sendo assim, na mesma data, a fiscal de referência emitiu uma notificação (ANEXO K) da interpretação dos resultados das análises oficiais liberando o processo de fabricação do produto (ANEXO L).

Figura 13 - Relatório da análise de estafilococos coagulase positiva conforme

RESULTADOS					
Ensaio	Resultados	Unidade	Limite de Tolerância	Limite de quantificação	Metodologia
M 12A - Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva	$<1,0 \times 10^2$	UFC/g	$n=5, c=1$ $m=10^2, M=10^3$	100	ISO 6888-1:2021
Período de ensaio: 20/10/23 a 25/10/23					

Fonte: COPAS-POA (2023)

De acordo com Franco e Landgraf (2008), a principal medida de prevenção da contaminação de alimentos por esse microrganismo é o controle do seu crescimento, uma vez que sua completa erradicação é inviável devido à sua ampla disseminação no ambiente, em animais e humanos.

Portanto, é fundamental garantir que a carne suína seja preparada e manipulada de maneira segura para evitar riscos à saúde, contudo são necessários cuidados contínuos para evitar o desenvolvimento do microrganismo e a subsequente produção de toxinas. O resfriamento rápido e a manutenção rigorosa da higiene em todo o processo de preparação de alimentos também desempenham um papel fundamental na prevenção e controle de intoxicações. Além disso, a correta higienização das mãos dos manipuladores, dos utensílios e do ambiente onde ocorre o processamento é de suma importância para evitar a contaminação (Forsythe, 2013).

Ao acompanhar o processo de produção, percebeu-se que os manipuladores estavam bastante concentrados em todas as etapas, respeitando as boas práticas de fabricação e o processo de produção do produto – realizaram a correta higienização das mãos, dos utensílios e do ambiente, além disso, a temperatura do ambiente e da massa da linguiça também estavam adequadas para a fabricação deste produto. Reforçando a importância de seguir as BPF e treinar e capacitar os profissionais que fazem a manipulação e processamento de alimentos.

#### **4.1.4 Conclusão**

As boas práticas de fabricação são muito importantes para manter a qualidade dos alimentos, além de possibilitar um ambiente de trabalho mais eficiente, contribuindo para a eficácia do processo de produção (Machado, Dutra e Pinto 2015). Por isso, é essencial que os responsáveis pelas agroindústrias, vejam o manual de boas práticas de fabricação como uma ferramenta que irá agregar qualidade ao seu produto, trazendo segurança para os consumidores. Também é indispensável que as BPF sejam revisadas, reforçadas e atualizadas sempre que necessário, para que sejam aplicadas em todas as etapas da produção.

## 4.2 CONTAMINAÇÃO DE PRODUTO CÁRNEO SUÍNO RESFRIADO COM BACTÉRIAS MESÓFILAS AERÓBIAS

### 4.2.1 Introdução

As bactérias mesófilas aeróbias são um grupo de microrganismos classificados com base em suas preferências ambientais e necessidade de oxigênio. Atingem a temperatura ótima de multiplicação aos 37°C, crescendo, contudo, entre 5°C até 50° (Venson e Nones, 2021). Essas bactérias abrangem uma ampla variedade de espécies, incluindo agentes deteriorantes e patogênicos. Alguns exemplos de bactérias que são representantes das mesófilas aeróbias são:

- *Escherichia coli* – uma bactéria comumente encontrada no intestino humano e de outros animais;
- *Staphylococcus aureus* – comumente encontrada na pele e nas mucosas de humanos e suínos é conhecida por causar infecções cutâneas e surtos alimentares;
- *Pseudomonas aeruginosa* – é uma bactéria bastante resistente a antibióticos e é um patógeno oportunista que pode causar infecções;
- *Salmonella* – também associada a intoxicação alimentar;
- *Klebsiella pneumoniae* – causa infecções respiratórias e do trato urinário.

As bactérias mesófilas aeróbias podem estar presentes em produtos cárneos suínos, assim como em outros produtos cárneos, devido à natureza onipresente desses microrganismos no ambiente. Elas podem entrar em contato com a carne durante o processamento, manuseio, armazenamento e transporte. A presença dessas bactérias não é necessariamente prejudicial, desde que sejam mantidas sob controle e dentro de limites seguros que são estabelecidos pela legislação. Essas bactérias podem estar envolvidas em processos de deterioração dos produtos cárneos, contribuindo para a redução da vida útil e qualidade dos alimentos (Forsythe, 2013).

O objetivo do presente trabalho é relatar a ocorrência de contagem de bactérias mesófilas aeróbias acima dos padrões legais da IN 161 de 1° de janeiro de 2022 (Brasil, 2022) para o produto carne resfriada de suíno com osso.

#### 4.2.2 Relato de caso

Um estabelecimento classificado como Fábrica de Produtos Suínos, de acordo com o Decreto vigente, recebeu 2,5 no último cálculo de RE, o que estabeleceu para as análises físico-químicas oficiais de produto uma periodicidade semestral e para as microbiológicas uma periodicidade trimestral, por se enquadrar como risco alto. Era necessário realizar a análise de dois produtos diferentes, pois o estabelecimento tinha 16 produtos registrados. Aos nove dias de agosto de 2023, a equipe de fiscalização do COPAS-POA se deslocou até o estabelecimento para realizar o Laudo de Inspeção Sanitária Anual e o Laudo de Supervisão, além de fazer a coleta microbiológica de produto em concordância com a programação anual.

Em ambos laudos produzidos pela fiscalização após a vistoria foram apontadas não conformidades relacionadas a problemas com as Boas Práticas de Fabricação, que são descritas a seguir:

- Sistema de drenagem estava inadequado, pois havia presença de acúmulo de águas residuais (Figura 14 – A e B);
- Rejuntes apresentando acúmulo de sujidades e mofo;
- Portas não estavam ajustadas, apresentando frestas e vãos;
- Oxidação em algumas janelas;
- Evaporador da sala de produção com sujidades;
- Presença de vetores (moscas) na área interna do estabelecimento;
- Incrustações de gordura no sistema de exaustão (coifas e ventiladores) da sala de cozimento e produção de banha e torresmo;
- Resíduos de mofo no ralo da pia de higienização de utensílios.

Figura 14 – A) Acúmulo de águas residuais no chão. B) Acúmulo de água nos equipamentos.



Fonte: Júlia Grün Heinen (2023)

As fiscais ainda apontaram não conformidades referentes ao programa de autocontrole do estabelecimento (PAC) pois o estabelecimento não apresentava número adequado de equipamentos à produção, pois utilizavam o mesmo freezer para congelamento de produtos, armazenamento de produtos e armazenamentos de insumos para a fabricação de produtos (Figura 15).

Figura 15 – Freezer utilizado para armazenar insumos e produtos prontos



Fonte: Júlia Grün Heinen (2023)

Também foram registradas não conformidades relacionadas ao programa de procedimentos operacionais padronizados (POP), os POPs estavam inadequados pois não condiziam com as operações realizadas pelo estabelecimento, especialmente o POP de Análises de AAI e produto, Controle de Pragas, PPHO, Manutenção de equipamentos e *Recall*.

