

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

VÂNICA LIRA

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

**CAXIAS DO SUL
2019**

VÂNICA LIRA

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

Relatório de Estágio Curricular em inspeção de produtos de origem animal, apresentado como exigência para conclusão de curso em Medicina Veterinária pela Universidade de Caxias do Sul.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Michelle da Silva Gonçalves.

CAXIAS DO SUL

2019

VÂNICA LIRA

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

Relatório de Estágio Curricular em inspeção de produtos de origem animal, apresentado como exigência para conclusão de curso em Medicina Veterinária pela Universidade de Caxias do Sul.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Michelle da Silva Gonçalves.

Supervisora: Maricelda Borges Figueredo

Aprovada em: ____/____/____

Banca Examinadora

Prof.^a Dra. Michelle da Silva Gonçalves - Orientadora

Prof.^a Dra. Marcele Sousa Vilanova

Prof.^a Dra. Cátia Chilanti Pinheiro Barata

Dedico este trabalho aos meus pais, que sempre me apoiaram em todas as decisões que tomei ao longo da vida. Por estarem do meu lado nos momentos de dificuldade e por sempre dizerem "vai dar certo". Aos meus irmãos por estarem constantemente dispostos a ajudar independente da hora e da ocasião. Ao meu namorado Diogo, por toda a compreensão, carinho e amor. A minha incansável e fiel companheira de quatro patas, Pitty, por ter iniciado comigo esta caminhada, por todas as noites de estudos, onde foi muito mais que uma companhia, foi meu incentivo a continuar e nunca desistir. Aos mestres e colegas com quem convivi e aprendi muito durante a graduação. Agradeço imensamente por tudo e por tanto.

RESUMO

O presente relatório de conclusão de curso apresenta as atividades realizadas durante o estágio curricular supervisionado em Medicina Veterinária no Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS-POA) no município de Caxias do Sul – RS. O período do estágio curricular supervisionado foi de 05 de agosto de 2019 até 25 de outubro de 2019, totalizando 480 horas, sob orientação acadêmica da Prof.^a Dra. Michelle da Silva Gonçalves e a veterinária Maricelda Borges Figueiredo. As atividades tiveram como foco: vistorias nas agroindústrias; coletas de água e produtos para encaminhamento aos laboratórios credenciados para serem feitas as análises solicitadas; análises de rótulos e de registro de novos produtos; processos de auto de infração e penalidades; assim como ações de educação sanitária e aplicação de Laudos de Inspeção e Supervisão. O estágio proporcionou além de uma vivência prática, a aplicabilidade de técnicas e teorias aprendidas durante a graduação, contribuindo com a consolidação da formação acadêmica e qualificação profissional, estabelecendo um crescimento pessoal e profissional nesta área de Medicina Veterinária.

Palavras-chave: Fiscalização. Inspeção. Produtos de Origem Animal.

ABSTRACT

This final document has the objective to report the activities developed during the period of supervised academic training in Veterinary Medicine that was performed on the Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS-POA), in Caxias do Sul – RS. The period of the supervised academic was from August 5, 2019 to October 25, 2019 on a total of 480 hours, under academic supervision of Dra Michelle da Silva Gonçalves and field supervision D.V.M. Maricelda Borges Figueiredo. The activities focused in animal origin products surveillance and quality like as: surveys in industries; water collection and product for referral to accredited laboratories to perform the requested analyzes; label analysis and registration of new products; infringements proceeding and penalties; as well as health education actions and application of Inspection and Supervision Reports. The supervised academic training also provided a practical experience, the applicability of techniques and theories learned during graduation. The academic training contributed to the professional consolidation and qualification establishing personal and professional growth in this area of Veterinary Medicine

Keywords: Inspection. Animal Products. Surveillance.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - A) Prédio onde está localizada a secretaria municipal, B) Setor do COPAS-POA.....	11
Quadro 1 - Relação das agroindústrias ativas com produtos agropecuários de origem animal.....	13
Quadro 2 - Atividades realizadas no período do estágio curricular.....	14
Quadro 3 - Relação de periodicidade das inspeções conforme tipo de estabelecimento.....	17
Quadro 4 - Periodicidade das coletas de água e de produtos de origem animal.....	20
Quadro 5 - Relação das análises conforme produção.....	22
Figura 2 - Fluxograma de análise de produto (MB/FQ).....	23
Figura 3 - Acompanhamento do processo de fabricação do novo lote.....	31
Figura 4 - Apreensão de produtos sem procedência, pesagem das peças e processo de inutilização.....	36

LISTA DE SIGLAS

APPCC	Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
BPF	Boas Práticas de Fabricação
COPAS-POA	Serviço Municipal de Controle de Produtos de Origem Animal
DTA	Doença Transmitida por Alimento
FQ	Físico-químico
MB	Microbiológico
PACC	Programa de Ações de Combate a Clandestinidade
PCTS	Programa de Capacitação de Treinamento dos Servidores
PEAF	Programa Estadual de Agroindústria Familiar
POP	Procedimento Operacional Padrão
PPHO	Procedimento Padrão de Higienização Operacional
RAC	Relatório de Ação Corretiva
RAF	Relatório de Ação Fiscalizatória
RNC	Relatório de Não Conformidade
R-RAC	Resposta de Relatório de Ações Corretivas
RT	Responsável Técnico
SAMAE	Serviço Autônomo Municipal de Água e Esgoto
SIM	Serviço de Inspeção Municipal
SIE	Serviço de Inspeção Estadual
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SMAPA	Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
SMS	Secretaria Municipal de Saúde
SQA	Status da Qualidade da Água
VRM	Valor de Referência Municipal (1 VRM = R\$ 33,64)

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	10
2	DESCRIÇÃO DO LOCAL DO ESTÁGIO.....	11
3	DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES REALIZADAS.....	14
3.1	RELAÇÃO DAS ATIVIDADES REALIZADAS DURANTE O PERÍODO DE ESTÁGIO CURRICULAR.....	14
3.2	VISTORIAS.....	17
3.3	ANÁLISES LABORATORIAIS.....	20
3.3.1	Coleta de água para análises oficiais.....	20
3.3.2	Coleta de produto para análises oficiais.....	21
3.4	AÇÕES DE EDUCAÇÃO O SANITÁRIA.....	23
3.5	AÇÕES DE COMBATE À CLANDESTINIDADE.....	24
4	REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	25
4.1	<i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i>	25
4.1.1	Características do microrganismo.....	25
4.1.2	Características da doença.....	26
4.1.3	Patogenicidade.....	26
4.1.4	Epidemiologia.....	26
4.1.5	<i>Listeria monocytogenes</i> em produtos cárneos.....	27
4.1.6	Controle.....	27
5	RELATOS DE CASO.....	28
5.1	RELATO DE CASO 1.....	28
5.2	RELATO DE CASO 2.....	32
5.3	RELATO DE CASO 3.....	34
6	CONCLUSÃO.....	39
	REFERÊNCIAS.....	40
	ANEXO A - RELATÓRIO DE AÇÃO FISCALIZATÓRIA (RAF/CONTROLE DE VISTORIA).....	42

ANEXO B - RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE (RNC).....	43
ANEXO C - AUTO DE INFRAÇÃO.....	44
ANEXO D - LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.....	45
ANEXO E - LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA - AGROINDÚSTRIA FAMILIAR.....	46
ANEXO F - LAUDO DE SUPERVISÃO.....	47
ANEXO G - REQUISIÇÃO DE ANÁLISE DE ÁGUA.....	48
ANEXO H - REQUISIÇÃO DE ANÁLISE DE PRODUTO.....	49
ANEXO I - LAUDO LABORATORIAL DE ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICO (PRODUTO).....	50
ANEXO J - AUTO DE INFRAÇÃO.....	51
ANEXO K - TERMO DE MEDIDA CAUTELAR.....	52
ANEXO L - NOVO LAUDO LABORATORIAL DE ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICO	53
ANEXO M - LAUDO DA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE PRODUTO CÁRNEO.....	54
ANEXO N - NOTIFICAÇÃO.....	55
ANEXO O - AUTO DE INFRAÇÃO.....	57
ANEXO P - TERMO DE MEDIDA CAUTELAR.....	58
ANEXO Q - LAUDO TÉCNICO DO ESTABELECIMENTO PARA O COPAS - POA.....	59
ANEXO R - NOVA COLETA PARA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA.....	60
ANEXO S - FORMULÁRIO DE REGISTRO DE REJEIÇÃO DA AMOSTRA. .	61
ANEXO T - SEGUNDA COLETA PARA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA.....	62
ANEXO U - RELATÓRIO DE AÇÃO FISCALIZATÓRIA.....	63
ANEXO V - RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE (RNC).....	64
ANEXO W - AUTO DE INFRAÇÃO.....	65
ANEXO X - TERMO DE MEDIDA CAUTELAR.....	66
ANEXO Y - AUTO DE APREENSÃO E/OU INUTILIZAÇÃO.....	67
ANEXO Z - TERMO DE RECEBIMENTO.....	68

1 INTRODUÇÃO

A ausência da fiscalização pode causar diversos problemas econômicos e de saúde pública, quando se trata de produtos de origem animal. Os problemas mais comuns são as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's), através de fatores como qualidade da água, práticas inadequadas de higiene pessoal por parte dos manipuladores, higiene e sanitização dos ambientes de produção e utensílios utilizados, são alguns exemplos de fonte de contaminação.

O Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) é um documento que aponta as ações realizadas no estabelecimento que envolvem as Boas Práticas de Fabricação, incluindo os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), estes em conjunto, formam a base para uma segurança alimentar de qualidade (SENAI, 2003; CAXIAS DO SUL, 2018 - c).

Todos os produtos de origem animal, que forem submetidos a qualquer tipo de manipulação, devem ser devidamente inspecionados e possuir registro junto ao seu órgão fiscalizador.

De acordo com a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no artigo 7, consta que "Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no País, sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade, na forma do artigo 4º". Sendo assim, fica a cargo do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) a fiscalização dos estabelecimentos que comercializam seus produtos apenas dentro do seu município. Compete ao Serviço de Inspeção Estadual (SIE), a fiscalização do comércio intermunicipal e fica a cargo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) a fiscalização interestadual e internacional dos produtos (BRASIL, 1989).

2 DESCRIÇÃO DO LOCAL DO ESTÁGIO

O estágio curricular obrigatório do curso de Medicina Veterinária foi realizado no Setor de Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS-POA), setor pertencente a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SMAPA, do município de Caxias do Sul, (Figura 1 - A, B). O setor de inspeção sanitária exercia suas funções das 08h00min às 17h00min, de segunda a sexta-feira e está localizada na Rua Moreira César, nº 1686, no Bairro Pio X, na cidade de Caxias do Sul - RS, O prédio onde as entidades se localizam comporta também a Secretaria Municipal de Trânsito do município.

Figura 1 - A) Prédio onde está localizada a secretaria municipal, B) Setor do COPAS-POA



Fonte: Autora (2019).

As atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal foram realizadas em Caxias do Sul e também nos distritos de Fazenda Souza, Vila Oliva, Santa Lúcia do Piaí e Criúva. O trabalho fiscalizatório do COPAS-POA era realizado tanto na área urbana como na área rural, visto que o serviço tinha por finalidade zelar pela saúde pública, inspecionando produtos de origem animal produzidos pelas agroindústrias.

Além de todo o trabalho fiscalizatório, também executava o Programa de Ações de Educação Sanitária (PAES), descrito no inciso VI, art. 97 do decreto municipal nº 19.882, de 29 de novembro de 2018, orientando a importância da

fiscalização e induzindo a população a consumir produtos inspecionados, aliado com o Programa de Ações de Combate à Clandestinidade (PACC), que tinha como objetivo combater a comercialização de produtos de origem animal sem procedência, conforme está previsto no inciso V do mesmo decreto. O Programa de Capacitação e Treinamento de Servidores (PCTS), também foi desenvolvido pela SMAPA para auxiliar na realização de cursos de atualizações para cada setor em busca de aperfeiçoamento ao COPAS-POA.

O serviço municipal de controle de produtos de origem animal estava sob responsabilidade da diretora administrativa e técnica agrícola Marília Lima de Campos que coordenava o setor, organizava as escalas de vistorias, atualizava as informações através de relatórios, além disso promovia reuniões e cursos de capacitação para aprimoramento da organização interna e externa da equipe.

O setor possuía uma seção administrativa que estava sob a responsabilidade da agente administrativa Márcia Guidini da Silva, que fornecia todo o apoio administrativo necessário. A mesma foi transferida para o setor de segurança alimentar dentro da SMAPA, e partir de 16 de setembro de 2019, a Simone Jacobus passou a exercer essa função.

A equipe de fiscalização era composta por três médicas veterinárias: Daniela Jacobus, Júlia Grün Heinen e Maricelda Borges Figueredo, que exerciam as funções de vistorias, fiscalização e inspeção dos estabelecimentos, monitoravam a qualidade da água usada nas agroindústrias, através de análises físico-químicos e microbiológicos, assim como a qualidade dos alimentos através das coletas oficiais, ocorrendo o encaminhamento das mesmas para análise em laboratórios credenciados.

Até o presente momento, o COPAS-POA possuía 25 agroindústrias registradas onde realizavam suas ações e em trâmites de regularização estava mais 1 agroindústria (entreposto de origem animal).

Quadro 1 - Relação das agroindústrias ativas com produtos agropecuários de origem animal

ATIVIDADE	QUANTIDADE
Casas de mel	4
Entrepósitos de carnes e derivados	1
Entrepósitos de POA (fatiamento)	4
Fábrica de conservas de produtos cárneos	2
Fábricas de laticínios	3
Fábricas de produtos suínos	5
Granjas avícolas	6
TOTAL	25

Fonte: COPAS (2019).

O trabalho foi desenvolvido com base nas atividades realizadas durante o estágio curricular em Medicina Veterinária, no período de 05 de agosto a 25 de outubro de 2019, totalizando 480 horas. O estágio teve supervisão da médica veterinária Maricelda Borges Figueredo e orientação da professora Doutora Michelle da Silva Gonçalves.

3 DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES REALIZADAS

As informações a seguir foram fundamentadas dos documentos e dados do COPAS-POA, disponíveis na Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do município de Caxias do Sul. Ao analisar o quadro 2, pode-se concluir que as atividades mais realizadas durante o período de estágio foram as vistorias, as coletas de água e de produtos para análises laboratoriais e a aplicação dos Laudos de Inspeção e Supervisão.

3.1 RELAÇÃO DAS ATIVIDADES REALIZADAS DURANTE O PERÍODO DE ESTÁGIO CURRICULAR

O quadro abaixo, apresenta uma relação em forma quantitativa, das atividades realizadas no período de estágio curricular em Medicina Veterinária no Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal.

