

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

ALANA JULIA KAYSER BOZ

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

**CAXIAS DO SUL
2020**

ALANA JULIA KAYSER BOZ

**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
2020**

AGRADECIMENTOS

Agradeço aos meus pais, Morgana e Juliano, e à minha irmã Isadora por serem meu alicerce, além de todo apoio e amor. Ao meu namorado, Pedro Henrique, por todo companheirismo e amparo. Aos meus avós, Claudete e Eduardo, por todo auxílio e cuidado durante o período de graduação. Ao meu tio Adriano, não apenas por sua disponibilidade, mas também por ter proporcionado a conclusão do curso auxiliando com o Financiamento Estudantil.

À minha madrastra e amiga, Denise, por tantos bons momentos e por tanta assistência. Aos meus tios Augusto e Melisa por sua comparência e carinho, e aos seus filhos, Henrique, Lorenzo e Matheus, por trazerem mais “cor” a tantos dias “cinzentos”. Agradeço também às minhas tias avós, Maria Luiza e Maria Elena, por toda atenção, aos meus bisavôs, Maria Noêmia Ruschel e Oscar Boz, por serem os pilares da minha árvore genealógica, e que, com muito prazer, tive a oportunidade de conviver e aprender imensamente. Aos meus sogros, Josiane e Daniel, por me acolherem e sempre estarem de braços abertos.

Às minhas amigas Laura, Carla e Carolina que caminharam ao meu lado durante a graduação, dividindo momentos, experiências, ideologias assim como auxiliando sempre que necessário. Às minhas amigas de longa data, Tirzá e Gabriela, por todos os momentos compartilhados e todo companheirismo durante estes anos.

Aos locais em que tive a honra de estagiar, IPS (Instituto de Pesquisas em Saúde da Universidade de Caxias do Sul), PET-Saúde/Interprofissionalidade (Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde da Universidade de Caxias do Sul em conjunto ao Ministério da Saúde), COPAS-POA (Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal de Caxias do Sul) e às suas respectivas equipes, que foram essenciais para o meu progresso profissional e também pessoal.

Um agradecimento especial à minha orientadora de estágio Prof^ª. Dr^ª. Michelle da Silva Gonçalves e à minha supervisora de estágio Júlia Grün Heinen, por toda instrução e dedicação durante a elaboração deste relatório de estágio curricular.

Por fim, um muitíssimo obrigada a todos. Sem vocês, nada disto teria sido possível (ou ao menos, não teria sido tão prazeroso). Sempre levarei um pouco de cada um de vocês comigo, em minha memória, em minha alma e em meu coração.

RESUMO

O presente relatório tem como objetivo retratar as atividades desenvolvidas durante o período de estágio curricular obrigatório, realizado junto ao Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal de Caxias do Sul (COPAS-POA). Sob a supervisão da médica veterinária Júlia Grün Heinen e orientação da Prof.^a Dr.^a Michelle da Silva Gonçalves, a vivência totalizou 440 horas, compreendendo o período de 02 de março de 2020 a 17 de julho de 2020. Exemplificadas e descritas neste relatório, estão algumas ações realizadas e/ou acompanhadas no decorrer do estágio, como: vistorias à agroindústrias, coletas para análises laboratoriais oficiais de água e produto, análise e inutilização de rótulos, processos de registros de produtos, processos de auto de infração, processo de registro e encerramento de registro de estabelecimentos, processo de laudo de inspeção sanitária, processos de notificações, e elaboração de ata de reunião, bem como a realização de um levantamento de dados sobre análises laboratoriais de produtos em fábricas de produtos suínos. Também estão apontados dados importantes na utilização de aditivos alimentares em embutidos cárneos, principalmente nitritos e nitratos, os quais são conservantes com potencial carcinogênico. Dois relatos de casos estão descritos: presença de *Salmonella* spp. em Linguiça de Carne Suína e, excesso de nitritos totais em Linguiça Toscana. Contribuindo para o progresso profissional e pessoal, o período de estágio curricular promoveu grande desenvolvimento em diversas áreas de conhecimento sobre produtos de origem animal e legislações, sendo de extrema importância para reafirmação sobre a área de escolha de atuação.