Ao finalizar a fiscalização para elaborar os laudos, a fiscal de referência do estabelecimento fez a coleta do produto para análise oficial, sendo coletado de forma fracionada o produto carne resfriada de suíno com osso (carré) que estava armazenada na Câmara de Produto Final numa temperatura de 3,3°C.

O resultado desta análise ficou em  $9,8 \times 10^6$  UFC/g, acima do limite estabelecido na IN 161 de 1º de janeiro de 2022 (máximo de  $10^6$  UFC/g) (Brasil, 2022). Gerando para o estabelecimento uma notificação, um Auto de Infração e a suspensão provisória do processo de fabricação do produto e/ou de suas etapas baseadas no Decreto 19.882 de 28 de novembro de 2018, por apresentar laudo de análise oficial de produto fora do padrão legal (Caxias do Sul, 2018).

#### **4.2.3 Resultados e discussão**

O estabelecimento não apresentou defesa para o auto de infração recebido e consultando o histórico do estabelecimento foi verificado que já haviam cinco autuações pela mesma infração nos últimos dois anos. De acordo com Franco e Landgraf (2008), a contagem de mesófilos é uma prática fundamental em análises microbiológicas de alimentos, pois fornece informações importantes. As altas contagens desse grupo microbiano em produtos alimentícios sugerem diversas situações: que a matéria-prima utilizada pode ter estado contaminada, que a higiene durante o processamento foi inadequada, ou que ocorreu um manuseio inadequado referente ao tempo e temperatura de armazenamento. Para garantir a segurança alimentar, é fundamental que os produtos cárneos suínos sejam manuseados e armazenados de acordo com as diretrizes de higiene e segurança alimentar, isso inclui manter a cadeia de frio, evitar a contaminação cruzada e seguir as boas práticas de higiene e manipulação.

Conforme procedimento regulamentar, foi realizada pela fiscalização nova coleta de produto para análise no dia 5 de setembro e o resultado do produto

analisado estava dentro dos limites determinados em legislação. Sendo assim, foi emitida uma notificação para liberação do processo de fabricação do produto carne resfriada de suíno com osso.

A condução de análises microbiológicas regulares é uma medida indispensável para avaliar a qualidade e garantir a segurança desses produtos. Essas análises permitem identificar a presença de bactérias como *Salmonella*, *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus*, entre outras que representem riscos à saúde pública se consumidas. Portanto, a inspeção dos produtos de origem animal, juntamente com as análises laboratoriais, desempenha um papel fundamental na garantia da segurança alimentar, assegurando que os produtos cárneos atendam aos padrões de qualidade e estejam livres de contaminação bacteriana. Além disso, promovem a implementação de medidas corretivas necessárias para prevenir doenças transmitidas por alimentos e proteger a saúde dos consumidores (Medeiros, 2021).

De acordo com Cabral e Hoffmann (2022), devido à riqueza de nutrientes encontrados nos produtos cárneos, como proteínas e lipídios, eles oferecem um ambiente propício para o crescimento bacteriano.

#### **4.2.4 Conclusão**

A contaminação de produtos cárneos é frequentemente resultado de questões relacionadas à falta de higiene durante o abate, manuseio e processamento inadequados destes produtos devido à sua riqueza de nutrientes. Além disso, variações inadequadas de temperatura durante o transporte, recebimento da matéria-prima e armazenamento podem criar condições ideais para o desenvolvimento de microrganismos patogênicos. Assim ressalta-se a importância do monitoramento periódico da qualidade microbiológica de produtos de origem animal industrializados feito pelos serviços de fiscalização que permite garantir a manutenção da saúde dos consumidores.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estágio curricular obrigatório proporcionou, além de experiências práticas, a aplicação e implementação das teorias e técnicas aprendidas durante a graduação. Promovendo grande crescimento pessoal, além de estabelecer um alicerce sólido e direcionar o caminho da carreira profissional em Medicina veterinária, proporcionando uma nova perspectiva sobre essa área de atuação.

As atividades acompanhadas durante o estágio curricular obrigatório e os dois casos relatados, reforçam de forma contundente a importância da existência de um serviço de fiscalização regular e eficiente nas agroindústrias. Por meio desse serviço, é possível assegurar a produção de alimentos com níveis elevados de segurança e qualidade. A fiscalização desempenha um papel crítico na identificação e correção de problemas, como a falta de higiene, deficiências no processo de produção e possíveis contaminações.

A presença de um serviço de fiscalização ativo é, portanto, um fator determinante na prevenção de doenças transmitidas por alimentos e na proteção da saúde dos consumidores. Além disso, ao garantir que as agroindústrias estejam em conformidade com as regulamentações de segurança alimentar, a fiscalização contribui para a confiança dos consumidores nos produtos de origem animal.

Portanto, os casos observados durante o estágio enfatizam a necessidade contínua de investimento e atenção aprimorada no serviço de inspeção de agroindústrias, visando manter e aprimorar a qualidade e segurança dos alimentos.

## REFERÊNCIAS

ANDRADE, N. J. **Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos**. São Paulo: Varela, 2008. 412p.

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](http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/IN_161_2022_.pdf/b08d70cb-add6-47e3-a5d3-fa317c2d54b2). Acesso em: 30 set. 2023.

ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - (org.). **Rotulagem nutricional: novas regras entram em vigor em 120 dias**. 2022. Disponível em:

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2022/rotulagem-nutricional-n-ovas-regras-entram-em-vigor-em-120-dias>. Acesso em: 31 out. 2023.

ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - (org.). **Rotulagem nutricional: definido prazo para uso de embalagens antigas**. 2023. Disponível em:

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2023/rotulagem-nutricional-d-efinido-prazo-para-uso-de-embalagens-antigas>. Acesso em: 31 out. 2023.

BARROS, M. DE A. F. et.. **Identification of main contamination points by hygiene indicator microorganisms in beef processing plants**. Food Science and Technology, v. 27, n.4, p. 856-862, out. 2007.

BATTAGLINI, Ana Paula Pavão; FAGNANI, Rafael. **Histórico da inspeção sanitária de alimentos**. In: SANTANA, Elsa Helena W. de; FAGNANI, Rafael (org.).

**Legislação Brasileira de Leite e Derivados**. Londrina: Unopar, 2014. p. 11-28.

Disponível em:

<https://portalidea.com.br/cursos/129a3e49a19fa8363e47917f1cae3f2e.pdf#page=12>. Acesso em: 20 set. 2023.

BERGDOLL, M.S. WONG, A.C.L. Staphylococcal intoxications, In: Cliver, D., Potter, M., Riemann, H.P. **Foodborne Infections and Intoxications**.3ed. Califórnia: Academic Press, 2006. p. 523-556.

BOTELHO, Clarisse Vieira. **Staphylococcus coagulase positiva E Staphylococcus aureus RESISTENTES A ANTIBIÓTICOS EM CADEIA PRODUTIVA DE CARNE SUÍNA**. 2017. 99 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Medicina Veterinária, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2017.