Quadro 2 - Atividades realizadas no período do estágio curricular

(continua)

	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	TOTAL
PROCESSO DE VISTORIA	11	9	11	31
PROCESSO DE ANÁLISES LABORATORIAIS	19	8	11	38
LAUDOS: INSPEÇÃO SANITÁRIA, SUPERVISÃO, AVALIAÇÃO	12	10	6	28
PROCESSO DE ANÁLISES DE RÓTULOS	5	4	1	10
PROCESSO DE REGISTRO DE NOVOS PRODUTOS	4	1	-----	5
PROCESSO DE AUTO DE INFRAÇÃO	-----	9	8	17
EDUCAÇÃO SANITÁRIA	1	6	3	10

(continuação)

PROCESSO DE CONTROLE DE VISTORIAS				
	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	TOTAL
RELATÓRIO DE AÇÃO FISCALIZATÓRIA	11	7	10	28
RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE	10	9	11	30
RELATÓRIO DE AÇÃO CORRETIVA	7	8	7	22
RESPOSTA DE RELATÓRIO DE AÇÕES CORRETIVAS	5	3	3	11

PROCESSO DE ANÁLISES LABORATORIAIS				
	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	TOTAL
FÍSICO-QUÍMICO - ÁGUA	1	-----	-----	1
MICROBIOLÓGICO - ÁGUA	9	1	4	14
FÍSICO-QUÍMICO - PRODUTO	-----	3	2	5
MICROBIOLÓGICO - PRODUTO	9	4	5	18

LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (ANUAL)				
	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	TOTAL
AGROINDÚSTRIA (150 ITENS)	2	4	1	7
AGROINDÚSTRIA FAMILIAR (123 ITENS)	3	1	2	6
LAUDO DE SUPERVISÃO (ANUAL)				
	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	TOTAL
AGROINDÚSTRIA (150 ITENS)	2	4	1	7
AGROINDÚSTRIA FAMILIAR (123 ITENS)	3	1	2	6

(continuação)

LAUDO DE AVALIAÇÃO				
	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	TOTAL
LAUDO DE AVALIAÇÃO DE LIBERAÇÃO DE ESTABELECIMENTO	2	-----	-----	2

PROCESSO DE ANÁLISES DE RÓTULOS				
	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	TOTAL
APROVAÇÃO DE RÓTULO	5	3	1	9
CANCELAMENTO DE RÓTULO	-----	-----	-----	-----
MODIFICAÇÃO DE LAYOUT	-----	1	-----	1

PROCESSO DE REGISTRO DE NOVOS PRODUTOS				
	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	TOTAL
PRODUTOS LÁCTEOS	1	1	-----	2
PRODUTOS CÁRNEOS	2	-----	-----	2
OVOS	1	-----	-----	1
MEL	-----	-----	-----	-----

PROCESSO DE AUTO DE INFRAÇÃO				
	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	TOTAL
APLICAÇÃO DE AUTO DE INFRAÇÃO	-----	3	4	7
APLICAÇÃO DE TERMO DE MEDIDA CAUTELAR	-----	3	2	5
DEFESA DE AUTO DE INFRAÇÃO	-----	3	1	4
RECORRERAM DA 1º INSTÂNCIA	-----	-----	1	1
RECORRERAM DA 2º INSTÂNCIA	-----	-----	-----	-----

(conclusão)

EDUCAÇÃO SANITÁRIA				
	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	TOTAL
PARTICIPAÇÃO EVENTOS	1	2	1	4
CURSOS/PALESTRAS	-----	2	1	3
ESCOLAS/ PRODUTORES RURAIS	-----	2	1	3

Fonte: COPAS-POA (2019).

3.2 VISTORIAS

De acordo com a Lei Municipal nº 8.186, de 10 de março de 2017, a inspeção sanitária e industrial, assim como o registro de produtos de origem animal no Município de Caxias do Sul, eram realizados pelo COPAS-POA. Os estabelecimentos registrados passavam por vistorias/fiscalizações periódicas (Quadro 3), conforme a portaria nº 1, de 22 de janeiro de 2019.

A realização das inspeções ficava a cargo das fiscais de referência de cada tipo de estabelecimento, podiam ter também apoio de outra fiscal para melhor retratar os possíveis pontos observados.

Quadro 3 - Relação de periodicidade das inspeções conforme tipo de estabelecimento

(continua)

I - CARNE E DERIVADOS	
a) Fábrica de conserva de produtos cárneos	Mensalmente
b) Fábrica de produtos suínos	Mensalmente
c) Entrepasto de carne e derivados	Mensalmente
d) Fábrica de produtos não comestíveis	Trimestral
II - LEITE E DERIVADOS	
a) Usina de beneficiamento de leite	Mensalmente
b) Fábrica de laticínios	Mensalmente
c) Entrepasto de laticínios	Mensalmente

(conclusão)

III - PESCADO E DERIVADOS	
a) Entrepasto de pescados	Mensalmente
b) Fábrica de conservas de pescados	Mensalmente
IV - OVOS E DERIVADOS	
a) Granja avícola	Trimestral
b) Entrepasto de ovo	Trimestral
c) Fábrica de conservas de ovos	Trimestral
V - MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS	
a) Casa do mel	Trimestral
b) Entrepasto de mel e cera de abelhas	Trimestral
VI - ENTREPOSTO DE POA	Bimestral

Fonte: COPAS-POA (2019).

As vistorias eram realizadas pelas fiscais através de um documento oficial chamado Relatório de Ação Fiscalizatória e Controle de Vistoria (Anexo A), documento este que continha itens a serem observados, as fiscais seguiam um padrão de vistorias e apontavam as conformidades e as não conformidades de cada local. Observavam as condições higiênico-sanitárias de estrutura, equipamentos e manipuladores; assim como, a manipulação dos produtos e fluxo dos mesmos e de pessoas; controle de matérias-primas, ingredientes, embalagens e produtos químicos; condições do manejo de resíduos líquidos e sólidos; planilhas de autocontrole de temperatura, pH, potabilidade da água de abastecimento interno, controle de pragas e roedores, entre outros itens igualmente importantes. (ANVISA, 2002).

Apontadas as Não Conformidade, estas passavam a ser descritas em um Relatório de Não Conformidades (RNC) (Anexo B), documento cujo preenchimento ocorria em 3 vias, sendo a primeira entregue ao responsável do estabelecimento, a segunda ficava com o fiscal do COPAS-POA e a terceira permanecia no talão. Quando a fiscal de referência pelo estabelecimento encontrava alguma desconformidade no momento da vistoria, como por exemplo, o descarte de algum produto vencido, o mesmo era descrito nas observações do Relatório de Ação

Fiscalizatória (RAF), que consistia em ações imediatas tomadas pelo estabelecimento no ato da fiscalização. Essa ação tinha como objetivo somente registrar o ocorrido, não tinha necessidade de resposta por parte do estabelecimento.

O proprietário do estabelecimento, juntamente com o responsável técnico (RT), deveria encaminhar uma Resposta de Ação Corretiva (RAC) num prazo de 10 dias úteis, a contar da data de recebimento do RNC, com as correções imediatas para os problemas encontrados, ou apresentar ao COPAS-POA uma solicitação de prazo para a execução das correções.

Se dentro de um período de 12 meses, as mesmas não conformidades fossem apontadas em RNC, sejam elas consecutivas ou não, o estabelecimento era autuado. Ocorria então, a aplicação de um Auto de Infração (Anexo C), essa penalidade consta no Decreto nº 19.882, de 29 de novembro de 2018, a partir desse momento, era aberto um processo administrativo junto a SMAPA, concedendo ao infrator o direito de resposta (defesa, justificando os motivos de tal ato) à intimação, dentro de 10 dias úteis. Uma comissão nomeada pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento julgava o processo (1ª Instância), e de acordo com o grau de infração, as penalidades eram aplicadas.

Caso o infrator fosse réu primário e tenha agido sem dolo ou má fé, este poderia receber uma notificação por escrito (advertência). As penas tinham uma classificação que variam de leves a gravíssimas, onde os valores variam de 10 a 500 VRM's (valor do VRM R\$ 33,64). Caso o estabelecimento desejasse recorrer da decisão da 1ª Instância, deveria enviar um recurso em até 15 dias à Secretaria da Agricultura, que julgaria o processo em 2ª Instância, deferindo a sentença final. Cada processo gerava um ofício e este era arquivado juntamente com os demais documentos do estabelecimento em questão.

Conforme a Portaria nº 1, de 22 de janeiro de 2019, em seu artigo 5º, fica estabelecido que será aplicado anualmente, o Laudo de Inspeção Sanitária (Anexo D) pelo fiscal de referência de cada estabelecimento registrado no COPAS-POA. Para os estabelecimentos enquadrados no Programa Estadual de Agroindústria Familiar (PEAF), o documento contém 123 itens a serem avaliados (Anexo E), nos demais estabelecimentos registrados são avaliados 150 itens. Essa distinção se aplicava pelo fato das agroindústrias obterem estruturas dessemelhantes. As que se enquadram no PEAF, são menores, portanto, alguns itens como por exemplo:

elevador de carga, doca para embarque e desembarque de matéria-prima, seriam itens não aplicáveis à agroindústria em questão.

O Laudo de Inspeção Sanitária (Anexo D), irá classificar o estabelecimento de acordo com a quantidade de conformidades encontradas, o mesmo, permanecerá no grupo 1 se atingir de 85 a 100% dos itens observados; passará para o grupo 2 se obtiver de 61 a 84,99% dos itens observados; ou irá para o grupo 3 se obtiver de 0 a 60,99% dos itens observados. As não conformidades registradas no laudo devem ser respondidas pelos estabelecimentos nas mesmas condições do RNC.

Juntamente com o Laudo de Inspeção, era realizada uma supervisão feita por outra fiscal do COPAS-POA, que aplicava um Laudo de Supervisão (Anexo F), este, avaliava os mesmos itens e ambos os laudos eram comparados ao final. Tal medida era aplicada como forma de supervisionar as inspeções realizadas pelas fiscais.

3.3 ANÁLISES LABORATORIAIS

As análises oficiais físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal seguem uma periodicidade estabelecida pela portaria nº 2, de 22 de janeiro de 2019 e é de responsabilidade do COPAS-POA.

Quadro 4 - Periodicidade das coletas de água e de produtos de origem animal

Análises microbiológicas da água de abastecimento interno	- a cada três meses
Análises físico-químicas da água de abastecimento interno	- anualmente
Análises microbiológicas dos produtos de origem animal	- a cada três meses
Análises físico-químicas dos produtos de origem animal	- a cada seis meses

Fonte: COPAS-POA (2019).

3.3.1 Coleta de água para análises oficiais

As amostras de água eram coletadas pelo fiscal de referência do estabelecimento, sendo realizadas juntamente com outras atividades como

vistoria/fiscalização, era então escolhido um ponto de água a ser coletado no local. Para este procedimento era importante a higienização da torneira com álcool 70%, para análise microbiológica e o preenchimento correto da requisição de análise (Anexo G), era conferida a temperatura da água (20°C), pH deveria estar próximo à neutralidade ($\pm 6,8$) e cloro de 0,5 ppm a 2,0 ppm, (até 5,0 ppm é aceitável). A coleta era feita em frasco específico, sendo o mesmo acondicionado em saco plástico e lacrado com lacre metálico numerado.

Ficando sob responsabilidade do estabelecimento o encaminhamento da amostra ao laboratório oficial, sendo obedecido o prazo máximo de 24 horas. O encaminhamento também poderia ser realizado pela fiscal de referência do estabelecimento. Estando a amostra dentro dos padrões legais vigentes, segundo laudo fornecido pelo laboratório, tanto a requisição quanto o laudo eram armazenados juntamente com os demais documentos da referida agroindústria. No caso de não conformidade com os padrões legais vigentes, era necessário proceder com as medidas fiscalizatórias previstas na legislação.

Se porventura, o estabelecimento ficasse responsável pelo encaminhamento da amostra ao laboratório e não o fizesse dentro do prazo de 24 horas, a fiscal deveria proceder a autuação por não cumprimento de cronograma oficial de coleta.

Fica estabelecida pela portaria nº 2, de 22 de janeiro de 2019, em seu artigo 10, o Status da Qualidade da Água (SQA). Para o estabelecimento adquirir o SQA era preciso possuir 3 (três) análises oficiais microbiológicas consecutivas dentro dos padrões, assim como os documentos relativos à qualidade da água, limpeza, desinfecção do reservatório e cloração, devidamente preenchidos por um período de três meses. O estabelecimento perderia o SQA caso ocorresse algum apontamento em RNC referente à água ou ao seu reservatório, bem como, qualquer auto de infração por análise oficial fora do padrão legal vigente.

3.3.2 Coleta de produto para análises oficiais

A coleta de produto para análise físico-química e microbiológica procedia basicamente igual a coleta de água, a fiscal de referência do estabelecimento coletava um produto pronto aleatório para análise, conforme periodicidade demonstrada no (Quadro 4), sendo que, todos os produtos produzidos pelo estabelecimento passariam pelas análises.