Palavras-chave: Produtos de Origem Animal. Fiscalização. Nitritos e Nitratos.

LISTA DE FIGURAS

- Figura 1 – A) Edificação (vista externa) onde situava-se a SMAPA e a SMTTM. B) Entrada do setor COPAS-POA.....13
- Figura 2 – Classificação de agroindústrias de produtos de origem animal, conforme estipulado pelo Decreto Municipal 19.882/18, art. 11 ao 22, emitido pelo COPAS-POA.....15
- Figura 3 – Cálculo realizado para obtenção do valor de nitrito residual total, onde o valor de nitrato (NaNO_3) obtido do resultado da análise é dividido por 1,231, resultando no valor de nitrato transformado em nitrito. O valor deste resultado por sua vez é somado ao nitrito (NaNO_2) para obtenção do valor de nitrito residual total.....40
- Figura 4 – A) Procedimento de PPHO. B) Moagem das carnes. C) Pesagem de insumos. D) Mistura da massa. E) Embutimento da carne em tripa natural suína. F) Realização de nós para formação dos gomos da linguiça, com barbante alimentício. G) Amostra coletada referente ao lote 03. H) Restante da produção lacrada, impossibilitando violação.....45
- Figura 5 – A) Moagem de carnes. B) Pesagem de insumos, com conferência da fiscal. C) Adição de insumos à massa durante homogeneização. D) Embutimento das linguiças com nó para separação de gomos automático. E) Embalagem das linguiças. F) Fechamento das embalagens com grampo metálico. G) Caixas com o restante da produção lacradas, impossibilitando a violação. H) Amostra de linguiça coletada para análise oficial.....49

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Relação de agroindústrias registradas e ativas no COPAS-POA.....	14
Quadro 2 – Demonstração das atividades realizadas duas vezes ou mais durante o período de estágio curricular junto ao serviço municipal de inspeção de produtos de origem animal.....	16
Quadro 3 – Periodicidade das vistorias realizadas pelo COPAS-POA conforme tipo de estabelecimento.....	18
Quadro 4 – Periodicidade das análises oficiais físico-químicas e microbiológicas de água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal.....	21
Quadro 5 – Número de amostras que deveriam ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos que a agroindústria continha registro junto ao serviço de inspeção municipal.....	23

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
APPCC	Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
BPF	Boas Práticas de Fabricação
COPAS	Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários
COPAS-POA	Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal
DTA	Doença Transmitida por Alimentos
EPI	Equipamento de Proteção Individual
FRP	Formulário de Registro de Produto
g	Grama
kg	Quilograma
MES	Memorial Econômico-Sanitário
mg/L	Miligrama por litro
Min	Minuto
pH	Potencial Hidrogeniônico
ppm	Partes por milhão
R-RAC	Resposta à Relatório de Ação Fiscalizatória
RAC	Resposta a Ação Corretiva
RAF	Relatório de Ação Fiscalizatória e Controle de Vistoria
RNC	Relatório de Não-Conformidade
RS	Rio Grande do Sul
RTIQ	Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade
SMAPA	Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
SMTTM	Secretaria Municipal de Trânsito, Transporte e Mobilidade
SQA	Status de Qualidade da Água
VRM	Valor de Referência Municipal (1 VRM = R\$ 34,49)
WHO	World Health Organization