BRANDÃO M. V. A. P. D. **Saúde Única em articulação com a saúde global: o papel da Medicina Veterinária do coletivo**. Revista de Educação Continuada em Medicina Veterinária e Zootecnia do CRMV-SP, v. 13, n. 3, p. 77-77, 18 jan. 2016.

BRASIL. **Lei Nº 5.517 de 23 de outubro de 1968**. Dispõe sobre o exercício da profissão de médico-veterinário e cria os Conselhos Federal e Regionais de Medicina Veterinária. Brasília, DF, 1968.

BRASIL. **Resolução da Diretoria Colegiada nº 429**, de 8 de outubro de 2020. Diário Oficial da União, Disponível em: [https://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/RDC\\_429\\_2020\\_.pdf/9dc15f3a-db4c-4d3f-90d8-ef4b80537380](https://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/RDC_429_2020_.pdf/9dc15f3a-db4c-4d3f-90d8-ef4b80537380). Acesso em: 31 out. 2023.

BRASIL. **Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020**. Diário Oficial da União, Disponível em: [https://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/IN+75\\_2020\\_.pdf/7d74fe2d-e187-4136-9fa2-36a8dcfc0f8f](https://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/IN+75_2020_.pdf/7d74fe2d-e187-4136-9fa2-36a8dcfc0f8f). Acesso em: 31 out. 2023.

BRASIL. RDC nº 819, de 9 de outubro de 2023. **Resolução - RDC Nº 819, de 9 de outubro de 2023**. Diário Oficial da União, Disponível em: <https://www.in.gov.br/web/dou/-/resolucao-rdc-n-819-de-9-de-outubro-de-2023-515434242>. Acesso em: 31 out. 2023.

BUSH, Larry M.; SCHMIDT, Charles E. **Infecções por Staphylococcus aureus**. 2023. College of Medicine, Florida Atlantic University. Disponível em: [https://www.msmanuals.com/pt-br/casa/infec%C3%A7%C3%B5es/infec%C3%A7%C3%B5es-bacterianas-bact%C3%A9rias-gram-positivas/infec%C3%A7%C3%B5es-por-staphylococcus-aureus#:~:text=A%20infec%C3%A7%C3%A3o%20na%20corrente%20sangu%C3%ADnea,e%2C%20por%20vezes%2C%20choque.&text=\(com%20dificuldade%20respirat%C3%B3ria\)%20e%2C,febre%20e%20dores%20nos%20ossos](https://www.msmanuals.com/pt-br/casa/infec%C3%A7%C3%B5es/infec%C3%A7%C3%B5es-bacterianas-bact%C3%A9rias-gram-positivas/infec%C3%A7%C3%B5es-por-staphylococcus-aureus#:~:text=A%20infec%C3%A7%C3%A3o%20na%20corrente%20sangu%C3%ADnea,e%2C%20por%20vezes%2C%20choque.&text=(com%20dificuldade%20respirat%C3%B3ria)%20e%2C,febre%20e%20dores%20nos%20ossos). Acesso em: 28 out. 2023.

BUSYER, Marie-Laure de *et al.* **Implication of milk and milk products in food-borne diseases in France and in different industrialised countries**. *International Journal Of Food Microbiology*. Maisons-Alfort, V.67, p. 1-17. jul. 2001.

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. Decreto nº 19.882, de 29 de novembro de 2018. **Decreto Nº 19.882, de 29 de novembro de 2018**. Caxias do Sul, 30 nov. 2018.  
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. Portaria nº 5, de 17 de dezembro de 2021. **Portaria Nº 5, de 17 de dezembro de 2021**. Caxias do Sul, 17 dez. 2021.

CÊ, Elton Rodrigo. **Influência das etapas do processo de abate de suínos na prevalência de patógenos e níveis de microrganismos indicadores de qualidade e higiene**. 2016. 81 f. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Londrina, 2016.

CONSELHO FEDERAL DE MEDICINA VETERINÁRIA. **Como saber se um produto de origem animal é seguro?** 2022. Disponível em: <https://www.cfmv.gov.br/como-saber-se-um-produto-de-origem-animal-e-seguro>. Acesso em: 20 set. 2023.

CONSELHO REGIONAL DE MEDICINA VETERINÁRIA DE SÃO PAULO. **Da fazenda ao garfo: a importância do médico-veterinário na inspeção alimentar**. Disponível em: <https://crmvsp.gov.br/da-fazenda-ao-garfo-a-importancia-do-medico-veterinario-na-inspecao-alimentar/>. Acesso em: 19 ago. 2023.

EUZÉBY, J.P. **List of Prokaryotic names with Standing in Nomenclature Genus Staphylococcus**. International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology. 2012.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança dos alimentos** 2. ed. Porto Alegre, RS: 37 Artmed, 2013. 607 p.

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

GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Mendes; FONTES, Paulo Rogério. **Tecnologia de abate e tipificação de carcaças**. 2. ed. Viçosa: Ufv, 2014.

HERMANS, K.; DEVRIESE, L. A.; HAESBROUCK, F. Staphylococcus. In: GYLES, Carlton L.; PRESCOTT, John F.; SONGER, J. Glenn; THOEN, Charles O.. **Pathogenesis of Bacterial Infections in Animals**. Iowa: Wiley-Blackwell, 2010. p. 75-89.

MACHADO, Roberto Luiz Pires; DUTRA, André de Souza; PINTO, Mauro Sergio Vianello. **Boas Práticas de Fabricação (BPF)**. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2015.

MEDEIROS, André. **A importância da inspeção e fiscalização frente à segurança dos produtos de origem animal**. 2021. Disponível em: <https://higienealimentar.com.br/a-importancia-da-inspecao-e-fiscalizacao-frente-a-seguranca-dos-produtos-de-origem-animal/>. Acesso em: 31 out. 2023.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Medicina veterinária**. Disponível em: [bvsmms.saude.gov.br](https://bvsmms.saude.gov.br). Acesso em: 19 ago. 2023.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Portaria Nº 1.428, De 26 de Novembro De 1993**. Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br>. Acesso em: 20 set. 2023.

SEBRAE. **A agroindústria e os selos de inspeção**. 2021. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ms/artigos/a-agroindustria-e-os-selos-de-inspecao,b586768a0148c710VgnVCM100000d701210aRCRD>. Acesso em: 27 ago. 2023.

SILVA, Jéssica Becker da; RABELO, Raimundo Nonato. **Importância do médico veterinário na produção de alimentos de origem animal. Ciências Veterinárias: Conduta científica e ética**, [S.L.], p. 53-67, 29 jun. 2022. Atena Editora. <http://dx.doi.org/10.22533/at.ed.7842229065>.

SILVA, Yone da; TANCREDI, Rinaldini C. P.. Doenças de origem alimentar: integralidade nas ações das vigilâncias responsáveis pelo processo investigativo e controle. In: MARINS, Bianca Ramos; TANCREDI, Rinaldini C. P.; GEMAL, André Luís (org.). **Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas**. Rio de Janeiro: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio/Fundação Oswaldo Cruz, 2014. p. 231-263.

VENSON, Luana O. de S.; NONES, Jader. **NOTA TÉCNICA 202/202**: perguntas e respostas - aeróbios mesófilos. Florianópolis: Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal, 2021.