As amostras oficiais deveriam ser coletadas conforme a proporção de produtos que o estabelecimento industrializar, conforme quadro a seguir:

Quadro 5 - Relação das análises conforme produção

Produção de 1 a 10 produtos	- análise de 1 produto
Produção de 11 a 20 produtos	- análise de 2 produtos diferentes
Produção de 21 ou mais produtos	- análise de 3 produtos diferentes

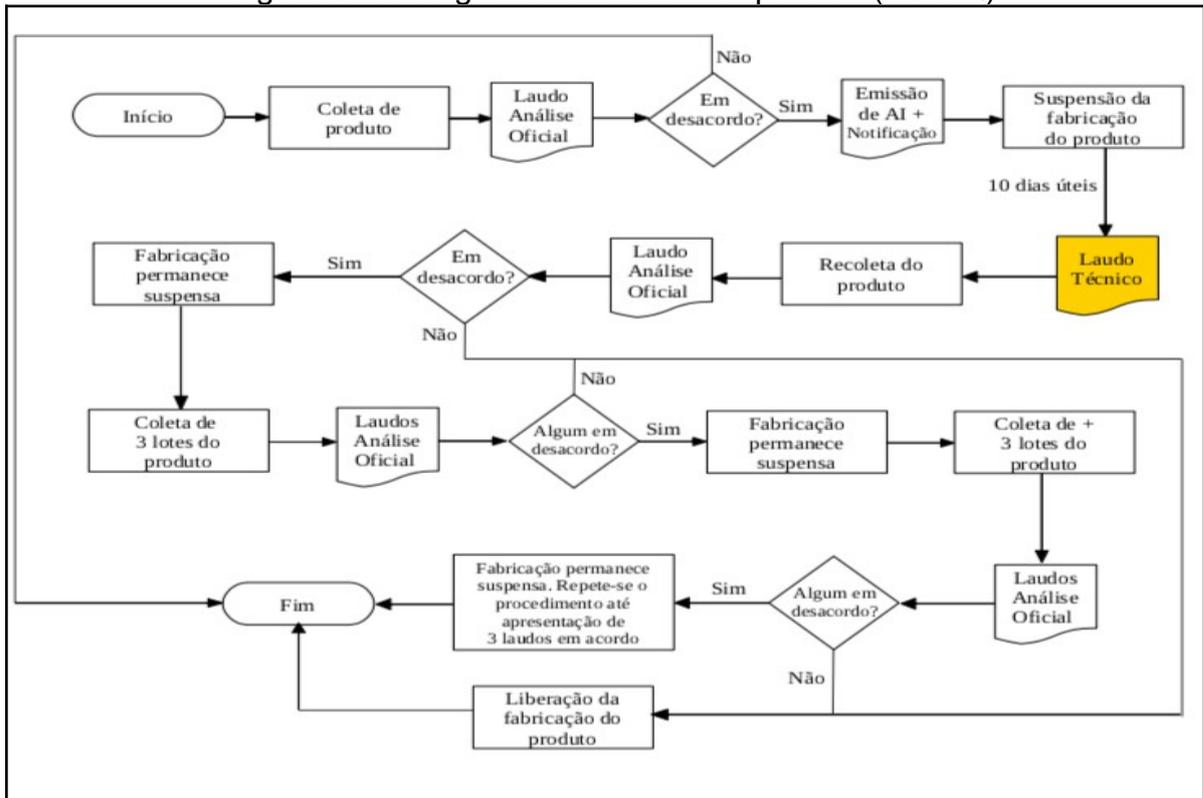
Fonte: COPAS-POA (2019).

No momento da coleta era feita a verificação da temperatura da amostra (que segue igual ou menor a do fornecedor da matéria-prima) e do ambiente em que estava armazenada (temperatura máxima recomendada pelo fabricante), informações estas, que deveriam estar descritas no requerimento de análises. O produto era mantido na sua embalagem original, colocado em saco plástico, lacrado com lacre metálico numerado, juntamente com a requisição devidamente preenchida (Anexo H). Caso houvesse a necessidade de mantê-lo sob refrigeração, o mesmo deveria permanecer acondicionado em câmara fria, podendo o próprio estabelecimento realizar o transporte até o laboratório oficial ou ficar a cargo da fiscal.

Segundo o artigo 126, inciso II do Decreto nº 19.882, de 29 de novembro de 2018, as despesas decorrentes das análises oficiais, são de responsabilidade dos estabelecimentos. Caso o pagamento não seja efetuado ao laboratório, o mesmo, não emitirá o laudo de análise, acarretando em um auto de infração ao estabelecimento por não cumprimento do cronograma oficial de análises, conforme o artigo 126, inciso I do mesmo decreto.

A partir da chegada do laudo da análise e estando dentro dos padrões legais vigentes, o documento era anexado junto aos demais documentos do estabelecimento, caso o resultado não correspondesse aos padrões, deveriam ser tomadas as medidas fiscalizatórias previstas em lei.

Figura 2 - Fluxograma de análise de produto (MB/FQ)



Fonte: COPAS-POA (2019).

3.4 AÇÕES DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA

Os projetos de educação sanitária tinham o objetivo de disseminar o conhecimento, desde o estabelecimento produtor até o consumidor final, era um meio de divulgar as atividades realizadas pelo serviço de inspeção municipal sobre a importância de consumir produtos inspecionados.

Os programas de educação sanitária eram realizados sempre em parceria com órgãos públicos e privados, realizavam cursos, palestras e eventos como forma de orientar a população, referente a sanidade animal e inocuidade de produtos de origem animal.

No período do estágio curricular, foram realizadas 2 edições do Caxias Mais Feliz, projeto que disponibilizava à população atividades de lazer, saúde e cultura. Em quinze de agosto de dois mil e dezenove, participei da ação que aconteceu em Forqueta onde o COPAS-POA realizou uma atividade educativa com o jogo das inspeções. As crianças se divertiram e aprenderam sobre o trabalho da fiscalização em um jogo de tabuleiro, a edição de setembro de dois mil e dezenove, ocorreu no dia vinte e seis na Praça Padavena em Ana Rech.

No sábado de doze de outubro de dois mil e dezenove, aconteceu mais um evento com o apoio da SMAPA, o Parque das Crianças foi realizado durante a tarde no Parque Cinquentenário onde o COPAS-POA esteve presente com o jogo das inspeções e em parceria com o Banco de Alimentos, distribuiu frutas para a comunidade.

Aos vinte e três dias do mês de outubro de dois mil e dezenove, a Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SMAPA) e a Inspeção Veterinária de Caxias do Sul em parceria com Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS-POA), Secretaria Municipal de Saúde (SMS), Emater/RS, SAMAE, Sindicato dos Trabalhadores Rurais e Procon de Caxias do Sul. Promoveram um ciclo de palestras para produtores rurais de Criúva, no salão da comunidade de Santa Catarina, onde foi realizado o primeiro encontro do ciclo, onde foram passadas orientações sobre saneamento básico rural, teníase, cisticercose bovina, programa água limpa, crédito rural, telefonia e internet.

3.5 AÇÕES DE COMBATE À CLANDESTINIDADE

As ações eram realizadas conforme cronograma anual do setor ou conforme demandas no decorrer do ano. O objetivo das ações foi combater de forma fiscalizatória às práticas clandestinas e estimular a produção e comercialização de produtos de origem animal sanitariamente seguros para serem consumidos.

No local da ação os servidores deveriam tomar as medidas fiscalizatórias necessárias, de acordo com a legislação. Se houvessem produtos a serem apreendidos e/ou inutilizados, o procedimento deveria ser realizado no local ou posteriormente, isso dependia da quantidade de produtos. Caso fosse realizado posteriormente, o produto deveria ser pesado e/ou contado, acondicionado e lacrado com lacre metálico e fita adesiva timbrada. A lavratura de autos de infração, apreensão e inutilização e termo de fiel depositário deve ser feita preferencialmente no local da ação. É necessária a abertura de um processo administrativo e acompanhamento dos trâmites do mesmo.

4 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

4.1 *LISTERIA MONOCYTOGENES*

De acordo com Dias (2018), é muito fácil encontrarmos *Listeria monocytogenes* nos mais variados tipos de amostras: solo, plantas forrageiras, esterco, água não tratada, resíduos das indústrias alimentícias, animais silvestres. Por isso é muito fácil encontrar esses microrganismos em alimentos, ao mesmo tempo, não significa que somente a presença deste é que ocasionará a contaminação, uma vez que os alimentos ainda podem passar por tratamento térmico antes de irem para o consumo.

A principal característica dessa bactéria está na habilidade de se multiplicar na temperatura de refrigeração, entre 2,5°C e 44°C (a 0°C também), resistente a sucessivos congelamentos e descongelamentos (GERMANO; GERMANO, 2003).

Este patógeno causa uma doença chamada Listeriose que em saúde pública representa uma grande preocupação. O sintoma mais comum da Listeriose em humanos é a febre, e os pacientes ainda podem se queixar de fadiga, mal-estar, náuseas, vômitos, dores e diarreia. Em casos onde ocorre comprometimento do sistema nervoso central, a manifestação aparece através de meningite, encefalite e abscessos. A meningite é a manifestação mais comum, e clinicamente fulminante, com índices de 70% de mortalidade (FRANCO; LANDGRAF, 2008).

Para controlar as infecções de origem alimentar por *Listeria monocytogenes* é necessário um controle no local de processamento dos alimentos, através das seguintes medidas: limpeza e sanificação dos equipamentos; impedir a entrada de animais, poeira e insetos; evitar o contato do produto final com a matéria prima, evitando, assim, a contaminação cruzada (FRANCO; LANDGRAF, 2008).

4.1.1 Características do microrganismo

A *Listeria monocytogenes* é um bacilo Gram positivo de tamanho pequeno (0,4 a 0,5 x 0,5 µm), anaeróbio facultativo e cresce em uma grande faixa de temperatura (1°C - 45°C). Possuem uma movimentação característica chamada de tombamento ou cambalhota e se encontram amplamente distribuídos na natureza,

sendo patogênicos tanto para humanos como para animais. (MURRAY; ROSENTHAL; PFALLER, 2009).

4.1.2 Características da doença

A entrada da *Listeria monocytogenes* no organismo acontece a partir do intestino, em suas microvilosidades pelas células epiteliais do mesmo. Depois, este microorganismo é ingerido pelos macrófagos, sem causar resposta inflamatória significativa. Dependendo de sua cepa, este pode se multiplicar dentro do macrófago em que está alojado, rompendo as células e levar a sepse. (FRANCO; LANDGRAF, 2008).

O quadro clínico do paciente vai depender muito da quantidade de patógeno ingerido, das particularidades da cepa e também do estado imunológico do hospedeiro. A *Listeria* ataca principalmente neonatos, idosos e hospedeiros imunodeprimidos. (NARAYANAN, 2016).

4.1.3 Patogenicidade

A contaminação por *L. monocytogenes* dá-se por via oral, com a ingestão de alimentos contaminados. Quando o paciente faz uso de medicamentos que tenham a função de minimizar a ação dos ácidos gástricos, ele torna a sobrevivência do microorganismo mais suscetível, pois a *Listeria* é sensível aos ácidos estomacais e não sobreviveria se a acidez estomacal estiver dentro da normalidade. (NARAYANAN, 2016).

4.1.4 Epidemiologia

Cerca de 5% das pessoas saudáveis podem ser portadoras de *Listeria* em suas fezes. Trata-se de uma doença dispersa ao longo do ano, geralmente ocorre nos meses mais quentes devido a facilidade de multiplicação em altas temperaturas (MURRAY; ROSENTHAL; PFALLER, 2009).

No Brasil em 2007 e 2009 foram registrados no estado do Rio Grande do Sul cerca de 20 doentes, porém nenhum óbito foi registrado. Em 2016 ocorreram 22

mortes por meningite, provenientes da ingestão do microrganismo (UNZELTE, 2017).

4.1.5 *Listeria monocytogenes* em produtos cárneos

A aparição da bactéria em produtos cárneos ocorre por diversos fatores, tais como falhas nas BPF's, na falta de higiene dos manipuladores e na limpeza inadequada dos equipamentos. O transporte e o acondicionamento em temperaturas inadequadas destes alimentos também contribuem para a contaminação. O microorganismo pode ser encontrado na matéria-prima que chega ao entreposto fracionador e também no seu produto final. (BARCELOS *et al.*, 2016).

A bactéria possui uma boa capacidade de criar biofilme nas máquinas fatiadoras, esta capa é formada pelo acúmulo de resíduos orgânicos nos equipamentos. Sem um procedimento higiênico-sanitário adequado, esses resíduos acabam contaminando alimentos recém manipulados e transmitindo isso para o consumidor final. (BARCELOS *et al.*, 2016)

Outra forma de contaminação dá-se por tratamento térmico inadequado, principalmente em alimentos processados, como: presuntos, apresuntados, salsichas e outros embutidos. (FAI *et al.*, 2011).

4.1.6 Controle

Para prevenir a disseminação de infecções por *Listeria* através de produtos alimentícios, é preciso que exista um controle eficaz no local de processamento. Bons manuais de BPF e um PPHO eficiente são de suma importância nas indústrias de alimentos. (FRANCO; LANDGRAF, 2008).

Uma boa sanitização das fábricas de alimentos é fundamental para impedir o crescimento destas bactérias, já que estas possuem grande capacidade de se desenvolverem em ambientes úmidos. (HOBBS; ROBERTS, 1999).

5 RELATOS DE CASO

5.1 RELATO DE CASO 1

Inspeção sanitária em estabelecimento de produtos de origem animal.

Tipo de estabelecimento: Fábrica de produtos suínos.

Motivo da inspeção: aplicação de Laudo de Inspeção Sanitária e Laudo de Supervisão, Notificação, Auto de Infração e aplicação de Medida Cautelar.

O estabelecimento registrado no COPAS-POA recebe as vistorias mensalmente, de acordo com o descrito na portaria nº 1, de 22 de janeiro de 2019.

De acordo com o Decreto nº 19.882, de 29 de novembro de 2018, em seu artigo 12, inciso VI, parágrafo 3º, entende-se por fábrica de produtos suínos, os estabelecimentos que industrializam a carne de espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, a carne de animais de outras espécies, dispondo de instalações de frio industrial e equipamentos adequados para o seu funcionamento.

O estabelecimento em questão tem uma estrutura consideravelmente boa, pois, no início do seu funcionamento era uma fábrica relativamente pequena, teve seu crescimento ao longo do tempo e foi se adequando às exigências da fiscalização. O local ainda apresenta alguns problemas de fluxo de entrada de matéria-prima, insumos e embalagens que é feita pela mesma entrada, porém o fazem em horários distintos.

No dia dez de setembro de dois mil e dezenove, a equipe de fiscalização do COPAS – POA dirigiu-se ao estabelecimento em questão, que possui registro ativo, para coleta oficial de produto para análise físico-química de Linguiça de Carne Suína Dessecada. O resultado da análise foi encaminhado para o COPAS-POA em vinte e seis de setembro de dois mil e dezenove, o laudo da análise apontou a presença de lipídeos (gordura) acima do limite máximo permitido no produto analisado. O limite de tolerância máxima aceitável para lipídeos é de 30 g/100g de produto e o relatório de ensaio apresentou o valor de 31,9 g/100g de produto.

Aos trinta dias do mês de setembro de dois mil e dezenove, a equipe de fiscalização do COPAS-POA dirigiu-se ao estabelecimento para aplicação dos Laudos de Inspeção e Supervisão, e comunicar o resultado do laudo das análises físico-químicas do produto em questão (Anexo I). O estabelecimento foi notificado

para que realizasse imediatamente *recall* de lote referente ao produto "Linguiça de Carne Suína Dessecada" com fabricação/lote dia 05/09/19 e validade 05/11/19. Teve que apresentar em relatório, informações da rastreabilidade e medidas adotadas para retirada dos produtos de circulação, bem como realizar uma revisão das boas práticas de fabricação adotadas com emissão de Laudo Técnico emitido pelo RT do estabelecimento, com prazo de entrega de dez dias úteis.