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	12
2	DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO	13
3	DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES REALIZADAS E/OU ACOMPANHADAS..	15
3.1	RELAÇÃO DAS ATIVIDADES REALIZADAS OU ACOMPANHADAS NO ESTÁGIO CURRICULAR	16
3.2	PROCESSO DE VISTORIA	17
3.3	PROCESSO DE ANÁLISES LABORATORIAIS OFICIAIS.....	20
3.3.1	Coleta de amostra de água para análises laboratoriais oficiais	21
3.3.2	Coleta de produto para análises laboratoriais oficiais	23
3.4	PROCESSO DE REGISTRO DE PRODUTO.....	25
3.5	PROCESSO DE ANÁLISE DE ROTULAGEM	26
3.6	PROCESSO DE AUTO DE INFRAÇÃO.....	27
3.7	DEMAIS ATIVIDADES REALIZADAS	28
3.7.1	Registro de estabelecimento.....	28
3.7.2	Encerramento de registro de estabelecimento.....	29
3.7.3	Processo de Laudos de Inspeção Sanitária.....	30
3.7.4	Notificações	31
3.7.5	Atas de reunião	31
3.8	LEVANTAMENTO DE DADOS: FÁBRICAS DE PRODUTOS SUÍNOS.....	31
4	REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	36
4.1	ADITIVOS ALIMENTARES: NITRITOS E NITRATOS EM EMBUTIDOS CÁRNEOS	36
4.2	ADITIVOS ALIMENTARES	37
4.3	NITRATOS E NITRITOS	38
5	RELATOS DE CASOS.....	40

5.1	RELATO DE CASO 1: NITRITO ACIMA DO LIMITE MÁXIMO PERMITIDO EM LINGUIÇA TOSCANA.....	40
5.2	RELATO DE CASO 2: PRESENÇA DE <i>SALMONELLA</i> SPP. EM LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA	47
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	51
	REFERÊNCIAS.....	52
	APÊNDICE A – TABELA DE RELAÇÕES ENTRE ANÁLISES OFICIAIS E ESTABELECIMENTOS, E GRÁFICOS ILUSTRATIVOS	57
	APÊNDICE B – GRÁFICOS REFERENTES A ANÁLISES OFICIAIS E ESTABELECIMENTOS.....	58
	APÊNDICE C – GRÁFICOS REFERENTES A ANÁLISES OFICIAIS E PRODUTOS.	59
	APÊNDICE D – GRÁFICOS REFERENTES AO TOTAL DE ANÁLISES OFICIAIS EM DESACORDO E PARÂMETROS EM DESACORDO	60
	APÊNDICE E – GRÁFICOS REFERENTES A PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS EM DESACORDO E PRODUTOS	61
	ANEXO A – DOCUMENTOS DE PROCESSO DE VISTORIA. A) RELATÓRIO DE AÇÃO FISCALIZATÓRIA E CONTROLE DE VISTORIA (RAF). B) RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE (RNC). C) RESPOSTA À AÇÃO CORRETIVA (R-RAC).....	62
	ANEXO B – REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO INTERNO	65

ANEXO C – A) REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTO (FÍSICO-QUÍMICO). B) REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTO (MICROBIOLÓGICO).....	66
ANEXO D – DOCUMENTOS DE PROCESSO DE REGISTRO DE PRODUTO. A) FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTO (FRP). B) CROQUI DE RÓTULO. C) TERMO DE AVALIAÇÃO DE FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTO.....	68
ANEXO E – DOCUMENTOS DE PROCESSO DE ANÁLISE DE ROTULAGEM. A) FORMULÁRIO SIMPLIFICADO (RÓTULOS E EMBALAGENS) B) TERMO DE AVALIAÇÃO DO FORMULÁRIO SIMPLIFICADO	71
ANEXO F – DOCUMENTOS DE PROCESSO DE AUTO DE INFRAÇÃO. A) AUTO DE INFRAÇÃO. B) TERMO DE MEDIDA CAUTELAR.	73
ANEXO G – DOCUMENTOS DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO. A) MODELO DE REQUERIMENTO DE REGISTRO. B) MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO (MES). C) GUIA PARA PROCESSO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO.....	75
ANEXO H – DOCUMENTOS DE ENCERRAMENTO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO. A) REQUERIMENTO DE ENCERRAMENTO. B) VISTORIA DE ENCERRAMENTO DAS ATIVIDADES. C) DECLARAÇÃO DE ENCERRAMENTO DAS ATIVIDADES (DEFINITIVO). D) MEMORANDO DE ENCERRAMENTO (DEFINITIVO).....	78
ANEXO I – DOCUMENTOS DE PROCESSO DE LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. A) LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. B) LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (AGROINDÚSTRIA FAMILIAR).....	82