## ANEXO A - Relatório de Ação Fiscalizatória (RAF) e Controle de Vistoria

1ª via – Estabelecimento 2ª via – COPAS-POA 3ª via - Talão	 MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL	SMAPA Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Serviço Municipal e Controle e Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS-POA) <b>RELATÓRIO DE AÇÃO FISCALIZATÓRIA E CONTROLE DE VISTORIA</b>		
Nome Fantasia: _____		
Responsável Presente: _____		Data: ___/___/___
Atividade realizada no dia:	Vistoria de Rotina	Coleta Oficial
Outro: _____		
1. Controle de Temperatura: Planilha de Autocontrole: ( ) Conforme – ( ) Não conforme – ( ) Não se aplica - ( ) Não observado		
Matéria-prima:	Equipamento de Produção:	Produto em Elaboração/ Produção:
Local de Produção/ Ambiental:	Secagem/ Maturação:	Congelamento:
Armazenamento:	Armazenamento:	Produto Final:
2. Controle da Água de Abastecimento Interno: Planilha de Autocontrole ( ) Conforme – ( ) Não conforme ( ) Não observado		
Local Coleta: _____ - Cloro: _____ ppm - pH: _____		
3. Condições Higiênicas-Sanitárias do Estabelecimento:		
3.1. Recepção da matéria-prima	6.2. Procedimentos de Produção/ maturação/ transporte	
3.2. Barreira Sanitária (Detergente/escova/papel toalha)	6.3. Procedimentos de Controle de Qualidade	
3.3. Pisos/ Paredes/Teto/Porta/Janela/ Escadas	6.4. Controle do uso dos ingredientes, aditivos e insumos	
3.4. Luminárias/ Sistema Elétrico/ Ralos	6.5. Planilha de Autocontrole	
3.5. Equipamentos /Maquinário/ Utensílios/ Veículo/ Caminhão	7. Condições do manejo de resíduos líquidos e sólidos:	
3.6. Resíduos acondicionados adequadamente/ fixeiros	7.1. escoamento das Águas Residuais	
3.7. Vasilhames/ Prateleiras/ Estrados	7.2. Funcionamento/ manutenção das lixeiras	
3.8. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositoras	7.3. Acondicionamento dos resíduos sólidos	
3.9. Almosarifado/ Depósito/ Laboratório/ Varejo	7.4. Planilha de Autocontrole	
3.10. Organização Geral e odor	8. Condições do controle integrado de pragas, insetos e roedores:	
3.11. Banheiros/Vestários	8.1. Telas milimétricas de proteção das janelas/ portas	
3.12. Condensação/ Ventilação	8.2. Não há vestígios ou presença de pragas/roedores/ animais	
3.13. Planilhas de Autocontrole	8.3. Limpeza das armadilhas contra pragas, insetos e roedores	
4. Condições de Higiene, hábitos, saúde e treinamento higiênico dos Manipuladores:	8.4. Manutenção das armadilhas contra pragas, insetos e roedores	
4.1. Jaleco/ Calça/ Touca/ Botas	8.5. Organização geral do ambiente externo	
4.2. EPT's (protetor auricular, óculos, máscara, luvas...)	8.6. Planilhas de Autocontrole	
4.3. Barba/ Maquiagem/ Unhas/ Adornos (jóias, adereços...)	9. Condições de manutenção das instalações e equipamentos – calibração e aferição de instrumentos de controle de processo:	
4.4. Comportamento Higiênicos e treinamentos	9.1. Barreira Sanitária/ Equipamentos/ Maquinários/ Balanças	
4.5. Atestado de Saúde	9.2. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas	
4.6. Planilhas de Autocontrole	9.3. Câmara-frias/ Geladeira industrial ou Expositora	
5. Condições de Controle de Matérias-primas (MP), ingredientes (Ingr.), embalagens (Emb.) e produtos químicos (PQ):	9.4. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente	
5.1. Procedência/totalagem/validade/acondicionamento de MP/Ingr.	9.5. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros	
5.2. Procedência/totalagem/validade/Acondicionamento do PF	9.6. Pias/ torneiras/ mesas	
5.3. Procedência/totalagem/validade/Acondicionamento das Emb.	9.7. Esgotos/ Ralos/ Banheiro	
5.4. Procedência/totalagem/validade/Acondicionamento das PQ	9.8. Planilhas de Autocontrole	
5.5. Planilhas de Autocontrole	10. Condições de análises laboratoriais – rastreabilidade e recolhimento:	
6. Condições dos Controles de Processos e Formulações:	10.1. Respeito ao cronograma de análises de autocontrole	
6.1. Respeito ao fluxograma estabelecido – instruções sequenciais	10.2. Controle de maturação do produto	
	10.3. Controle de rastreabilidade	
LEGENDA: ( C ) Conforme – ( NC ) Não conforme – ( NA ) Não se aplica - ( NO ) Não observado		
<b>11. AÇÕES FISCALIZATÓRIAS REALIZADAS</b>		
I -	Relatório de Não conformidade - Data: _____	
II -	Auto de Infração nº: _____	
III -	Medida Cautelar nº: _____	
IV -	Liberação do Processo de Fabricação do Produto, de Matérias Primas, de Insumos, de Equipamentos, de Utensílios ou outros. _____	
V -	Inutilização a pedido do estabelecimento. _____	
VI -	Coleta de Água de Abastecimento ( ) MB ( ) FQ	
VII -	Coleta de Produto – ( ) FQ ( ) MB ( ) Controle de Fraude e Formulação ( ) Programa : _____ Registros nº: _____	
<b>OBSERVAÇÕES:</b>		
<b>12. FISCALIZAÇÃO DO COPAS-POA (Identificação do Servidor do COPAS-POA)</b>		
Assinatura e Carimbo: _____		Matrícula: _____
<b>13. ASSINATURA - RESPONSÁVEL/ PROPRIETARIO DO ESTABELECIMENTO</b>		
Nome: _____		
Assinatura: _____		
Rua Moreira César, 1686 – Bairro Pio X – CEP: 95034-000 – Caxias do Sul – RS Fone: (54) 3290 3800 – e-mail: copaspoa@caxias.rs.gov.br		



ANEXO C – AI

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

454

  
 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) 21 (vinte e um) dia(s) do mês de setembro de 2023 às 09:33 horas  
 autuei o(a) Sr(a) [redacted]  
 CPF Nº: [redacted] estabelecido em [redacted]  
 Nº SIN, no distrito/bairro de [redacted] proprietário e/ou responsável pelo estabelecimento  
 CNPJ Nº [redacted] COPAS-POA Nº: [redacted] classificado como Fábrica de fabricação de linguiça  
 por infração ao(s) artigo(s) 102, inciso VIII do Decreto 19.882 de 29/11/2018; SIC a IN 161 de 01/07/22, Anexo I, categoria b, d.  
 Decreto Nº: [redacted]  
 pelo fato de apresentar resultado, em análise laboratorial oficial, fora do padrão legal vigente. O produto "linguiça de carne de suína, defumada", número de registro 10165, apresentou contagem de micro-organismos Estafilococcus coagulans neutro acima do limite permitido pela legislação. O produto apresentou contagem de  $4,9 \times 10^5$  UFC/g de micro-organismos, sendo o limite de  $0,1 \times 10^3$  UFC/g.  
 Pena prevista no artigo 108, inciso II  
 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  
 lgar necessárias a sua defesa.