Segundo o inciso V do artigo 56 da Lei Federal nº 8.078 de 11 de setembro de 1990, o estabelecimento ficará proibido de fabricar o referido produto.

Além da notificação, a fiscal emitiu um Auto de Infração (Anexo J) e um Termo de Medida Cautelar (Anexo K), declarando assim, a suspensão da fabricação até data combinada com a fiscal para acompanhamento de uma nova produção para novas análises.

O COPAS-POA recebeu o Laudo Técnico do RT do estabelecimento aos dois dias do mês de outubro de dois mil e dezenove, afirmando que o responsável da empresa entraria em contato com os estabelecimentos que haviam adquirido o produto em questão, para realizar o recolhimento do mesmo e armazenar em local separado e identificado como "produto segregado". Além disso, iria realizar alteração no formulário de registro do produto "linguiça de carne suína dessecada".

- Fabricação de novo lote:

No dia quatro do mês de outubro de dois mil e dezenove, a equipe de fiscalização do COPAS-POA retornou ao estabelecimento para a fabricação de um novo lote de produto para novas testagens. Foi acompanhado todo o processo de fabricação do lote (Figura 3), tendo início com a moagem de peças de carne suína (pernil suíno e paleta), totalizando 50 kg. As peças encontravam-se a uma temperatura de 3°C. Após a moagem, a massa foi para o misturador para adição de master salame ST MAIS/BR (2,00 kg), master liga S40/BR (600 g) e master condimento salame (175 g); a mistura permaneceu por 5 minutos em misturador.

A mistura foi colocada em caixas plásticas e levada até a ensacadeira onde a temperatura foi aferida novamente, marcando 5°C. A mesma, foi embutida em tripa natural bovina previamente hidratada em água. Após o embutimento as peças foram cortadas em tamanhos iguais, amarradas com barbante, acondicionadas em caixas plásticas e encaminhadas para a sala de secagem/cura (com temperatura e umidade controladas) para serem penduradas em varas. No momento da entrada

das peças na sala de cura a temperatura do ambiente encontrava-se em 21,1°C e a umidade estava em 79%.

A fiscal realizou a contagem das peças para que não houvesse o risco de aumento nem diminuição de quantidade de produto fabricado. Foram utilizados 50 kg de carne para a fabricação de 131 peças de Linguiça de Carne Suína Dessecada que foram marcadas com fita timbrada e iriam permanecer em maturação por dez dias.

- Coleta de produto para nova análise laboratorial:

Aos catorze dias do mês de outubro de dois mil e dezenove, a fiscal compareceu ao estabelecimento para realizar a coleta oficial do produto para análise físico-química somente do parâmetro não conforme (Lipídeos). Foi escolhido aleatoriamente um dos produtos do lote correspondente (nº 14/10/19) para ser encaminhado ao laboratório. A amostra foi acondicionada em embalagem oficial e lacrada com lacre metálico como prevê a legislação.

- Resultado da análise laboratorial:

No dia vinte e cinco do mês de outubro de dois mil e dezenove, o COPAS-POA recebeu o novo laudo da análise físico-químico (Anexo L), determinando que o parâmetro lipídeos encontrava-se dentro do padrão legal vigente, como resultado o laboratório apresentou o valor de 9,45 g/100 g de produto. Lembrando que o limite de tolerância máxima aceitável para lipídeos é de 30 g/100g de produto.

- Liberação do processo de fabricação e/ou do produto:

A fiscal de referência do estabelecimento entrou em contato com o proprietário, na data de vinte e cinco de outubro de dois mil e dezenove, para que o mesmo comparecesse ao COPAS-POA, a fim de assinar a RAF de liberação do processo de fabricação do produto e conseqüentemente ocorreria a liberação das peças restantes do lote nº 14/10/19 que permaneciam lacradas. Estas peças se encontravam dentro da validade (14/12/19) e poderiam ser comercializadas.

Figura 3 - Acompanhamento do processo de fabricação do novo lote



Fonte: Autora (2019).

5.2 RELATO DE CASO 2

Inspeção sanitária em estabelecimento de produtos de origem animal.

Classificação do estabelecimento: Entrepasto de produtos de origem animal.

Motivo da inspeção: vistoria de rotina e coleta de produto para análise.

O estabelecimento registrado no COPAS-POA recebe as vistorias a cada 2 meses, conforme o descrito na portaria nº 1, de 22 de janeiro de 2019.

De acordo com o decreto nº 19.882, de 29 de novembro de 2018, em seu artigo 22, entende-se por entreposto de produtos de origem animal, o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, fracionamento, acondicionamento e distribuição de produtos de origem animal, tendo como principal atividade o fatiamento de derivados de lácteos e/ou cárneos, devendo possuir instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

- Coleta oficial de produto:

Aos vinte e seis dias do mês de setembro de dois mil e dezenove, a equipe de fiscalização dirigiu-se ao estabelecimento em questão, que possui registro ativo, para coleta oficial de produto para análise microbiológica. Foi coletado um produto lácteo (queijo prato fatiado) e um produto cárneo (presunto cozido fatiado), ambos foram acondicionados em embalagens plásticas e lacrados com lacre metálico numerado, e encaminhados para análise laboratorial sob responsabilidade do próprio estabelecimento.

- Resultado da análise laboratorial:

No dia dezesseis de outubro de dois mil e dezenove, o COPAS-POA recebeu o resultado das análises microbiológicas dos produtos, segundo o relatório de ensaio nº 3752/2019 (Anexo M), foi detectada a presença de *Listeria monocytogenes* no produto presunto cozido fatiado com fabricação/lote dia 26/09/19 e validade dia 16/10/2019. O resultado do produto lácteo estava conforme.

Pelo fato de já ter sido expirada a validade do produto "presunto cozido fatiado", o COPAS-POA isentou o estabelecimento de realizar o *recall*. Em consonância com o inciso V do artigo 56 da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, o estabelecimento ficará proibido de fabricar o produto.

No mesmo dia o estabelecimento foi notificado (Anexo N) para que informasse ao COPAS-POA através de relatório, a rastreabilidade do referido lote,

apresentar medidas adotadas para retirada dos produtos de circulação, bem como realizar uma revisão das boas práticas de fabricação, com emissão de Laudo Técnico pelo RT do estabelecimento, com prazo máximo de 10 dias úteis.

Aos dezessete dias do mês de outubro de dois mil e dezenove, o estabelecimento foi autuado por não conformidade na análise oficial laboratorial do produto. Juntamente com o Auto de Infração (Anexo O), foi aplicado o Termo de Medida Cautelar (Anexo P), declarando assim, a suspensão da fabricação até data combinada com a fiscal para acompanhamento de uma nova produção para novas análises.

O relatório de rastreabilidade e Laudo Técnico (Anexo Q) foi apresentado ao COPAS-POA em vinte e dois de outubro de dois mil e dezenove, visto que já havia ultrapassado o prazo de validade do produto, o mesmo não se encontrava em estoque.

Como medida corretiva a empresa realizou a limpeza, sanitização e desinfecção do estabelecimento, que constituiu na retirada de todos os resíduos sólidos de produtos do processamento no dia dezoito de outubro de dois mil e dezenove. Após, foi aplicado detergente ácido com esfrega manual nos equipamentos, utensílios e bancadas a fim de realizar a remoção de biofilme nos pontos de maior dificuldade de higienização.

Passado o período de ação de 30 minutos, foi realizado o enxágue e novamente a sala foi higienizada com detergente desinfetante líquido para indústrias alimentícias, concentrado e a base de quaternário de amônio nos equipamentos, utensílios, bancada, piso, paredes, teto, janelas e sistema de esgoto. Como finalização, foi borrifada na sala de processamento solução de produto Geração 5, onde ficou em contato por todo o fim de semana. No dia útil seguinte, foi realizada a limpeza e remoção do produto saneante.

Como medida preventiva, o PPHO foi revisado e os colaboradores foram devidamente treinados sobre as modificações realizadas, participaram de treinamento de reciclagem sobre contaminação cruzada de produtos e BPF.

- Nova coleta para análise oficial:

Aos vinte e dois dias do mês de outubro de dois mil e dezenove, foi realizada a nova coleta para análise microbiológica (Anexo R), o estabelecimento abriu uma peça de presunto cozido e efetuou o fatiamento na presença da fiscal.

A amostra foi embalada à vácuo, rotulada, acondicionada em saco plástico e lacrada com lacre metálico numerado. O estabelecimento ficou responsável por encaminhar ao laboratório.

Na chegada da amostra, a mesma foi "aberta" para aferição da temperatura, ocasionando rejeição da amostra por "embalagem inadequada/danificada". O laboratório emitiu um formulário de registro de rejeição da amostra (Anexo S), forçando a realização de uma nova coleta por parte do COPAS-POA.

O estabelecimento foi informado do incidente e acordou com a fiscal uma segunda coleta que se concretizou no dia seguinte (Anexo T). Uma nova peça de presunto cozido foi aberta, fatiada na presença da fiscal e devidamente embalada para encaminhamento ao laboratório. Vale ressaltar que, nas devidas circunstâncias, o peso da amostra para análise é de preferencialmente, 250 à 300 gramas de produto, obrigando o estabelecimento a fazer o descarte do restante da peça, pois o mesmo estava suspenso de produzir até que o resultado se apresentasse dentro dos padrões legais vigentes.

Até a data de vinte e cinco de outubro de dois mil e dezenove, data do término do estágio curricular, o COPAS-POA ainda aguardava o resultado da análise microbiológica do produto referido.

5.3 RELATO DE CASO 3

Inspeção sanitária em estabelecimento de produtos de origem animal.

Classificação do estabelecimento: Entrepasto de produtos de origem animal.

Motivo da inspeção: vistoria de rotina e coleta oficial.

O estabelecimento em questão tem registro ativo no COPAS-POA e por se tratar de um entreposto de produtos de origem animal recebe as vistorias a cada 2 meses, conforme o descrito na portaria nº 1, de 22 de janeiro de 2019.

Segundo o decreto nº 19.882, de 29 de novembro de 2018, em seu artigo 22, entende-se por entreposto de produtos de origem animal, o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, fracionamento, acondicionamento e distribuição de produtos de origem animal, tendo como principal

atividade o fatiamento de derivados de lácteos e/ou cárneos, devendo possuir instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

Aos vinte e três dias do mês de outubro de dois mil e dezenove foi realizada vistoria de rotina no estabelecimento, coleta oficial de produtos (dois cárneos e um lácteo) e coleta oficial de água, as quatro amostras eram para análise microbiológica (Anexo U).

Durante a vistoria foi verificado que na câmara fria de matéria-prima, na área delimitada como "Troca", (local onde é armazenado produtos fora de padrão ou avariados para serem devolvidos aos fornecedores) produtos sem identificação.

Conforme o RNC (Anexo V) gerado pela fiscal, os produtos estavam manipulados, sem identificação da data de manipulação do estabelecimento, (Fabricação/Lote e Validade) ou rotulagem do fornecedor, não estando próprios para o consumo, sendo assim, foram apreendidos e inutilizados (Figura 4). Alguns outros apontamentos foram feitos com relação às condições higiênico-sanitárias, higiene dos manipuladores e controle de matérias-primas.

O proprietário do referido estabelecimento foi autuado (Anexo W) por armazenar na câmara fria matérias-primas que não possuíam procedência conhecida e não estavam claramente identificados como oriundos de estabelecimentos sob inspeção sanitária, infringindo o artigo 102, inciso XV e XVI do Decreto nº 19.882 de 29, de novembro de 2018.

O estabelecimento mantinha também na câmara fria, 22 peças de "Pepperoni fatiado" embalados à vácuo e devidamente rotulados, porém estavam sem registro junto ao COPAS-POA. A fiscal aplicou um Termo de Medida Cautelar (Anexo X), lacrando as caixas plásticas brancas com lacre metálico numerado até que o estabelecimento regularizasse o registro do produto em questão.

A ação tomada pela fiscal frente aos produtos sem identificação foi a aplicação de um Auto de Apreensão e/ou Inutilização (Anexo Y), onde as peças foram descritas juntamente com o seu referido peso. Foi apreendido então: 6,885 quilos de Lombo Defumado, 7,010 quilos de Presunto Cozido, 1,750 quilos de Presunto Parma, 0,286 quilos de Copa e 3,970 quilos de Salame visivelmente manipulados, sem identificação e impróprios para o consumo.

A equipe de fiscalização do COPAS-POA e o proprietário do estabelecimento se dirigiram até a Companhia de Desenvolvimento de Caxias do Sul - CODECA, para inutilizar os produtos. O proprietário realizou o pagamento de uma taxa para a

inutilização. E para finalizar, a fiscal emitiu um Termo de Recebimento (Anexo Z) para o funcionário responsável pela empresa, declarando que o mesmo estava recebendo os produtos.

Figura 4 - Apreensão de produtos sem procedência, pesagem das peças e processo de inutilização

(continua)



(continuação)



(conclusão)



Fonte: Autora (2019).

6 CONCLUSÃO

Para garantir que um produto de origem animal tenha uma procedência dentro dos padrões de boas práticas de fabricação e manipulação, é de suma importância compreender o trabalho do Serviço de Inspeção (COPAS-POA) que é o órgão oficial para inspeção e fiscalização no município de Caxias do Sul.

As agroindústrias ao entregarem um produto de qualidade, livre de contaminantes, com procedência e inspecionado pelo órgão sanitário estão zelando pela saúde pública e bem-estar, garantindo ao consumidor um produto que respeita as normas sanitárias.

Foi possível observar a dificuldade, por parte dos produtores e alguns responsáveis técnicos, na elaboração de manuais de boas práticas, capacitação dos colaboradores que manipulam alimentos quanto a problemas higiênico-sanitários, e cumprimento da legislação.

A realização do estágio curricular foi importante para observar os pontos críticos das agroindústrias, que compreendem desde pequenos produtores, fracionadores e produções em grande escala. Através das vistorias, inspeções e o rígido controle do COPAS-POA, foi possível perceber que uma fiscalização eficiente garante um produto com procedência e de qualidade.

REFERÊNCIAS

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_275_2002_COMP.pdf/fce9dac0-ae57-4de2-8cf9-e286a383f254 . Acesso em: 17 out. 2019.

BARCELOS, Izabel Bárbara *et al.* Pesquisa de *Listeria monocytogenes* em apesuntados comercializados no município de Ji-parana, **Revista UNINGÁ Review Agência Universitária de Notícias**. Rondônia, Brasil, v. 27, n. 2, p. 05-08, JUL-SET, 2016. ISSN: 2359-5191. Disponível em: <http://revista.uninga.br/index.php/uningareviews/article/view/1827/1428> . Acesso em: 04 nov. 2019

BRASIL. **Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989**. Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências. Brasília. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L7889.htm . Acesso em: 01 nov. 2019.