ANEXO J – EXEMPLO DE NOTIFICAÇÃO (NÃO CUMPRIMENTO DE PRAZOS).....	84
ANEXO K – ATA DE REUNIÃO	85
ANEXO L – DOCUMENTOS REFERENTES À 1ª COLETA DO RELATO DE CASO 1. A) REQUISIÇÃO PARA ANÁLISE DE PRODUTO FÍSICO-QUÍMICA (LINGUICA TOSCANA). B) RELATÓRIO DE ENSAIO DA 1ª COLETA OFICIAL. C) AUTO DE INFRAÇÃO. D) NOTIFICAÇÃO. E) TERMO DE MEDIDA CAUTELAR. F) DEFESA AO AUTO DE INFRAÇÃO. G) LAUDO TÉCNICO E RELATÓRIO DE <i>RECALL</i>. H) RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO.	86
ANEXO M – DOCUMENTOS REFERENTES À 2ª COLETA DO RELATO DE CASO 1. A) RAF. B) RNC. C) REQUISIÇÃO PARA ANÁLISE OFICIAL FÍSICO-QUÍMICA (RECOLETA). D) NOTIFICAÇÃO. E) RAC. F) R-RAC. G) RELATÓRIO DE ENSAIO DA 2ª COLETA OFICIAL.....	98
ANEXO N – DOCUMENTOS REFERENTES A 3ª COLETA DO RELATO DE CASO 1. A) REQUISIÇÕES PARA ANÁLISE OFICIAL FÍSICO-QUÍMICA (1º, 2º E 3º LOTE). B) TERMO DE RECEBIMENTO. C) AUTO DE APREENSÃO E/OU INUTILIZAÇÃO. D) RAF. E) RELATÓRIOS DE ENSAIO DA 3ª COLETA OFICIAL (1º, 2º E 3º LOTE). F) RAF (LIBERAÇÃO DE PRODUTO). G) COMUNICAÇÃO DE DESPACHO	106
ANEXO O – DOCUMENTOS REFERENTES A 1ª COLETA DO RELATO DE CASO 2. A) REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL MICROBIOLÓGICA (LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA E MIÚDOS RESFRIADOS DE SUÍNO). B) RELATÓRIO DE ENSAIO DA COLETA DE LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA. C) AUTO DE INFRAÇÃO. D) NOTIFICAÇÃO. E) TERMO DE MEDIDA CAUTELAR. F) LAUDO TÉCNICO E RELATÓRIO DE <i>RECALL</i>. G) DEFESA AO AUTO DE INFRAÇÃO.	121

ANEXO P – DOCUMENTOS REFERENTES A 2ª COLETA DO RELATO DE CASO 2. A) REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL MICROBIOLÓGICA. B) RAF. C) RELATÓRIO DE ENSAIO DA 2ª COLETA. D) RAF (LIBERAÇÃO DE PRODUÇÃO).....	130
---	------------

1 INTRODUÇÃO

A inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal no Brasil teve seus primeiros indícios observados em 1832, a partir da promulgação do “Código de Posturas Municipais”, o qual estabelecia multa para quem comercializasse produtos falsificados ou corrompidos, assim como o destino desses alimentos. A mesma tem como fundamento os aspectos econômico, social e sanitário do país e mostra-se em constante progressão apresentando diversos avanços legislativos ao longo dos anos. (CRMV-MG, 2015).