Júlia G. Heinen  
 Fiscalização COPAS-POA  
 Matr. 30477 - CRMV/RS 13615

Júlio G. Heinen  
 Agente de Inspeção e/ou Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: 30.877

Recebi a 1ª via deste documento o qual fico ciente.  
 Nome do Responsável: [redacted] RG ou CPF: 45356554084  
 Assinatura: [redacted]  
[redacted] Sul, 16 de 09 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 D – Laudo de Inspeção Sanitária



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

<b>A. INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO</b>			
<b>1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO</b>			
Proprietário:			
Razão Social:			
Inscrição Estadual:			
Nome Fantasia:			
CPF:			
CNPJ:			
Endereço (Rua/Av.):			
Compl.:			
Bairro:	Município: Caxias do Sul		
CEP:	UF: RS		
Telefone:	E-mail:		
<b>2. ATIVIDADE</b>			
Classificação do Estabelecimento:			
<b>3. DADOS DO ESTABELECIMENTOS</b>			
Registro na Secretaria Municipal da Agricultura, COPAS-POA nº:			
Responsável Técnico	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim.	Nome:
Formação Acadêmica:			
Número de Pessoas que Trabalham na Atividade:			
Número de Turnos:			
<b>B. MOTIVO DA INSPEÇÃO</b>			
<input type="checkbox"/>	Laudo de Inspeção Sanitária Anual		
<input type="checkbox"/>	Outros:		
<b>C. LISTA DE VERIFICAÇÃO – AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO</b>			
<b>1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES</b>			
<b>1.1. ÁREA EXTERNA</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
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.			
<b>1.2. ACESSO</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
1.2.1. Direto, não comum a outros usos (habitação).			
<b>1.3. ÁREA INTERNA</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
1.3.1. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
<b>1.4. PISO</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
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).			

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

## ANEXO E – Notificação da Suspensão Provisória do Produto



SMAPA  
Secretaria de  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL  
Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal – COPAS-POA

**NOTIFICAÇÃO DA INTERPRETAÇÃO DOS  
RESULTADOS DAS ANÁLISES E AÇÕES FISCAIS**

**IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:**

Estabelecimento: \_\_\_\_\_  
CNPJ ou CPF: \_\_\_\_\_ Registro COPAS-POA: \_\_\_\_\_  
Classificação: ENTREPOSTO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

**IDENTIFICAÇÃO DA COLETA:**

Data da Coleta: 23/08/2023 Hora da Coleta: 09:55 h Lacres Utilizados: 001526  
Laboratório Enviado: LABORATÓRIO DE ANÁLISES E PESQUISAS EM ALIMENTOS

**IDENTIFICAÇÃO DA ANÁLISE SOLICITADA:**

ÁGUA DE ABASTECIMENTO: ( ) Microbiológico ( ) Físico-químico ( ) Outros \_\_\_\_\_  
PRODUTO: (X) Microbiológico ( ) Físico-químico ( ) Outros \_\_\_\_\_

**IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA:**

Produto: COPA FATIADA  
Registro COPAS-POA Nº: 17/96  
Data de Fabricação: 22/08/2023 Lote: COTE115 Data de Validade: 06/09/2023

**IDENTIFICAÇÃO DO RELATÓRIO DE ENSAIO:**

Data(s) de Emissão pelo laboratório: 19/09/2023  
Data(s) de Recebimento pelo COPAS-POA: 19/09/2023  
Número(s) do(s) Relatório(s) de Ensaio(s): 1654/23

**RESULTADO DA ANÁLISE:**

( ) Qualidade aceitável pelos padrões regulamentares.  
( x ) Qualidade inaceitável, conforme legislação: INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - 6. CARNE BOVINA, SUÍNA E OUTRAS - d) Produtos cárneos maturados, dessecados (presuntos crus, copas, salames, linguiças dessecadas, charque, "jerked beef").

**IDENTIFICAÇÃO DO ENSAIOS FORA DOS PADRÕES:**

Ensaio	Resultado/ Unidade	Padrão Estabelecido conforme legislação
Estafilococos coagulase positiva/g	9,8x10 <sup>3</sup> (9800)	M=10 <sup>3</sup> (1000)

**AÇÕES FISCAIS (Embasamento legal e demais procedimentos que serão adotados, conforme Decreto 19.882 de 29 de novembro de 2018)**

( X ) Notificação. Data: 19 / 09 / 2023.  
( x ) Auto de Infração nº 469 \_\_\_\_\_  
(X) Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas, conforme o termo de medida cautelar nº 00165 \_\_\_\_\_  
( ) Auto de Apreensão e/ou Inutilização nº \_\_\_\_\_  
( ) Liberação do processo de fabricação ou do produto, de suas etapas \_\_\_\_\_  
( ) Outras: \_\_\_\_\_

**PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS PELO ESTABELECIMENTO:**

ANEXO F – Termo de Medida Cautelar

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

100

  
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) 21 (vinte e um) dia(s) do mês de setembro de 2023, às 09:23 horas, no município de Caxias do Sul, no estabelecimento ME [redacted],  
COPAS-POA N°: [redacted], estabelecido em [redacted] n°: SIN, no distrito/ bairro [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):

<input type="checkbox"/>	Aprensão do produto, de matérias-primas, de insumos, de equipamentos, de utensílios ou outros;
<input checked="" type="checkbox"/>	Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
<input type="checkbox"/>	Coleta de amostras do produto para a realização de análises laboratoriais.

**PELO FATO DE:**  
O produto "linguica de carne moída de vaca", registro [redacted], ter apresentado resultados não conforme em análise laboratorial oficial

Julio C. Heinen  
Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula N°: 30.877 Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula N°: \_\_\_\_\_  
Caxias do Sul, 26 de 09 de 2023

Recebi a 1ª via deste documento e eu li e entendi o conteúdo.  
Nome do Responsável: [redacted] RG ou CPF: [redacted]  
Assinatura: [redacted]  
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 G – Laudo Técnico

09/11/2023

Caxias do Sul, 27 de setembro de 2023

A Sr. Mãe

Fiscal Copas

Laudo Técnico

vimos por meio deste apresentar as tratativas para a notificação de 26/09/23 para a análise 1716/23 da linguiça de carne suína dessecada sob registro [REDACTED] que apresentou resultado não conforme para *Estafilococcus coagulase* positiva.

Fizemos uma avaliação de todo processo de fabricação desde o recebimento de carcaças, processos de produção, maturação e BPF dos manipuladores. A partir dessa análise as ações serão reforçadas no que tange:

-Notificação do fornecedor de carcaças;

-Ampliação de controle de temperatura na recepção das carcaças;

-Checagem do preenchimento e ações corretivas das planilhas de monitoramento de temperaturas em geral;

-Reforço das orientações aos colaboradores da correta manipulação dos produtos, destacando as possíveis fontes de contaminação para tal desvio;

-Checagem da efetividade das ações corretivas em caso dos desvios.