BRASIL. **Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990**. Código de Defesa do Consumidor. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078.htm . Acesso em: 11 out. 2019.

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

CAXIAS DO SUL (Município). a. **Portaria nº 1, de 22 de janeiro de 2019**. Caxias do Sul. Sobre periodicidade das inspeções e supervisões, RNC, RAF e outros documentos.

CAXIAS DO SUL (Município). b. **Portaria nº 2, de 22 de janeiro de 2019**. Caxias do Sul. Sobre periodicidade das análises de água e produto, laboratórios cadastrados e SQA.

CAXIAS DO SUL (Município). c. **Portaria nº 6, de 11 de maio de 2018**. Caxias do Sul. Sobre Procedimentos Operacionais Padronizados e Manual de Boas Práticas de Fabricação.

DIAS, Juliane. **Listeria e E.coli não atormentam os brasileiros?** De 23 de Janeiro de 2013. Disponível em: <https://foodsafetybrazil.org/listeria-e-e-coli-nao-atormentam-aos-brasileiros/> Acesso em: 03 nov. 2019.

FAI, Ana Elizabeth Cavalcante *et al.* *Salmonella sp e Listeria monocytogenes* em presunto suíno comercializado em mercados de Fortaleza (CE, Brasil): fator de risco para a saúde pública. **Ciência e saúde coletiva**, Rio de Janeiro v.16, n.2, p. 657-62. fev. 2011. Disponível em: . Acesso em: 11 out. 2019.

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

HOBBS, Betty C.; ROBERTS, Diane. **Toxinfecções e Controle Higiênico-sanitário de Alimentos**. São Paulo: Varela, 1999.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Agentes bacterianos de toxinfecções. *In*: GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos**. São Paulo: Varela, 2003. p. 239-244.

MURRAY, Patrick R.; ROSENTHAL, Ken S.; PFALLER, Michael A. **Microbiologia Médica**. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

NARAYANAN, Sanjeev. Listeria. *In*: KENNEDY, Melissa. **Microbiologia Veterinária**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. p. 229-233.

RIO GRANDE DO SUL (Estado, 1999). **Normas técnicas de instalações e equipamentos para entrepostos de mel e cera de abelhas**. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/mel-e-derivados> . Acesso em: 02 out. 2019.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL - SENAI. **Boas práticas de fabricação - BPF**. Campinas, 2003.

UNZELTE, Carolina. **Pesquisa alerta sobre riscos da listeriose em fatiados no varejo**. 2017. Disponível em: <http://paineira.usp.br/aun/index.php/2017/05/24/pesquisa-alerta-sobre-riscos-da-listeriose-em-fatiados-no-varejo/> . Acesso em: 03 nov. 2019.

ANEXO A - RELATÓRIO DE AÇÃO FISCALIZATÓRIA (RAF/CONTROLE DE VISTORIA)

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 RELATÓRIO DE AÇÃO FISCALIZATÓRIA (RAF) e CONTROLE DE VISTORIA	188
ESTABELECIMENTO: _____ COPAS-POA Nº _____ RESPONSÁVEL PRESENTE: _____ DATA: ____/____/____		
Atividade Realizada no Dia: <input type="checkbox"/> Vistoria de Rotina <input type="checkbox"/> Coleta Oficial <input type="checkbox"/> Outros		
1. Controle de Temperatura - Planilha de Autocontrole: () Conforme - () Não Conforme - () Não se aplica		
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 Local Coleta: _____ - Cloro: ____ ppm - pH: ____ - Tanque de Higienização - 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 3.2. Barreira Sanitária (Detergente/ Escova/Papel Toalha) 3.3. Pisos/ Paredes/ Teto/ Porta/ Janela/ Escadas 3.4. Luminárias/ Sistema Elétrico/ Ralos 3.5. Equipamentos/ Maquinário/ Utensílios/ Veículo/ Caminhão 3.6. Resíduos Acondicionados Adequadamente/ Lixeiras 3.7. Vasilhames/ Prateleiras/ Estrados 3.8. Câmara-fria/ Geladeira Industrial ou Expositoras 3.9. Almoxnafado/ Depósito/ Laboratório/ Varejo 3.10. Organização Geral e Odor 3.11. Banheiros/ Vestiários 3.12. Condensação/ Ventilação 3.13. Planilha(s) de Autocontrole	6.2. Procedimentos de Produção/ Maturação/ Transporte 6.3. Procedimentos de Controle de Qualidade 6.4. Controle do Uso dos Ingredientes, Aditivos e Insumos 6.5. Planilha(s) de Autocontrole	7. Condições do Manejo de Resíduos Líquidos e Sólidos: 7.1. escoamento das Águas Residuais 7.2. Funcionamento/ Manutenção - Lixeiras 7.3. Acondicionamento dos Resíduos Sólidos 7.4. Planilha(s) de Autocontrole
4. Condições de Higiene, Hábito, Saúde e Treinamento Higiênico dos Manipuladores:		
4.1. Jaleco/ Calça/ Touca/ Botas 4.2. EPI's (Protetor Auricular, Óculos, Máscara, Luvas...) 4.3. Barba/ Maquiagem/ Unhas/ Adornos (Jóias, Adereços...) 4.4. Comportamento Higiênico e Treinamentos 4.5. Atestado de Saúde 4.6. Planilha(s) de Autocontrole	8. Condições do Controle Integrado de Pragas, Insetos e Roedores: 8.1. Telas Milimétricas de Proteção das Janelas/ Portas 8.2. Não há Vestígios e/ou Presença-Pragas/Roedores/Animais 8.3. Limpeza das Armadilhas Contra-Pragas, Insetos e Roedores 8.4. Manutenção das Armadilhas Contra-Pragas, Insetos e Roedores 8.5. Organização Geral do Ambiente Externo 8.6. Planilha(s) de Autocontrole	9. Condições de Manutenção das Instalações/Equipamentos - Calibração e Aferição de Instrumentos de Controle de Processo: 9.1. Barreira Sanitária/ Equipamentos/ Maquinários/ Balanças 9.2. Pisos/ Paredes/ Tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas 9.3. Câmara-frias/ Geladeira Industrial ou Expositora 9.4. Sistema Elétrico/ Luminárias/ Iluminação Suficiente 9.5. Vasilhames/ Prateleiras/ Estrados/ Utensílios/ Entre Outros 9.6. Pias/ Torneiras/ Mesas 9.7. Esgotos/ Ralos/ Banheiro 9.8. 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	10. Condições de Análises Laboratoriais - Rastreabilidade e Recall: 10.1. Respeito ao Cronograma de Análises Próprias 10.2. Controle de Maturação do Produto 10.3. Controle de Rastreabilidade	
6. Condições dos Controles de Processos e Formulações:		
6.1. Respeito ao Fluxograma - Instruções Sequenciais		
II. AÇÕES FISCALIZATÓRIAS REALIZADAS:		
<input type="checkbox"/> I - Relatório de Não Conformidade nº _____		
<input type="checkbox"/> II - Auto de Infração nº _____		
<input type="checkbox"/> III - Coleta de Água - IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA:		
a) Local da Coleta: _____		
b) Dosagem Cloro Residual Livre: _____ ppm c) pH: _____ d) Temp. (°C): _____		
<input type="checkbox"/> IV - Coleta de Produto - IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA: <input type="checkbox"/> Microbiológico <input type="checkbox"/> Físico-químico		
a) Nome(s) do(s) Produto(s): _____		
b) Registro COPAS-POA sob nº: _____		
c) Data de Fabricação: _____		
d) Data de Validade: _____		
e) Lote: _____		
OBSERVAÇÕES: _____ _____ _____		
Recebi a 1ª via deste documento o qual fico ciente. ASSINATURA: _____ _____		
Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: _____ Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: _____		



Scanned
CamScanner

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 C - AUTO DE INFRAÇÃO

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



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) _____ dia(s) do mês de _____ de _____ às _____ horas

autuei o(a) Sr(a) _____

CPF N°: _____ estabelecido em _____

N° _____, no distrito/bairro de _____ proprietário e/ou responsável pelo estabelecimento

CNPJ N°: _____ COPAS-POA N°: _____ classificado como _____

por infração ao(s) artigo(s) _____

do Decreto N°: _____

pelo fato de _____

Pena prevista no artigo _____

do Decreto N°: _____

O infrator poderá protocolar documento no COPAS-POA, dentro de **10(dez) dias úteis**, contendo as explicações que julgar necessárias a sua defesa.

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

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

Nome do Responsável: _____ RG ou CPF: _____

Assinatura: _____

Caxias do Sul, ____ de _____ de _____

Testemunhas:

Nome: _____ Nome: _____

RG ou CPF: _____ RG ou CPF: _____

Assinatura: _____ Assinatura: _____

ANEXO D - LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA



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

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

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

ANEXO E - LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA - AGROINDÚSTRIA FAMILIAR



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

A. INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO			
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
Proprietário:			
Inscrição Estadual de Microprodutor Rural: 029/			
Nome Fantasia:			
CPF:			
Endereço (Rua):			
Compl.:			
Distrito/Bairro:		Município: Caxias do Sul	
CEP:		UF: RS	
Telefone:		E-mail:	
2. ATIVIDADE			
Classificação do Estabelecimento: GRANJA AVÍCOLA			
3. DADOS DO ESTABELECIMENTOS			
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. MOTIVO DA INSPEÇÃO			
<input type="checkbox"/> Laudo de Inspeção Sanitária Anual			
<input type="checkbox"/> Outros:			
C. LISTA DE VERIFICAÇÃO – AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1. ÁREA EXTERNA	*C	*NC	*NA
1.1.1. Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2. Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.			
1.2. ACESSO	*C	*NC	*NA
1.2.1. Direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.3. ÁREA EXTERNA	*C	*NC	*NA
1.3.1. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.4. PISO	*C	*NC	*NA
1.4.1. Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			

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

ANEXO F - LAUDO DE SUPERVISÃO



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

A. INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO			
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
Proprietário:			
Razão Social:			
Inscrição Estadual:			
Registro na Secretaria Municipal da Agricultura, COPAS-POA n°:			
Nome Fantasia:			
CPF:			
CNPJ:			
Endereço (Rua/Av.):			
Compl.:			
Bairro:	Município: Caxias do Sul		
CEP:	UF: RS		
Telefone:	E-mail:		
2. ATIVIDADE			
Classificação do Estabelecimento:			
B. DADOS DA SUPERVISÃO			
Fiscal de Referência do estabelecimento:			
Fiscal Supervisor:			
Data de início: ____ / ____ / 20 ____	Data de finalização: ____ / ____ / 20 ____		
C. LISTA DE VERIFICAÇÃO – AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1. ÁREA EXTERNA	*C	*NC	*NA
1.1.1. Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira, de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2. Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.			
1.2. ACESSO	*C	*NC	*NA
1.2.1. Direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.3. ÁREA EXTERNA	*C	*NC	*NA
1.3.1. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.4. PISO	*C	*NC	*NA
1.4.1. Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2. Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos outros).			
1.4.3. Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos.			

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

ANEXO G - REQUISIÇÃO DE ANÁLISE DE ÁGUA



SMAPA
Secretaria da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

Serviço Municipal de Controle de

Produtos Agropecuários de Origem

Animal
COPAS-POA

REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL MICROBIOLÓGICA DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO INTERNO

IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM

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

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Produto: Água de abastecimento interno
 Obs.: _____

INFORMAÇÕES DA COLETA

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

Localização do ponto da coleta: _____
 Origem da água: Poço Fonte protegida Rede Pública Outra: _____
 Tratamento da água: Sim Não _____
 Dosagem cloro residual livre: _____ pH: _____ Temp. (°C): _____
 Data da coleta: _____ Horário: _____ Lacres nº: _____

RESPONSÁVEIS

Responsável legal presente: _____
 Responsável pela coleta: _____ Matrícula: _____
 Laboratório: _____

TRANSPORTE

COPAS-POA - Termo de autorização (TAT) Nº: _____
 Sob responsabilidade do estabelecimento.

Análise MICROBIOLÓGICA

* Marcar as análises a serem realizadas.

Coliformes totais
 Enumeração de Escherichia coli
 Contagem de bactérias heterotróficas
 outros

AO LABORATÓRIO: Por favor, enviar os resultados para o e-mail oficial do Serviço de Inspeção Municipal:
[<laudoscopaspoa@caxias.rs.gov.br>](mailto:laudoscopaspoa@caxias.rs.gov.br)

PARA USO DO COPAS-POA			
	Conforme	1ª coleta	3ª coleta
	Não Conforme	2ª coleta	4ª coleta
Nº A.I.:	DATA: / /	Cód.SAM:	

Data Notificação: ____ / ____ / ____

Relatório de Ensaio nº

Página 1 de 1

ANEXO H - REQUISIÇÃO DE ANÁLISE DE PRODUTO



SMAPA
Secretaria da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

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

REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTO PRODUTOS CÁRNEOS - Microbiológico

ESTABELECIMENTO:

CNPJ/ CPF: _____

Registro COPAS-POA n°: _____

Endereço: _____

Atividade: _____

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Produto: _____

Data de fabricação: _____

Registro COPAS-POA n°: _____

Data de validade: _____

Obs.: _____

Lote: _____

INFORMAÇÕES DA COLETA

Temperatura da amostra: _____

Condições do ambiente: _____

Temperatura ambiente: _____

Local da amostragem: _____

Condições da embalagem: _____

Tipo de amostra: _____

Obs.: _____

IDENTIFICAÇÃO DA COLETA

Data da coleta: _____

Hora da coleta: _____

Lacres utilizados: _____

Fiscal(is) responsável(is) pela coleta: _____

Responsável legal presente: _____

Laboratório enviado: _____

TRANSPORTE

COPAS-POA Termo de autorização (TAT) N°: _____

Sob responsabilidade do estabelecimento. _____

* Marcar as análises a serem realizadas.