Os municípios obtiveram direito de conduzir ações fiscalizatórias em agroindústrias na década de 50, contudo, em 1971 ocorreu a federalização deste serviço, que retorna ao poder municipal novamente apenas em 1975. (CRMV-MG, 2015). Em Caxias do Sul, em 1997 instituiu-se o Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários (COPAS), pela Lei nº 4.752/97, (CAXIAS DO SUL, 1997), a qual foi revogada em 2016, pela Lei nº 8.175/16, que renomeou o COPAS à Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS-POA), direcionando a fiscalização aos produtos de origem animal, com a finalidade de assegurar e preservar a saúde pública. (CAXIAS DO SUL, 2016).

Segundo a World Health Organization - WHO (2020), existem mais de 200 doenças transmitidas por alimentos (DTA's), incluindo bactérias, vírus, parasitas ou substâncias químicas, e estas, são responsáveis por mais de 420.000 mortes por ano em todo o mundo. Além disto, as DTA's podem gerar graves consequências como falência hepática e renal, distúrbios neurológicos, artrites e câncer.

A *Salmonella* spp. é um dos patógenos que mais afetam pessoas no mundo (WHO, 2020) e é transmitido ao homem após a ingestão de alimento contaminado por fezes de animais que contém a bactéria. A doença é mais comum de ser contraída pela ingestão de produtos de origem animal, contudo, também é possível através da ingestão de alimentos frescos e água contaminada. (BRASIL, 2011).

Os aditivos alimentares são utilizados com o propósito de proporcionar segurança, frescura, sabor, textura ou aparência aos alimentos (WHO, 2018), como é o caso dos nitritos e nitratos, utilizados como conservantes. (PARDI et al, 2007). Contudo, estas substâncias químicas podem acarretar em efeitos carcinogênicos no organismo de quem os consomem, e assim, trazendo gradativamente inúmeros riscos à saúde pública. (INCA, 2018).

2 DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO

Localizada na unidade federativa do Brasil, Rio Grande do Sul (RS), na cidade de Caxias do Sul, bairro Pio X, rua Moreira César, nº 1686, juntamente com a Secretaria Municipal de Trânsito, Transporte e Mobilidade (SMTTM), situava-se a Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SMAPA) (Figura 1 – A). Este órgão abrangia diversos setores, sendo um destes o COPAS-POA (Figura 1 – B). O referido setor tinha como horário de atividades semanais: de segunda a sexta-feira, das 08:00min às 12:00min e das 13:00min às 17:00min.

Figura 1 – A) Edificação (vista externa) onde situava-se a SMAPA e a SMTTM. B) Entrada do setor COPAS-POA.



Fonte: Alana Julia Kayser Boz (2020).

O mesmo atuava em Caxias do Sul, contemplando seus 06 (seis) distritos e suas 04 (quatro) regiões administrativas, os quais eram, respectivamente: Criúva, Fazenda Souza, Santa Lúcia do Piaí, Vila Cristina, Vila Oliva e Vila Seca, e Ana Rech, Desvio Rizzo, Forqueta e Galópolis.

Compreendia a equipe do setor: Daniela Jacobus, coordenadora e diretora, Júlia Grün Heinen e Maricelda Borges Figueredo, fiscais de referência e, Simone Jacobus, agente administrativa.

Daniela Jacobus, graduada em medicina veterinária, era responsável por elaborar escalas de fiscalização, promover reuniões, programas eventos, além de realizar ações de fiscalização e inspeção.

Competia às fiscais de referência, além da inspeção e fiscalização de estabelecimentos, o controle das agroindústrias registradas no COPAS-POA, assim como de seus produtos e subprodutos de origem animal, elaboração de laudos técnicos, autorizações e relatórios, e também, coleta de produtos e amostras de água para posterior encaminhamento a laboratórios de análises credenciados.

As atividades realizadas pela agente administrativa compreendiam: recebimento e realização de ligações telefônicas, agendamento de horário com motoristas para trabalhos à campo, receber e entregar documentos aos responsáveis legais e responsáveis técnicos, além de exercer toda função administrativa do local.