Considerando efetivas as ações propostas, solicitamos dentro do possível autorização de nova produção para nova análise.

Atenciosamente,

DEFERIDO  
29/09/23

  
Júlia G. Heinen  
Fiscalização COPAS-POA  
Matr. 30877 - CRMV/RS 13615

RECEBIDO: 23/09/23  
Por Simone  
COPAS - POA  
Número: A260

## ANEXO H – Relatório de Recolhimento

Ofício 12/2023

Caxias do Sul, 27 de setembro de 2023

A Sr. Jôia

Fiscal Cobas-PR

Relatório de Recolhimento

Vimos por meio deste apresentar a planilha de rastreabilidade contando os destinos da expedição em virtude da notificação de 26/09/23 com origem da análise 1716/23 da linguiça de carne suína dessecada sob registro [REDACTED] que apresentou resultado não conforme para Estafilococcus coagulase positiva.

Após contato com os clientes e visita in loco de alguns estabelecimentos não localizamos mais o referido produto para comercialização, fato este que reforça o hábito dos consumidores de consumir o mais fresco possível.

Logo entende-se que atendemos as premissas de impedir a comercialização da Linguiça de carne suína dessecada do estabelecimento [REDACTED]

Atenciosamente,

---

[REDACTED]

ANEXO I – RAF + Acompanhamento de Produção



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

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

**RELATÓRIO DE AÇÃO FISCALIZATÓRIA (RAF) e CONTROLE DE VISTORIA**

ESTABELECIMENTO: \_\_\_\_\_ COPAS-POA Nº \_\_\_\_\_  
RESPONSÁVEL PRESENTE: \_\_\_\_\_ DATA: 05/10/23

Atividade Realizada no Dia:  Vistoria de Rotina  Coleta Oficial  Outros ACOMP. PRODUÇÃO

**1. Controle de Temperatura - Planilha de Autocontrole:** ( ) Conforme - ( ) Não Conforme - ( ) NA - ( ) NO

Matéria-prima: <u>0°C</u>	Equipamento de Produção: <u>NO</u>	Local de Produção/Ambiental: <u>13,5°C</u>
Produto em produção: <u>4,1°C</u>	Câmara Secagem: <u>NO</u>	Maturação: <u>NO</u>
Câmara Congelados: <u>-13°C</u>	Câmara Armazenamento: <u>0,1°C</u>	Produto Final: <u>0,4°C</u>

**2. Controle da Água de Abastecimento Interno - Planilha de Autocontrole:** ( ) Conforme ( ) Não Conforme ( ) NA (X) NO

Local Coleta: \_\_\_\_\_ - Cloro: \_\_\_\_\_ ppm - pH: \_\_\_\_\_

3. Condições Higiênicas-Sanitárias do Estabelecimento: C=Conforme; NC= Não Conforme; NA= Não se Aplica; NO= Não Observado.

3.1. Recepção da Matéria-prima	<input checked="" type="checkbox"/>	6.2. Procedimentos de Produção/ Maturação/ Transporte	<input checked="" type="checkbox"/>
3.2. Barreira Sanitária (Detergente/Escova/Papel Toalha)	<input checked="" type="checkbox"/>	6.3. Procedimentos de Controle de Qualidade	<input checked="" type="checkbox"/>
3.3. Pisos/ Paredes/Teto/Porta/Janela/ Escadas	<input checked="" type="checkbox"/>	6.4. Controle do Uso dos Ingredientes, Aditivos e Insumos	<input checked="" type="checkbox"/>
3.4. Luminárias/ Sistema Elétrico/ Ralos	<input checked="" type="checkbox"/>	6.5. Planilha(s) de Autocontrole	<input checked="" type="checkbox"/>
3.5. Equipamentos/ Maquinários/ Utensílios/ Veículo/ Caminhão	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>7. Condições de Manuseio de Resíduos Líquidos e Sólidos:</b>	
3.6. Resíduos Acondicionados Adequadamente/ Lixeiras	<input checked="" type="checkbox"/>	7.1. escoamento das Águas Residuais	<input checked="" type="checkbox"/>
3.7. Vasilhames/ Prateleiras/ Estrados	<input checked="" type="checkbox"/>	7.2. Funcionamento/ Manutenção - Lixeiras	<input checked="" type="checkbox"/>
3.8. Câmara-fria/ Geladeira Industrial ou Expositoras	<input checked="" type="checkbox"/>	7.3. Acondicionamento dos Resíduos Sólidos	<input checked="" type="checkbox"/>
3.9. Almoxarifado/ Depósito/ Laboratório/ Varejo	<input checked="" type="checkbox"/>	7.4. Planilha(s) de Autocontrole	<input checked="" type="checkbox"/>
3.10. Organização Geral e Odor	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>8. Condições do Controle Integrado de Pragas, Insetos e Roedores:</b>	
3.11. Banheiros/Vestiários	<input checked="" type="checkbox"/>	8.1. Telas Milimétricas de Proteção das Janelas/ Portas	<input checked="" type="checkbox"/>
3.12. Condensação/ Ventilação	<input checked="" type="checkbox"/>	8.2. Não há Vestígios e/ou Presença-Pragas/Roedores/Animais	<input checked="" type="checkbox"/>
3.13. Planilha(s) de Autocontrole	<input checked="" type="checkbox"/>	8.3. Limpeza das Armadilhas Contra-Pragas, Insetos e Roedores	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>4. Condições de Higiene, Hábito, Saúde e Treinamento Higiênico dos Manipuladores:</b>		8.4. Manutenção das Armadilhas Contra-Pragas, Insetos e Roedores	<input checked="" type="checkbox"/>
4.1. Jaleco/ Calça/ Touca/ Botas	<input checked="" type="checkbox"/>	8.5. Organização Geral do Ambiente Externo	<input checked="" type="checkbox"/>
4.2. EPI's (Protetor Auricular, Óculos, Máscara, Luvas...)	<input checked="" type="checkbox"/>	8.6. Planilha(s) de Autocontrole	<input checked="" type="checkbox"/>
4.3. Barba/ Maquiagem/ Unhas/ Adornos (Joias, Adereços...)	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>9. Condições de Manutenção das Instalações/Equipamentos - Calibração e Aferição de Instrumentos de Controle de Processo:</b>	
4.4. Comportamento Higiênico e Treinamentos	<input checked="" type="checkbox"/>	9.1. Barreira Sanitária/ Equipamentos/ Maquinários/ Balanças	<input checked="" type="checkbox"/>
4.5. Atestado de Saúde	<input checked="" type="checkbox"/>	9.2. Pisos/ Paredes/ Tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas	<input checked="" type="checkbox"/>
4.6. Planilha(s) de Autocontrole	<input checked="" type="checkbox"/>	9.3. Câmara-fria/ Geladeira Industrial ou Expositora	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>5. Condições de Controle de Matérias-primas (MP), Ingredientes (Ingr.), Embalagens (Emb.) e Produtos Químicos (PQ):</b>		9.4. Sistema Elétrico/ Luminárias/ Iluminação Suficiente	<input checked="" type="checkbox"/>
5.1. Procedência/Rotulagem/Validade/Acondicionamento-MP	<input checked="" type="checkbox"/>	9.5. Vasilhames/ Prateleiras/ Estrados/ Utensílios Entre Outros	<input checked="" type="checkbox"/>
5.2. Procedência/Rotulagem/Validade/Acondicionamento-Ing.	<input checked="" type="checkbox"/>	9.6. Pias/ Torneiras/ Mesas	<input checked="" type="checkbox"/>
5.3. Procedência/Rotulagem/Validade/Acondicionamento-Emb.	<input checked="" type="checkbox"/>	9.7. Esgotos/ Ralos/ Banheiro	<input checked="" type="checkbox"/>
5.4. Procedência/Rotulagem/Validade/Acondicionamento-PQ	<input checked="" type="checkbox"/>	9.8. Planilha(s) de Autocontrole	<input checked="" type="checkbox"/>
5.5. Planilha(s) de Autocontrole	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>10. Condições de Análises Laboratoriais - Rastreabilidade e Recall:</b>	
<b>6. Condições dos Controles de Processos e Formulações:</b>		10.1. Respeito ao Cronograma de Análises Próprias	<input checked="" type="checkbox"/>
6.1. Respeito ao Fluxograma - Instruções Sequenciais	<input checked="" type="checkbox"/>	10.2. Controle de Maturação do Produto	<input checked="" type="checkbox"/>
		10.3. Controle de Rastreabilidade	<input checked="" type="checkbox"/>