Análise Microbiológica

- Clostridium perfringens*
 Coliformes a 45°C/g
 Estafilococos coagulase positiva/g
 Salmonella sp./25g
 Listeria monocytogenes/25g

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

PARA USO DO COPAS-POA

Conforme	X	1ª coleta	1º ciclo	amostra 1
Não Conforme		2ª coleta	2º ciclo	amostra 2
Nº A.I.:	Cód.SAM:		3º ciclo	amostra

Data Notificação: ____ / ____ / ____

Relatório de Ensaio nº _____

ANEXO I - LAUDO LABORATORIAL DE ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICO (PRODUTO)

LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS (Bromatologia)

RELATÓRIO DE ENSAIO

RELATÓRIO Nº: 25174/2019

Interessado: [REDACTED]

Endereço: [REDACTED]

Nº fiscal: COPAS POA

Material analisado: Linguiça de carne suína dessecada

Data de recebimento: 11/09/2019

Hora do recebimento: 21:21

Data de validade: 05/11/2019

Temperatura no recebimento: 23,0 °C

Peso da amostra: 712 g

Marca: não informado

Lote: 05/09/2019

Lacre: 000670

Data de remessa: 10/09/2019

Data de fabricação/produção: 05/09/2019

Condições de recebimento: sem refrigeração

Amostragem:

Data de amostragem: 10/09/2019

Hora da amostragem: 10:30

Responsável pela amostragem: Júlia G. Heinen (Cliente)

Classe/ tipo de amostra: não informado

Temperatura da amostra: 21,8 °C

Temperatura ambiente: não informado

Local da amostragem: não informado

Condições ambientais: não informado

Plano de amostragem: não aplicável

RESULTADOS:

Ensaio	Resultados	¹ Limite de Tolerância (*)	² Limite de detecção/quantificação	Incerteza de Medição	Período Ensaio	Metodologia
FQ 019 - Cálcio (base seca)	0,02 g/100 g	Máx. 0,1 g/100 g	0,02 g/100 g	0,01 g/100 g	16/09/2019 a 18/09/2019	NMKL 153: 1996
FQ 058 - Lipídeos (Butirômetro)	31,9 g/100 g	Máx. 30 g/100 g	3,0 g/100 g	1,0 g/100 g	16/09/2019 a 17/09/2019	NMKL 181:2005
FQ 075 - Proteína	35,58 g/100g	Mín. 15 g/100 g	1,00 g/100 g	0,35 g/100 g	16/09/2019 a 16/09/2019	ISO 1871:2009
FQ 090 - Umidade e Voláteis	24,5 g/100 g	Máx. 55 g/100 g	0,6 g/100 g	0,5 g/100 g	16/09/2019 a 17/09/2019	ISO 1442:1997

Condição de realização do(s) ensaio(s): T: 15 - 25 °C

UR: 35 - 80 %

¹Limite de tolerância: É a tolerância máxima aceitável para amostra indicativa ou, quando for o caso, representativa conforme estabelecido pela legislação utilizada.²Limite de detecção/quantificação: É a menor quantidade do analito presente em uma amostra que pode ser detectado.

(*) Legislação: IN Nº 04, de 31 de março de 2000 - MAPA - R.T. de Linguíças Dessecadas

RDC Nº 272, de 14 DE Março de 2019- Estabelece os aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos.

OBS: Registro COPAS-POA nº: 06/84

Temperatura ambiente: 24,0 °C

Condições da embalagem: sem embalagem

Condições do ambiente: ambiente seco arejado

Local da amostragem: sala maturação

Tipo de amostra: Derivado Carne

Interpretação: Não aplicável

Os resultados restringem-se à amostra entregue no Laboratório, e a reprodução parcial deste relatório somente será possível com a autorização prévia do Laboratório responsável.

FIM

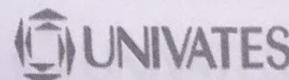
Assinado digitalmente por:

Rodrigo Giovanela
Gerente Técnico Substituto
CRQ - 05202449

Lajeado, 26 de Setembro de 2019.

RE - UNI002 Relatório de Ensaio, revisão 21, página 1 de 1

UNIANÁLISES

Rua Avelino Tallini, 171 | Bairro Universitário | Lajeado | RS | Brasil
CEP 95914-014 | Prédios 5 e 6 da Univates | Fone: (51) 3714-7027
unianalises@univates.br | www.unianalises.com.br

ANEXO J - AUTO DE INFRAÇÃO

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



310

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) _____ dia(s) do mês de _____ de _____ às _____ horas

autuei o(a) Sr(a) _____

CPF Nº: _____ estabelecido em _____

Nº _____, no distrito/bairro de _____ proprietário e/ou responsável pelo estabelecimento

CNPJ Nº: _____ COPAS-POA Nº: _____ classificado como Fabrica

de produtos suínos
por infração ao(s) artigo(s) 102, inciso VIII do Decreto 19882

do Decreto Nº: 19882 de 29/11/18
pelo fato de apresentar laudo de análise oficial de produto fora do padrão legal vigente Relatório de análise nº 251412019 do laboratório UNIANÁLISES apresentando o parâmetro "lipídios" (gordura) acima do limite máximo permitido no produto "LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA DESSECADA", registro nº 06 com fabricação no dia 05/03/19 e validade no dia 05/11/19.

Pena prevista no artigo 108, inciso II, alínea "a"
do Decreto Nº: 19882 de 29/11/18
O infrator poderá protocolar documento no COPAS-POA, dentro de 10(dez) dias úteis, contendo as explicações que julgar necessárias a sua defesa.

Daniela Jacobus
Fiscalização COPAS-POA
CRMV/RS 7765 - Matr. 8597
Agente de Inspeção e/ou Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: 8597

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

Nome do Responsável: _____ RG ou CPF: _____

Assinatura: _____

Caxias do Sul, _____ de _____ de _____

Testemunhas:

Nome: _____ Nome: _____

RG ou CPF: _____ RG ou CPF: _____

Assinatura: _____ Assinatura: _____



Scanned with
CamScanner

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

ANEXO K - TERMO DE MEDIDA CAUTELAR

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



007

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) _____ dia(s) do mês de _____ de _____, às _____ horas, no município de Caxias do Sul, no estabelecimento _____

CNPJ Nº: _____

COPAS-POA Nº: _____, estabelecido em _____ n.º: _____, no distrito/ bairro _____

de propriedade e/ou responsabilidade de _____

C.P.F.: _____

classificado como Fábrica de Produtos Suínos

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"/> | Apreensão 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: <u>LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA DESSECADA.</u> |
| <input type="checkbox"/> | Coleta de amostras do produto para a realização de análises laboratoriais. |

PELO FATO DE:

Ter sido detectada em Relatório de Análise nº 25179/2019 do laboratório UNIANÁLISES a presença de lipídios (gordura) acima do limite máximo permitido.
A produção do produto "LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA DESSECADA", Registro nº 06 está suspensa até nova amostra conforme.

Danula Jacobs

Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: 8597 Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: _____

Caxias do Sul, _____ de _____ de _____

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

Nome do Responsável: _____ RG ou CPF: _____

Assinatura: _____

Testemunhas:

Nome: _____ Nome: _____

RG ou CPF: _____ RG ou CPF: _____

Assinatura: _____ Assinatura: _____

ANEXO L - NOVO LAUDO LABORATORIAL DE ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICO



Relatório de Ensaio

LAPA – FG 204 rev 05
Laboratório de Análises e Pesquisas em Alimentos



RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: 4020/19

Solicitante: [REDACTED]	
Endereço: [REDACTED]	
Contato: Marília Campos	Telefone: [REDACTED]
Cliente: [REDACTED]	
Endereço: [REDACTED]	
Contato: Marília Campos	Telefone: [REDACTED]

Amostra ensaiada: Linguiça de Carne Suína Dessecada - Lacre 000609

Quantidade: 388 g

Lote: 14/10/2019

Data de fabricação: 14/10/2019

Marca: -

Data de validade: 14/12/2019

Data/Hora da coleta: 14/10/2019 14h30min

Data/Hora do recebimento: 15/10/2019 09h08min

Local da coleta: Sala de Maturação

Responsável pela coleta: O Fiscal do COPAS (Daniela Jacobus - Matrícula 8597)

Temperatura: 20,0°C

Temperatura declarada no rótulo:-

Período de realização dos ensaios: 15/10/2019 a 24/10/2019

ENSAIO FÍSICO-QUÍMICO					
Ensaio realizado	Metodologia	Resultados	L.Q.	I.M (+/-)	Unidade
Determinação de gordura total ou extrato etéreo por gravimetria	IAL - Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, v.1, 4ª edição, 2005. Método 032/IV [LAPA - PE 028]	9,45	0,596	0,68	%

Legenda:

> : maior que

UFC: Unidade Formadora de Colônia

L.Q.: Limite de Quantificação do método

< : menor que (pode caracterizar ausência)

NMP: Número Mais Provável

est. : estimado

"-": não disponível

I.M.: A incerteza expandida de medição

V.M.P. : Valor Máximo Permitido

OBSERVAÇÃO:

1. AOAC: Oficial methods of Analysis of AOAC International.
2. IN: Instrução Normativa.
3. IAL: Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz - Métodos físico-químicos para análise de alimentos.
4. CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.
5. CBAA: Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal.
6. AFNOR: Association Française de Normalisation.
7. ISO: International Organization for Standardization
8. LAPA - PE: Laboratório de Análises e Pesquisas em Alimentos - Procedimento de Ensaio.

01 de 02

ANEXO M - LAUDO DA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE PRODUTO CÁRNEO



Relatório de Ensaio LAPA – FG 203 rev 06 Laboratório de Análises e Pesquisas em Alimentos



RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: 3753/19

Solicitante: [REDACTED]	
Endereço: Caxias do Sul/RS	
Contato: Daniela/Marília	Telefone: [REDACTED]
Cliente: [REDACTED]	
Endereço: Caxias do Sul/RS	
Contato: Daniela/Marília	Telefone: [REDACTED]

Amostra ensaiada: Presunto Cozido Fatiado - Lacre 000661
 Quantidade: 203 g
 Lote: 26/09/2019
 Marca: -
 Data/Hora da coleta: 26/09/2019 09h10min
 Local da coleta: Câmara Fria Expedição
 Temperatura: 7,5°C
 Período de realização dos ensaios: 26/09/2019 a 07/10/2019

Data de fabricação: 26/09/2019
 Data de validade: 16/10/2019
 Data/Hora do recebimento: 26/09/2019 16h15min
 Responsável pela coleta: O Fiscal do COPAS (Daniela Jacobus - Matrícula 8597)
 Temperatura declarada no rótulo: Manter resfriado a 08°C.

ENSAIO MICROBIOLÓGICO					
Ensaio realizado	Metodologia	Resultados	L.Q.	I.M (+/-)	Unidade
Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (MDS/3M).	AOAC 21ª edição, 2019 (método 2016.07 e 2016.08)RI Certificate No.081203 – AFNOR 3M 01/14-05/16 (LAPA - PE 055)	Presença	Ausência	-	em 25g

Legenda:

> : maior que	UFC: Unidade Formadora de Colônia	L.Q.: Limite de Quantificação do método est. : estimado
< : menor que (pode caracterizar ausência)	NMP: Número Mais Provável	V.M.P. : Valor Máximo Permitido
*.: não disponível	I.M.: A incerteza expandida de medição	

OBSERVAÇÃO:

1. AOAC: Official methods of Analysis of AOAC International.
2. IN: Instrução Normativa.
3. IAL: Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz - Métodos físico-químicos para análise de alimentos.
4. CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.
5. CBAA: Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal.
6. AFNOR: Association Française de Normalisation.
7. ISO: International Organization for Standardization
8. LAPA - PE: Laboratório de Análises e Pesquisas em Alimentos - Procedimento de Ensaio.
9. I.M.: A incerteza expandida de medição relatada "U" é declarada como incerteza padrão de medição multiplicada pelo fator de

01 de 02

ANEXO N – NOTIFICAÇÃO

(continua)



SMAPA
Secretaria da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

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

NOTIFICAÇÃO

COPAS-POA n° [REDACTED]

Notificamos o estabelecimento [REDACTED] COPAS-POA n° [REDACTED] para que **informe a rastreabilidade** de lote referente ao produto “**PRESUNTO COZIDO FATIADO**” com fabricação/lote dia 26/09/19 e validade 16/10/19, por ter sido detectada em amostra laboratorial oficial e informada através de Relatório de Ensaio n° 3752/2019, realizado pelo laboratório LAPA/UCS, a presença de *Listeria monocytogenes* no produto analisado.

Pelo fato de já ter sido expirada a validade do produto em questão o COPAS-POA isenta o estabelecimento de realizar o recall. **O estabelecimento deverá apresentar relatório contendo informações da rastreabilidade e informar quais medidas adotadas com emissão de Laudo Técnico emitido pelo Responsável Técnico do estabelecimento. O Laudo Técnico deverá ser entregue ao COPAS-POA em até 10 dias úteis após o recebimento desta.**

PRAZO PARA ENTREGA DE LAUDO TÉCNICO: ____/____/2019.

A fabricação produto em questão ficará SUSPENSA conforme o termo de medida cautelar n° : 008

Embasamento legal e demais procedimentos que serão adotados conforme **Decreto 19.882 de 29 de novembro de 2018:**

“Art. 127. O estabelecimento que apresentar 1 (uma) análise microbiológica ou físico-química de produto em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado, sendo inutilizado o lote cuja amostra foi considerada imprópria para o consumo, devendo o estabelecimento manter registros de rastreabilidade deste produto, o qual deve ser recolhido pelo estabelecimento



SMAPA
Secretaria da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

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

e apresentado ao COPAS-POA para ser inutilizado. Poderá ser dado outro destino adequado a critério do COPAS-POA, para os produtos remanescentes do mesmo lote ainda armazenados no estabelecimento. O estabelecimento também fará obrigatoriamente uma *revisão das práticas de fabricação pelo Responsável Técnico, com emissão de Laudo Técnico, que deverá ser entregue ao COPAS-POA em até 10 (dez) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.*

§1º O estabelecimento ficará **proibido de fabricar o produto em questão, em consonância com o inciso V do art. 56 da Lei Federal nº8.078 de 11 de setembro de 1990.**

§2º Após revisão das práticas de fabricação e da emissão do laudo técnico, **o COPAS-POA coletará uma nova amostra do produto, o qual será produzido unicamente para análise.** A quantidade a ser produzida e o dia da produção será definido em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o técnico do COPAS-POA. Se esta análise apresentar-se **dentro dos padrões**, a produção será retomada, caso contrário, a produção permanecerá **suspensa. No caso da não conformidade inicial ser de caráter microbiológico, a análise de que se trata este parágrafo será completa.** No caso da não conformidade inicial ser de caráter físico-químico, a análise de que se trata este parágrafo será somente nos ensaios em desacordo, ou juntamente com outros se o COPAS-POA julgar necessário.

§3 A **produção do produto mantida suspensa na forma do parágrafo anterior, permanecerá suspensa até que a análise de 3 (três) lotes consecutivos do produto, que será produzido unicamente para análise, esteja em conformidade com os padrões legais vigentes.** A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o técnico do COPAS-POA. No caso da não conformidade inicial ser de caráter microbiológico, as análises de que se tratam este parágrafo serão completas. No caso da não conformidade inicial ser de caráter físico-químico, as análises de que se tratam este parágrafo serão somente nos ensaios em desacordo, ou juntamente com outros se o COPAS-POA julgar necessário.