Registradas e ativas no serviço de inspeção municipal, durante o período de estágio, encontravam-se 24 agroindústrias, e 2 estabelecimentos em processo para registro junto ao COPAS-POA, que obtinham como atividade entreposto de produto de origem animal e fábrica de conservas de produtos cárneos, respectivamente.

Quadro 1 – Relação de agroindústrias registradas e ativas no COPAS-POA.

ATIVIDADE	QUANTIDADE
Casa do Mel	4
Entrepasto de Produto de Origem Animal	5
Fábrica de Conservas de Produtos Cárneos	2
Fábrica de Laticínios	3
Fábrica de Produtos Suínos	5
Granja Avícola	5
TOTAL	24

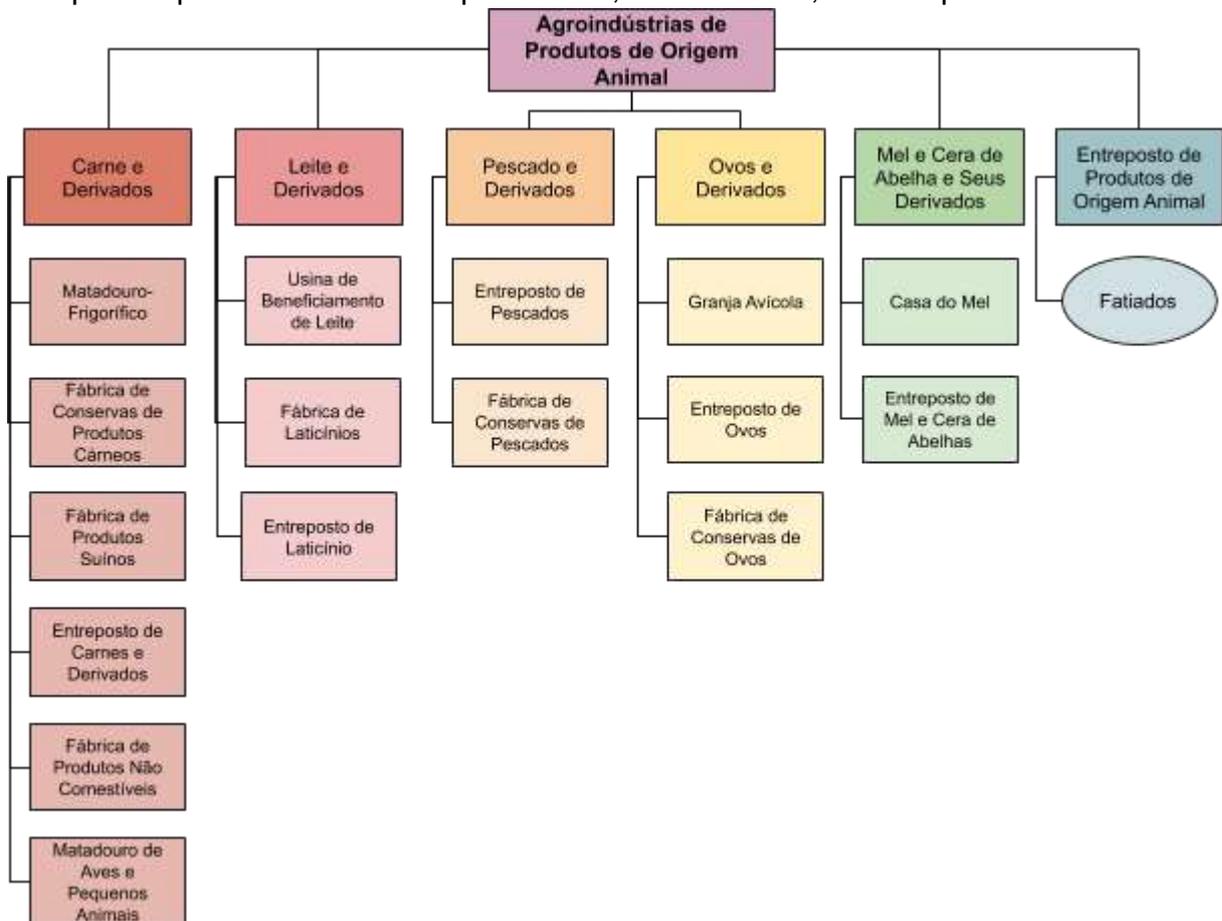
Fonte: Adaptado de Caxias do Sul (2020).