**LEGENDA:** Conforme (C) - Não Conforme (NC) - Não se Aplica (NA) - Não Observado (NO)

**II. AÇÕES FISCALIZATÓRIAS REALIZADAS:**

II - Relatório de Não Conformidade nº \_\_\_\_\_

III - Medida Cautelar nº \_\_\_\_\_

III - Auto de Infração nº \_\_\_\_\_

IV - Liberação Processo de Fabricação ou do Produto, de Matérias-primas, de Insumos, de Equipamentos, de Utensílios ou Outros

**OBSERVAÇÕES:**

Foi acompanhado o processo de fabricação de linguiça de carne de uma denecada no/ 6º taxom medulizada 14 peças amarrado ment 12kg. A par a múltiplas vez sua ligação a salto oficial.

V - Coleta de Água de Abastecimento Interno  Microbiológico  Físico-químico

VI - Coleta de Produto - Registro nº \_\_\_\_\_  Microbiológico  Físico-químico

Recebi a 1ª via deste documento o qual fico ciente. ASSINATURA: \_\_\_\_\_

Julio Hernen

Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº 30877 Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: \_\_\_\_\_

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 J – Recoleta do Produto

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					
<b>RELATÓRIO DE AÇÃO FISCALIZATÓRIA (RAF) e CONTROLE DE VISTORIA</b>					
ESTABELECIMENTO: _____			COPAS-POA Nº _____		
RESPONSÁVEL PRESENTE: _____			DATA: 17/10/23		
Atividade Realizada no Dia: <input checked="" type="checkbox"/> Vistoria de Rotina <input type="checkbox"/> Coleta Oficial <input type="checkbox"/> Outros					
1. Controle de Temperatura - Planilha de Autocontrole: ( ) Conforme - ( ) Não Conforme - ( ) NA - ( ) NO					
Matéria-prima:		Equipamento de Produção:		Local de Produção/ Ambiental:	
Produto em produção:		Câmara Secagem:		Maturação:	
Câmara Congelados:		Câmara Armazenamento:		Produto Final:	
2. Controle da Água de Abastecimento Interno - Planilha de Autocontrole: ( ) Conforme ( ) Não Conforme ( ) NA ( ) NO					
Local Coleta: _____ - Cloro: _____ ppm - pH: _____					
3. Condições Higiênicas-Sanitárias do Estabelecimento: C=Conforme; NC= Não Conforme; NA= Não se Aplica; NO= Não Observado.					
3.1. Recepção da Matéria-prima		6.2. Procedimentos de Produção/ Maturação/ Transporte		6.3. Procedimentos de Controle de Qualidade	
3.2. Barreira Sanitária (Detergente/ Escova/ Papel Toalha)		6.4. Controle do Uso dos Ingredientes, Aditivos e Insumos		6.5. Planilha(s) de Autocontrole	
3.3. Pisos/ Paredes/ Teto/ Porta/ Janela/ Escadas		7. Condições de Manejo de Resíduos Líquidos e Sólidos:		7.1. Funcionamento das Águas Residuais	
3.4. Luminárias/ Sistema Elétrico/ Ralos		7.2. Funcionamento/ Manutenção - Lixeiros		7.3. Acondicionamento dos Resíduos Sólidos	
3.5. Equipamentos/ Maquinário/ Utensílios/ Veículo/ Caminhão		7.4. Planilha(s) de Autocontrole		8. Condições de Controle Integrado de Pragas, Insetos e Roedores:	
3.6. Resíduos Acondicionados Adequadamente/ Lixeiros		8.1. Telas Milimétricas de Proteção das Janelas/ Portas		8.2. Não há Vestígios e/ou Presença-Pragas/Roedores/Animais	
3.7. Vasilhames/ Prateleiras/ Estrados		8.3. Limpeza das Armadilhas Contra-Pragas, Insetos e Roedores		8.4. Manutenção das Armadilhas Contra-Pragas, Insetos e Roedores	
3.8. Câmara-fria/ Geladeira Industrial ou Expositoras		8.5. Organização Geral do Ambiente Externo		8.6. Planilha(s) de Autocontrole	
3.9. Almoxarifado/ Depósitos/ Laboratório/ Varejo		9. Condições de Manutenção das Instalações/Equipamentos -		9.1. Barreira Sanitária/ Equipamentos/ Maquinários/ Balanças	
3.10. Organização Geral e Ordem		Calibração e Aferição de Instrumentos de Controle de Processo:		9.2. Pisos/ Paredes/ Teto/ Porta/ Janelas/ Escadas	
3.11. Banheiros/Vestiários		9.3. Câmara-frias/ Geladeira Industrial ou Expositora		9.4. Sistema Elétrico/ Luminárias/ Iluminação Suficiente	
3.12. Condensador/ Ventilação		9.5. Vasilhames/ Prateleiras/ Estrados/ Utensílios/ Entre Outros		9.6. Pisos/ Torneiras/ Mesas	
3.13. Planilha(s) de Autocontrole		9.7. Esgotos/ Ralos/ Banheiro		9.8. Planilha(s) de Autocontrole	
4. Condições de Higiene, Hábita, Saúde e Treinamento Higiênico dos Manipuladores:		10. Condições de Análises Laboratoriais - Rastreabilidade e Recall:		10.1. Respeito ao Cronograma de Análises Próprias	
4.1. Jaleco/ Calça/ Touca/ Botas		10.2. Controle de Maturação do Produto		10.3. Controle de Rastreabilidade	
4.2. EPI's (Protetor Auricular, Óculos, Máscara, Luvas...)					
4.3. Barba/ Maquiagem/ Unhas/ Adornos (Joias, Adereços...)					
4.4. Comportamento Higiênico e Treinamentos					
4.5. Atestado de Saúde					
4.6. Planilha(s) de Autocontrole					
5. Condições de Controle de Matérias-primas (MP), Ingredientes (Ingr.), Embalagens (Emb.) e Produtos Químicos (PQ):					
5.1. Procedência/Rotulagem/Validade/Acondicionamento-MP					
5.2. Procedência/Rotulagem/Validade/Acondicionamento-Ingr.					
5.3. Procedência/Rotulagem/Validade/Acondicionamento-Emb.					
5.4. Procedência/Rotulagem/Validade/Acondicionamento-PQ					
5.5. Planilha(s) de Autocontrole					
6. Condições dos Controles de Processos e Formulações:					
6.1. Respeito ao Fluxograma - Instruções Sequenciais					