§4º **Se os resultados das análises dos 03 (três) lotes estiverem dentro dos padrões, a fabricação do produto será liberada. Caso contrário, o estabelecimento deverá produzir mais 3 (três) lotes para análise, nas mesmas condições do parágrafo anterior.**

ANEXO O - AUTO DE INFRAÇÃO

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



311

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) 17 (DEZESETE) dia(s) do mês de OUTUBRO de 2019 às _____ horas
autuei o(a) Sr(a) _____

CPF Nº: _____ estabelecido em _____

Nº _____, no distrito/bairro de _____, proprietário e/ou responsável pelo estabelecimento

CNPJ Nº: _____ COPAS-POA Nº: _____, classificado como Contro-

poste de produtos de origem animal
por infração ao(s) artigo(s) 102, inciso VIII

do Decreto Nº: 1882 de 29/11/18
pelo fato de apresentar laudo de análise oficial de produto
para do padrão legal vigente. Por apresentar resultado
de amostra laboratorial oficial de produto "Presunto co-
zido fatiado" com fabricação no dia 26/09/19 e validade
16/10/19 (Lote 26/09/19) com a presença de bactéria mono-
citogenus. Relatório de ensaio LAPA/UCS nº 3752/2019

Pena prevista no artigo 108, inciso II, alínea "a"
do Decreto Nº: 19882 de 29/11/18
O infrator poderá protocolar documento no COPAS-POA, dentro de 10 (dez) dias úteis, contendo as explicações que
julgar necessárias a sua defesa.

Daniela Jacobus
Agente de Inspeção e/ou Fiscalização do COPAS-POA, Matrícula Nº: 8597
Daniela Jacobus
Fiscalização COPAS-POA
CRMV/RS 7765 - Matr. 8597

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

Nome do Responsável: _____ RG ou CPF: _____

Assinatura: _____

Caxias do Sul, _____ de _____ de _____

Testemunhas:

Nome: _____ Nome: _____

RG ou CPF: _____ RG ou CPF: _____

Assinatura: _____ Assinatura: _____

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

ANEXO P - TERMO DE MEDIDA CAUTELAR

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

008


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

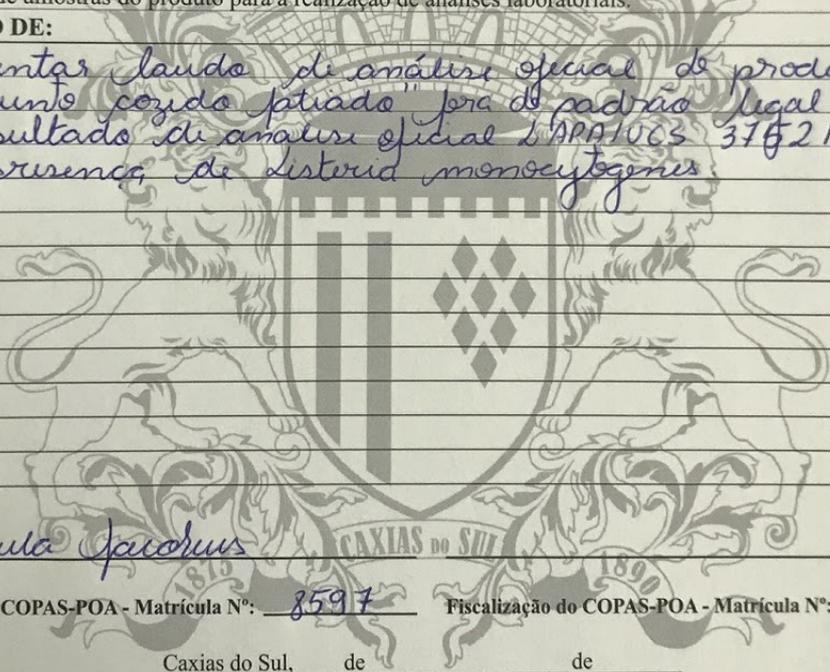
Ao(s) 17 (DEZESSETE) dia(s) do mês de OUTUBRO de 2019, às _____ horas, no município de Caxias do Sul, no estabelecimento _____

CNPJ nº: _____
COPAS-POA N°: _____ estabelecido em _____
n°: _____, no distrito/ bairro _____
de propriedade e/ou responsabilidade de _____
C.P.F.: _____
classificado como Entroposto de Produtos de Origem Animal, 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: <u>"Resumo cozido fatiado"</u>
<input type="checkbox"/>	Coleta de amostras do produto para a realização de análises laboratoriais.

PELO FATO DE:

Apresentar laudo de análise oficial de produto "Resumo cozido fatiado" pra de padrão legal vigente. Resultado de análise oficial LARA/UCS 3752/2019 com presença de listeria monocytogenes


Danula Jacorus
CAXIAS DO SUL 1890

Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula N°: 8597 Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula N°: _____
Caxias do Sul, _____ de _____ de _____

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

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

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

Gráfica Imigrante 54 3027-3388

ANEXO Q - LAUDO TÉCNICO DO ESTABELECIMENTO PARA O COPAS-POA

Ofício n° [REDACTED]

Destinatário: COPAS-POA

[REDACTED]

[REDACTED] vem através deste apresentar relatório de rastreabilidade e Laudo Técnico sobre medidas adotadas no estabelecimento quanto a Notificação recebida de acordo com o Auto de Infração lacrado no dia 17 de outubro de 2019.

Após o conhecimento do Relatório de ensaio n° 3753/19 – LAPA foram tomadas ações corretivas e preventivas no estabelecimento. Primeiramente foi verificado que o produto, presunto cozido fatiado, já havia ultrapassado o prazo de validade, diante disso não havia estoque armazenado. Frente ao fato ocorrido realizamos a Rastreabilidade do produto em questão cujos documentos estão em anexo a este.

Como medida corretiva a empresa realizou a limpeza, sanitização e desinfecção da empresa. A limpeza consistiu na retirada de todos os resíduos sólidos de produtos do processamento do dia 18 de outubro de 2019, após ocorreu à aplicação de agente ácido com esfrega manual nos equipamentos, utensílios e bancadas a fim de realizar a remoção de biofilmes nos pontos de maior dificuldade de limpeza. Passado o período de ação de 30 minutos realizou-se o enxague e após a sala foi higienizada novamente com esfrega manual com detergente desinfetante líquido para indústrias alimentícias, concentrado e à base de quaternário de amônio nos equipamentos, utensílios, bancadas, piso, paredes, tetos, janelas e sistema de esgoto. Como finalização, foi borrifada na sala de processamento solução do Produto Geração 5, onde ficou todo o final de semana em contato na sala. No dia útil seguinte, foi realizada a limpeza e enxágue da sala para remoção do produto saneante.

Como medida preventiva o Procedimento Padrão de Higienização Operacional foi revisado e sendo então os colaboradores devidamente treinados sobre as modificações realizadas, bem como foi realizado treinamento de reciclagem sobre a contaminação cruzada de produtos e Boas Práticas de Fabricação.

Por: [REDACTED]

COPAS - POA

Protocolo: [REDACTED]

ANEXO R - NOVA COLETA PARA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA


 Município de Caxias do Sul
 Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal
 COPAS-POA

REQUISICÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTO
PRODUTOS CÂRNEOS - Microbiológico

ESTABELECIMENTO: _____
CNPJ/ CPF: _____
Registro COPAS-POA n°: _____
Endereço: _____
Atividade: ENTREPOSTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA
 Produto: PRESUNTO COZIDO FATIADO Data de fabricação: 22/10/19
 Registro COPAS-POA n°: _____ Data de validade: 06/11/19
 Obs.: _____ Lote: 221019

INFORMAÇÕES DA COLETA
 Temperatura da amostra: _____ Condições do ambiente: REFRIGERADO
 Temperatura ambiente: 5,1°C Local da amostragem: CÂMARA DE MATÉRIA PRIMA
 Condições da embalagem: LACRADA A VÁCUO Tipo de amostra: PRODUTO LÁCTEO FATIADO
 Obs.: _____

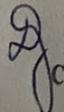
IDENTIFICAÇÃO DA COLETA
 Data da coleta: 22/10/19 Hora da coleta: 14:00
 Lacs utilizados: ODO 694
 Fiscal(is) responsável(is) pela coleta: DANIELA JACOBUS MATR 8597
 Responsável legal presente: _____
 Laboratório enviado: LAPA IVCS Recebido dia: 0 Ass: _____

TRANSPORTE
 COPAS-POA Termo de autorização (TAT) N°: _____
 Sob responsabilidade do estabelecimento.

* Marcar as análises a serem realizadas.

Análise Microbiológica
 Clostridium sulfito redutor a 46°C
 Coliformes a 45°C/g
 Estafilococos coagulase positiva/g
 Salmonella sp./25g
 Listeria monocytogenes/25g

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

22/10/19

Daniela Jacobus
 Fiscalização COPAS-POA
 CRMV/RS 7765 - Matr. 8597

DATA/CARIMBO/ASSINATURA

PARA USO DO COPAS-POA			
Conforme	1ª coleta	1º ciclo	amostra 1
Não Conforme	<input checked="" type="checkbox"/> 2ª coleta	2º ciclo	amostra 2
Nº A.L.:	Cód.SAM:	3º ciclo	amostra

Data Notificação: ____/____/____
 Relatório de Ensaio nº _____

Página 1 de 1

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

ANEXO S - FORMULÁRIO DE REGISTRO DE REJEIÇÃO DA AMOSTRA

	UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL SISTEMA DE GESTÃO DOS LABORATÓRIOS	Identificação LAPA - FG 180
		Revisão 00
FORMULÁRIO GERAL REGISTRO DE REJEIÇÃO DE AMOSTRAS		Data Julho/2019
		Página 01 de 01

Nº de laque da amostra: 000694	Via nº: 006168
Data: 22/10/2019	Identificação da amostra: Pimento (após cozido)

Motivo da rejeição para descarte	
Quantidade insuficiente	
Matriz diverge da Requisição de análise oficial	
Temperatura da amostra não está de acordo com o estabelecido no Procedimento auxiliar LAPA - PA 007	
Temperatura da amostra não está de acordo com o estabelecido no rótulo do produto	
Em contato com o gelo/dégelo	
Lacre violado	
Amostra sem lacre	
Lacre não corresponde ao declarado na Requisição de análise oficial	
Embalagem inadequada/danificada (Aberta)	X
Amostra com prazo de validade vencido	
Erro no preenchimento da requisição de análise oficial	
Requisição de análise oficial sem assinatura/carimbo do responsável pela coleta (fiscal)	
Requisição de análise oficial não corresponde à amostra	
A caixa de isopor, não apresenta condições higiênicas, não conferindo adequada proteção física, química e microbiológica	

Outros:	—
Informação complementar:	—

Nome e Assinatura do responsável pela rejeição da amostra	Nome e Assinatura do Responsável Técnico do laboratório	Nome e Assinatura do cliente	Nome e Assinatura do fiscal que coletou a amostra
[Redacted]	[Redacted]	—	—
[Redacted]	[Redacted]	—	—

Anexar a este formulário o e-mail da Direção do COPAS, com a ciência dos motivos de rejeição da amostra.

Fundação Universidade de Caxias do Sul

22/10/19

ANEXO T - SEGUNDA COLETA PARA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA


 Agricultura, Pecuária e Abastecimento
 MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

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

REQUISICÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTO
PRODUTOS CÂRNEOS - Microbiológico

ESTABELECIMENTO: _____
CNPJ/ CPF: _____
Registro COPAS-POA n°: _____
Endereço: _____
Atividade: ENTREPOSTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA
 Produto: PRESUNTO COZIDO FATIADO Data de fabricação: 23/10/19
 Registro COPAS-POA n°: _____ Data de validade: 07/11/19
 Obs.: _____ Lote: 23/10/19

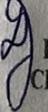
INFORMAÇÕES DA COLETA
 Temperatura da amostra: _____ Condições do ambiente: Refrigerado
 Temperatura ambiente: 5,3°C Local da amostragem: Câmara de Matéria Prima
 Condições da embalagem: Lacrada à vácuo Tipo de amostra: PRODUTO LACTEO FATIADO
 Obs.: _____

IDENTIFICAÇÃO DA COLETA
 Data da coleta: 23/10/19 Hora da coleta: 14:00
 Lacres utilizados: 000677
 Fiscal(is) responsável(is) pela coleta: DANIELA JACOBUS
 Responsável legal presente: _____
 Laboratório enviado: LAPA/UCS Recebido dia: _____ Ass: _____

TRANSPORTE
 COPAS-POA Termo de autorização (TAT) N°: _____
 Sob responsabilidade do estabelecimento.