O presente relatório tem como fundamento as vivências, experiências e conhecimentos obtidos através do período de estágio curricular obrigatório, do curso de Medicina Veterinária, compreendendo as datas de 02 de março de 2020 à 17 de julho de 2020. Totalizando 440 horas, o mesmo teve supervisão da fiscal de referência Júlia Grün Heinen e orientação da professora e doutora Michelle da Silva Gonçalves.

3 DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES REALIZADAS E/OU ACOMPANHADAS

As atividades realizadas e/ou acompanhadas durante o estágio tinham como base a ação em/junto a agroindústrias de produtos de origem animal, as quais podiam ser classificadas como apresentadas abaixo, na Figura 2, conforme legislação emitida pelo COPAS-POA.

Figura 2 – Classificação de agroindústrias de produtos de origem animal, conforme estipulado pelo Decreto Municipal 19.882, art. 11 ao 22, emitido pelo COPAS-POA.



Fonte: Adaptado de Caxias do Sul (2018).

Até o final do período de estágio contavam como registrados e ativos no serviço de inspeção municipal apenas os seguintes tipos de estabelecimentos: Fábrica de Conservas de Produtos Cárneos, Fábrica de Produtos Suínos, Fábrica de Laticínios, Granja Avícola, Casa do Mel e Entrepasto de Produtos de Origem Animal.

3.1 RELAÇÃO DAS ATIVIDADES REALIZADAS OU ACOMPANHADAS NO ESTÁGIO CURRICULAR

Abaixo, no Quadro 2, estão retratadas de forma quantitativa todas atividades desenvolvidas ou acompanhadas duas vezes ou mais, durante o período de estágio curricular junto ao COPAS-POA. Das outras atividades, reproduzidas apenas uma vez, pode-se destacar: encerramento de registro de agroindústria, registro de estabelecimento (não concluído pelo local), elaboração de ata de reunião, aplicação de laudo de inspeção sanitária.

Quadro 2 – Demonstração das atividades realizadas duas vezes ou mais durante o período de estágio curricular junto ao COPAS-POA.

(continua)

ATIVIDADE REALIZADA	MARÇO	MAIO	JUNHO	JULHO	TOTAL
Processo de Vistoria	11	7	36	12	66
Processo de Análises Laboratoriais Oficiais	3	3	14	4	24
Processo de Análise de Rotulagem	9	1	14	3	27
Processo de Registro de Produtos	1	3	2	12	18
Processo de Auto de Infração	-----	-----	11	1	12
Notificações	2	-----	7	1	10
TOTAL	26	14	84	33	157

PROCESSO DE VISTORIA					
	MARÇO	MAIO	JUNHO	JULHO	TOTAL
RAF	6	3	15	5	29
RNC	4	1	7	3	15
Análise de RAC	1	1	8	1	11
R-RAC	-----	2	6	3	11

(continuação)

PROCESSO DE ANÁLISES LABORATORIAIS OFICIAIS					
	MARÇO	MAIO	JUNHO	JULHO	TOTAL
Físico-Química: Produto	-----	3	5	1	9
Microbiológica: Produto	-----	-----	4	1	5
Físico-Química: Água	2	-----	2	1	5
Microbiológica: Água	1	-----	3	1	5