**LEGENDA: Conforme (C) - Não Conforme (NC) - Não se Aplica (NA) - Não Observado (NO)**

11. AÇÕES FISCALIZATÓRIAS REALIZADAS:

I - Relatório de Não Conformidade nº \_\_\_\_\_

II - Auto de Infração nº \_\_\_\_\_

III - Medida Cautelar nº \_\_\_\_\_

IV - Liberação Processo de Fabricação ou do Produto, de Matérias-primas, de Insumos, de Equipamentos, de Utensílios ou Outros

**OBSERVAÇÕES:**

Foi realizada recoleta do produto Linguico de carne numa denecola (10165) pp com uma microbiologica.

Faxom coletadas 3 amostras de Linguico de carne numa denecola (11165) pp com 2 testes quimicos (001597 (mona) e 001553 (controle mona) (COPAS), 00156 (controle mona) este estabelecimento)

V - Coleta de Água de Abastecimento Interno

VI - Coleta de Produto - Registro nº 11

Microbiológico

Microbiológico

Físico-químico

Físico-químico

Recebi a 1ª via deste documento o qual fico ciente. ASSINATURA: \_\_\_\_\_

Julio C. Heines

Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: 30877

Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: \_\_\_\_\_

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 – Termo de avaliação da revisão de produto formulado



SMAPA  
Secretaria de  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL  
Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal – COPAS-POA

PRPCF - TERMO DE AVALIAÇÃO DA REVISÃO DE PRODUTO  
FORMULADO/TRANSFORMADO/TEMPERADO/FABRICADO/CURADO/OUTROS

-1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
Razão Social/ Nome do Agricultor Familiar (*PEAF): [REDACTED]		
CNPJ (quando for o caso)/ CPF: [REDACTED]	N.º DE REGISTRO NO COPAS-POA: [REDACTED]	N.º DE REGISTRO DO PRODUTO: [REDACTED]
2. FORMULAÇÃO/ PROCESSO DE PRODUÇÃO E PROCEDIMENTOS DE CONTROLE:		
2.1 NOME DO PRODUTO: LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA DESSECADA		
2.2. FORMULAÇÃO		
Lista de ingredientes/ aditivos/ insumos:		
Matéria-prima	Quantidade/ porcentagem utilizada "IN LOCO"	Quantidade/ porcentagem utilizada – Registro
Carne suína	10 kg - 81,28	90 KG - 70,49%
Toucinho	2 kg - 16,25	35 - 27,41%
Ingredientes	Quantidade/ porcentagem utilizada "IN LOCO"	Quantidade/ porcentagem utilizada – Registro
Sal	0,2 kg - 1,62	2 - 1,56%
Alho	0,08 kg - 0,64	0,072 - 0,056%
Pimenta branca	0,008 kg - 0,064	0,05 - 0,039%
Aditivos/ insumos	Quantidade/ porcentagem utilizada "IN LOCO"	Quantidade/ porcentagem utilizada – Registro
Cristal Regular	0,025 kg - 0,20	0,2 - 0,156%
Cura Padrão	0,036 kg - 0,288	0,2 - 0,157%
Meat Cor C 205	0,025 kg - 0,20	0,15 - 0,117%
2.3. PROCESSO DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO (Recepção/Armazenamento/Temperaturas (equipamentos, salas e câmaras)/tempo-temperatura de produção/ peso líquido/ entre outros:		
NO	Recepção de matéria-prima	
C	Armazenamento de matéria-prima	
NC	Processamento/Processo de fabricação de produto (descrito ou fluxograma)	
NO	Embalagem/ Rotulagem/Pesagem	
NO	Estocagem de produto final	
*Não se aplica *Conforme **Não conforme ***Não Observado		
2.4. PROCEDIMENTOS DE CONTROLE		
3. OBSERVAÇÃO		

## ANEXO L – Notificação da liberação do produto



SMAPA  
Secretaria de  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL  
Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal – COPAS-POA

**NOTIFICAÇÃO DA INTERPRETAÇÃO DOS  
RESULTADOS DAS ANÁLISES E AÇÕES FISCAIS**

**IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:**

Estabelecimento: Jonas Antonio Vitti - VITTI  
CNPJ ou CPF: 00.000.000/0000-00 Registro COPAS-POA: 00000000  
Classificação: Fábrica de produtos suínos

**IDENTIFICAÇÃO DA COLETA:**

Data da Coleta: 17/10/2023 Hora da Coleta: 09:50 horas Lacres Utilizados: 001514  
Laboratório Enviado: UCS-LAPA

**IDENTIFICAÇÃO DA ANÁLISE SOLICITADA:**

ÁGUA DE ABASTECIMENTO: ( ) Microbiológico ( ) Físico-químico ( ) Outros \_\_\_\_\_  
PRODUTO: (x) Microbiológico ( ) Físico-químico ( ) Outros \_\_\_\_\_

**IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA:**

Produto: Linguiça de Carne Suína dessecada  
Registro COPAS-POA N°: 00000000  
Data de Fabricação: 17/10/23 Lote: 17/10/23 Data de Validade: 17/12/23

**IDENTIFICAÇÃO DO RELATÓRIO DE ENSAIO:**

Data(s) de Emissão pelo laboratório: 27/09/23  
Data(s) de Recebimento pelo COPAS-POA: 30/10/23  
Número(s) do(s) Relatório(s) de Ensaio(s): 54553/2023

**RESULTADO DA ANÁLISE:**

(x) Qualidade aceitável pelos padrões regulamentares.  
( ) Qualidade inaceitável.

**AÇÕES FISCAIS (Embasamento legal e demais procedimentos que serão adotados, conforme Decreto 19.882 de 29 de novembro de 2018)**

(x) Notificação. Data: 30/10/2023.

( ) Auto de Infração n° \_\_\_\_\_  
( ) 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 ou do produto, de suas etapas

**IDENTIFICAÇÃO DO COPAS-POA:**

ASSINATURA DO FISCAL DE REFERÊNCIA	CARIMBO E MATRÍCULA	DATA
		30/10/23

Recebido em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Responsável pelo estabelecimento \_\_\_\_\_