* Marcar as análises a serem realizadas.
 Análise Microbiológica
 Clostridium sulfito redutor a 46°C
 Coliformes a 45°C/g
 Estafilococos coagulase positiva/g
 Salmonella sp./25g
 Listeria monocytogenes/25g

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


Daniela Jacobus
 Fiscalização COPAS-POA
 CRMV/RS 7765 - Matr. 8597

PARA USO DO COPAS-POA			
Conforme	1ª coleta	1º ciclo	amostra 1
Não Conforme	<input checked="" type="checkbox"/> 2ª coleta	2º ciclo	amostra 2
Nº A.I.:	Cód.SAM:	3º ciclo	amostra

DATA/CARIMBO/ASSINATURA

Página 1 de 1

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

ANEXO U - RELATÓRIO DE AÇÃO FISCALIZATÓRIA

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

199


PREFEITURA DE CAXIAS DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SERVIÇO MUNICIPAL DE CONTROLE DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL - COPAS-POA
RELATÓRIO DE AÇÃO FISCALIZATÓRIA (RAF) e CONTROLE DE VISTORIA

ESTABELECIMENTO: [REDACTED] COPAS-POA Nº [REDACTED]
 RESPONSÁVEL PRESENTE: [REDACTED] DATA: 23/10/19

Atividade Realizada no Dia: Vistoria de Rotina Coleta Oficial Outros

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

Matéria-prima: 3,2°C	Equipamento de Produção:	Local de Produção/ Ambiental:
Produto em produção: 16°C	Câmara Secagem:	Maturação:
Câmara Congelados:	Câmara Armazenamento: 3°C	Produto Final: 2,6°C

2. Controle da Água de Abastecimento Interno - Planilha de Autocontrole: () Conforme - () Não conforme **NO**
 Local Coleta: **Barr** - Cloro: **953** ppm - pH: **8,2** - Tanque de Higienização - Cloro: _____ ppm - pH: _____

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

3.1. Recepção da Matéria-prima	NC	6.2. Procedimentos de Produção/ Maturação/ Transporte	NO
3.2. Barreira Sanitária (Detergente/ Escova/ Papel Toalha)	C	6.3. Procedimentos de Controle de Qualidade	NA
3.3. Pisos/ Paredes/ Teto/ Porta/ Janela/ Escadas	C	6.4. Controle do Uso dos Ingredientes, Aditivos e Insumos	NA
3.4. Luminárias/ Sistema Elétrico/ Ralos	C	6.5. Planilha(s) de Autocontrole	NO
3.5. Equipamentos/ Maquinário/ Utensílios/ Veículo/ Caminhão	C	7. Condições do Manejo de Resíduos Líquidos e Sólidos:	
3.6. Resíduos Acondicionados Adequadamente/ Lixeiras	C	7.1. escoamento das Águas Residuais	C
3.7. Vasilhames/ Prateleiras/ Estrados	NC	7.2. Funcionamento/ Manutenção - Lixeiras	C
3.8. Câmara-fria/ Geladeira Industrial ou Expositoras	NC	7.3. Acondicionamento dos Resíduos Sólidos	C
3.9. Almoarifado/ Depósito/ Laboratório/ Varejo	C	7.4. Planilha(s) de Autocontrole	NO
3.10. Organização Geral e Odor	C	8. Condições do Controle Integrado de Pragas, Insetos e Roedores:	
3.11. Banheiros/Vestiários	NC	8.1. Telas Milimétricas de Proteção das Janelas/ Portas	C
3.12. Condensação/ Ventilação	C	8.2. Não há Vestígios e/ou Presença-Pragas/Roedores/ Animais	C
3.13. Planilha(s) de Autocontrole	NO	8.3. Limpeza das Armadilhas Contra-Pragas, Insetos e Roedores	C
4. Condições de Higiene, Hábito, Saúde e Treinamento Higiénico dos Manipuladores:		8.4. Manutenção das Armadilhas Contra-Pragas, Insetos e Roedores	C
4.1. Jaleco/ Calça/ Touca/ Botas	C	8.5. Organização Geral do Ambiente Externo	C
4.2. EPI's (Protetor Auricular, Óculos, Máscara, Luvas...)	C	8.6. Planilha(s) de Autocontrole	NO
4.3. Barba/ Maquiagem/ Unhas/ Adornos (Joias, Adereços...)	C	9. Condições de Manutenção das Instalações/Equipamentos - Calibração e Aferição de Instrumentos de Controle de Processo:	
4.4. Comportamento Higiénico e Treinamentos	NC	9.1. Barreira Sanitária/ Equipamentos/ Maquinários/ Balanças	
4.5. Atestado de Saúde	C	9.2. Pisos/ Paredes/ Tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas	
4.6. Planilha(s) de Autocontrole	NO	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/Rotulagem/Validade/Acondicionamento-MP	NA	9.5. Vasilhames/ Prateleiras/ Estrados/ Utensílios Entre Outros	
5.2. Procedência/Rotulagem/Validade/Acondicionamento-Ingr.	NA	9.6. Pias/ Torneiras/ Mesas	
5.3. Procedência/Rotulagem/Validade/Acondicionamento-Emb.	NC	9.7. Esgotos/ Ralos/ Banheiro	
5.4. Procedência/Rotulagem/Validade/Acondicionamento-PQ	C	9.8. Planilha(s) de Autocontrole	
5.5. Planilha(s) de Autocontrole	NO	10. Condições de Análises Laboratoriais - Rastreabilidade e Recall:	
6. Condições dos Controles de Processos e Formulações:		10.1. Respeito ao Cronograma de Análises Próprias	NO
6.1. Respeito ao Fluxograma - Instruções Sequenciais	NC	10.2. Controle de Maturação do Produto	NA
		10.3. Controle de Rastreabilidade	

11. AÇÕES FISCALIZATÓRIAS REALIZADAS:

I - Relatório de Não Conformidade nº **098**

II - Auto de Infração nº _____

III - Coleta de Água - IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA:

a) Local da Coleta: **Barreira sanitária**

b) Dosagem Cloro Residual Livre: **0,53** ppm c) pH: **8,2** d) Temp. (°C): **18°C**

IV - Coleta de Produto - IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA: Microbiológico Físico-químico

a) Nome(s) do(s) Produto(s):	Mate de fatiada	Leombo Defumado Fat	Quijo Preto Fat.
b) Registro COPAS-POA sob nº:	16196	21196	01196
c) Data de Fabricação:	19/10/19	22/10/19	21/10/19
d) Data de Validade:	03/11/19	06/11/19	05/11/19
e) Lote:	MOAV04	LOCN045	021PA07

OBSERVAÇÕES:

Recebi a 1ª via deste documento o qual fico ciente. ASSINATURA: **Maurilda B F**

Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: **30864** 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

Gráfica Imigrante 54 3027-3388

ANEXO V - RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE (RNC)

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

098


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

ESTABELECIMENTO: _____ COPAS-POA Nº: _____
 RESPONSÁVEL PRESENTE: _____ DATA: 23/10/19

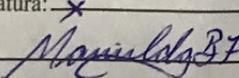
DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES:

3.1. Recebimento de matéria-prima sem rotulagem e armazenagem das trocas/resíduos na área de recepção de matéria-prima sem embalagem secundária.
 3.7. Caixa de higienização das caixas plásticas com resíduos;
 3.8. Estrado sendo utilizado como piso, chão/piso com resíduos;
 3.11. Armários dos uniformes utilizados como armário social (roupas sociais armazenadas).
 4.4. Funcionários não possuem treinamento para os POPs.
 5.1. Funcionário entrou na câmara-fria de matéria-prima sem uniforme adequado.
 5.3. Embalagens primárias armazenadas em caixa de papéis sem proteção.
 6.1. Cortou queijo no local inadequado, no comércio do andar abaixo, área de troca de produtos misturado com área de recepção de matéria-prima.
 6.2. Produtos sem identificação correta na câmara-fria.
 Deve informar os locais de uso comum com a produção de pão.

Este documento é uma notificação escrita da falha em atender às exigências regulamentares e pode resultar em adicional ação administrativa e legal.

DISPOSIÇÃO: Prazo de 10 (dez) dias úteis para entregar por escrito ao COPAS-POA o Relatório de Ações Corretivas (RAC), descrevendo as medidas adotadas para cada um dos itens dos enquadramentos supracitados na Descrição das Não Conformidades, podendo solicitar prazos para a execução das medidas a serem realizadas.

Recebi a 1ª via deste documento e estou ciente.

Assinatura:  _____

Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: 30864 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 W - AUTO DE INFRAÇÃO

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



325

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) 23 dia(s) do mês de outubro de 2019 às 12:35 horas

autuei o(a) Sr(a) [redacted] CPF Nº: [redacted] estabelecido em [redacted]

Nº [redacted], no distrito/bairro de [redacted] proprietário e/ou responsável pelo estabelecimento

CNPJ Nº: [redacted] COPAS-POA Nº: [redacted] classificado como Entrepósito de Produtos de Origem Animal

por infração ao(s) artigo(s) 102, inciso XXXV - receber, utilizar, armazenar ou expedir matéria-prima desprezada da comprovação de sua procedência

do Decreto Nº: 19.882, de 29 de novembro de 2018, pelo fato de ter armazenado na câmara-fria de matéria-prima, 6,885 quilos de touro defumado, 7,010 Kg de presunto cozido, 1,750 Kg presunto parma; 0,286 Kg de copa e 3,970 Kg de salame sem identificação, isoladamente manipulados. Os produtos não possuíam rotulagem.

Pena prevista no artigo 108, inciso I do Decreto Nº: 19.882, de 29 de novembro de 2018. O infrator poderá protocolar documento no COPAS-POA, dentro de 10 (dez) dias úteis, contendo as explicações que julgar necessárias a sua defesa.

Mamilda BF
Agente de Inspeção e/ou Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: 30864

Recebi a 1ª via deste documento e estou ciente.
Nome do Responsável [redacted] RG ou CPF: [redacted]
Assinatura: X

[redacted] do Sul, 23 de outubro de 2019

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

ANEXO X - TERMO DE MEDIDA CAUTELAR

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

022

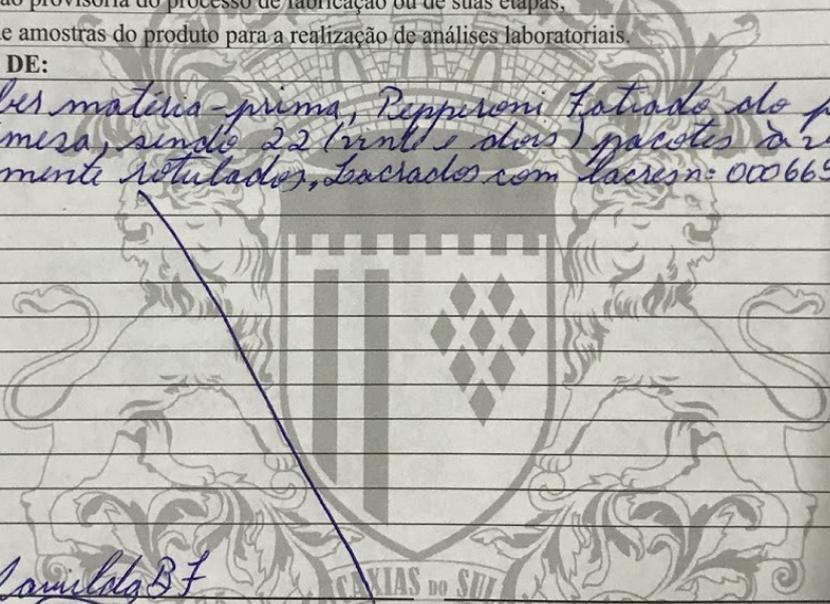

PREFEITURA DE CAXIAS DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SERVIÇO MUNICIPAL DE CONTROLE DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL - COPAS-POA

TERMO DE MEDIDA CAUTELAR

Ao(s) 23 dia(s) do mês de outubro de 2019, às 11:20h horas, no município de Caxias do Sul, no estabelecimento [REDACTED]
CNPJ N°: [REDACTED]
COPAS-POA N°: [REDACTED], estabelecido em [REDACTED]
n°: [REDACTED], no distrito/ bairro [REDACTED]
de propriedade e/ou responsabilidade de [REDACTED]
C.P.F.: [REDACTED]
classificado como Entrepósito de Produtos de Origem Animal,
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 checked="" type="checkbox"/>	Aprensão do produto, de matérias-primas, de insumos, de equipamentos, de utensílios ou outros;
<input 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:
→ Receber matéria-prima, Pepperoni fatiado do fornecedor Trimesa, sendo 22 (vinte e dois) pacotes de vacuo, devidamente rotulados, lacrados com lacres n°: 000665 e 000687


CAXIAS DO SUL

Maurício BF
Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula N°: 30864 Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula N°: _____
Caxias do Sul, 23 de outubro de 2019

Recebi a 1ª via deste documento e fico ciente.
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
Fone: (54) 3218 3800 - e-mail: sag@caxias.rs.gov.br

ANEXO Y - AUTO DE APREENSÃO E/OU INUTILIZAÇÃO

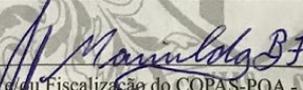
241


 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 APREENSÃO E/OU INUTILIZAÇÃO

Ao(s) 23 dia(s) do mês de outubro de 2019 às 11:40 horas
 apreendi e/ou inutilizei do estabelecimento [REDACTED]
 CNPJ N°: [REDACTED]
 COPAS-POA N°: [REDACTED] estabelecido em [REDACTED]
 N°: [REDACTED], no distrito/bairro de [REDACTED]
 em conformidade com o(s) artigo(s) 103, Inciso XV - não possuem
procedência conhecida e inciso XVI - não estejam claramente identifi-
cados como oriundos de estabelecimentos sob inspeção sanitária
 do Decreto N°: 19.882-29/11/2012,
 considerando o Auto de Infração n°: 325, o seguinte artigo 102, inciso
XXXV receber, utilizar, armazenar ou expedir matéria-prima
desprovida de comprovação de sua procedência.

por estar(em) armazenados sem identificações ou rotulagem na câ-
mara-fria de matéria-prima os seguintes produtos: Lem-
bro defumado 6,885 quilos (Kg); Presunto cozido 7,010 Kg;
Presunto Parma 1,750 Kg, Lepa 6,286 Kg; Salame 3,970 Kg


 Agente de Inspeção e/ou Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula N°: 30864

Recebi a 1ª via desta [REDACTED] qual fico ciente.
 Nome do Responsável [REDACTED] RG ou CPF: [REDACTED]
 Assinatura: X [REDACTED]

Caxias do Sul, 23 de outubro de 2019

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

Nome do condutor do veículo: _____
 RG ou CPF: _____ Nº da Carteira de motorista: _____
 Placa do veículo: _____ Nº do lacre: _____

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

Grafica Imigrante 54 3027-3388

ANEXO Z - TERMO DE RECEBIMENTO

1ª VIA - RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO
2ª VIA - PROCESSO
3ª VIA - TALÃO



021

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 RECEBIMENTO

Ao(s) 23 dia(s) do mês de outubro de 2019, às 16:05h horas, eu

RG ou CPF: [redacted] funcionário responsável pela empresa/instituição Companhia de Desenvolvimento de Caxias do Sul - CODECA

localizada em Rua Alice Andreazza Pelcin n.º 780 recebi do Agente de Inspeção e/ou Fiscalização do COPAS-POA, Maricelda Borges Figueiredo

lotado no Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS-POA), o seguinte:

Presunto defumado - 6.885 quilos; Presunto cozido 7.010 Kg, presunto parma 1.730 Kg, Capa - 0,286 Kg, Salame 3.970 Kg, Totalizando 19.901 quilos

o(s) qual(is) consta(m) no Auto de Infração N.º 325 emitido em 23/10/2019 e no Auto de Apreensão n.º 241 emitido em 23/10/2019 pelo COPAS-POA, para destinação final que será a seguinte: instalação em aterro sanitário - CODECA

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

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

Assinatura: [redacted]

Caxias do Sul, 23 de outubro de 2019

Testemunhas:

Nome: _____ Nome: _____

RG ou CPF: _____ RG ou CPF: _____

Assinatura: _____ Assinatura: _____

Nome do condutor do veículo: _____

RG ou CPF: _____ N.º da Carteira de motorista: _____

Placa do veículo: _____ N.º do lacre: _____