PROCESSO DE ANÁLISE DE RÓTULOS					
	MARÇO	MAIO	JUNHO	JULHO	TOTAL
Acréscimo de Rótulo	-----	-----	-----	1	1
Alteração de Layout	6	-----	1	-----	7
Mudança de Rótulo	-----	-----	8	-----	8
Inutilização de Rótulos¹	3	1	5	2	11

PROCESSO DE REGISTRO DE NOVOS PRODUTOS					
	MARÇO	MAIO	JUNHO	JULHO	TOTAL
Produtos Cárneos	1	3	1	12	17
Produtos Lácteos	-----	-----	1	-----	1

PROCESSO DE AUTO DE INFRAÇÃO					
	MARÇO	MAIO	JUNHO	JULHO	TOTAL
Auto de Infração	-----	-----	3	-----	3
Termo de Medida Cautelar	-----	-----	3	-----	3
Defesa de Auto de Infração	-----	-----	2	-----	2
Análise de Laudo Técnico e Relatório de Recall	-----	-----	2	1	3
Recorreram 1ª Instância	-----	-----	1	-----	1

Fonte: Alana Julia Kayser Boz (2020).

¹ Os valores apresentados na tabela se referem ao número de dias produzidos, totalizando ao final aproximadamente a inutilização de 68.020 rótulos, realizada entre duas estagiárias do setor.

3.2 PROCESSO DE VISTORIA

Conforme a Lei nº 8.175 de 19 de dezembro de 2016, que instituiu o Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul e dava outras providências, art. 2º, competia ao mesmo a responsabilidade de fiscalização e inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal. (CAXIAS DO SUL, 2016).

A periodicidade para a realização das vistorias nos estabelecimentos era definida pela Portaria Municipal nº 1 de 22 de janeiro de 2019, conforme quadro a seguir:

Quadro 3 – Periodicidade das vistorias realizadas pelo COPAS-POA conforme tipo de estabelecimento.

(continua)

I – CARNE E DERIVADOS	
a) Fábrica de Conservas de Produtos Cárneos	Mensalmente
b) Fábrica de Produtos Suínos	Mensalmente
c) Entrepasto de Carne e Derivados	Mensalmente
d) Fábrica de Produtos Não Comestíveis	Trimestralmente
II – LEITE E DERIVADOS	
a) Usina de Beneficiamento de Leite	Mensalmente
b) Fábrica de Laticínios	Mensalmente
c) Entrepasto de Laticínios	Mensalmente
III – PESCADO E DERIVADOS	
a) Entrepasto de Pescados	Mensalmente
b) Fábrica de Conservas de Pescado	Mensalmente

(conclusão)

IV – OVOS E DERIVADOS	
a) Granja Avícola	Trimestralmente
b) Entrepasto de Ovos	Trimestralmente
c) Fábrica de Conservas de Ovos	Trimestralmente
V – MEL E CERA DE ABELHAS E SEUS DERIVADOS	
a) Casa do Mel	Trimestralmente
b) Entrepasto de Mel e Cera de Abelhas	Trimestralmente
VI – ENTREPASTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	Bimestralmente

Fonte: Caxias do Sul (2019a).

As vistorias eram realizadas em datas aleatórias, sem aviso prévio ao proprietário da agroindústria. Ao chegar no local a ser fiscalizado, a fiscal de referência vestia seu uniforme, contendo os equipamentos de proteção individual (EPIs) necessários, e então prosseguia com a fiscalização. Eram observadas todas estruturas, equipamentos, utensílios e manipuladores, buscando avaliar as condições físicas e higiênico-sanitárias dos mesmos.

Para realização das atividades de vistoria era utilizado o Relatório de Ação Fiscalizatória e Controle de Vistoria (RAF) (Anexo A – A). O mesmo funcionava como *check-list* durante a fiscalização, contendo todas informações e itens que deveriam ser inspecionados, avaliados e obtidos: estrutura, condições higiênico-sanitárias, documentos, processos de produção, temperatura de salas, pH e cloro da água de abastecimento interno. O mesmo também era utilizado como documentação de outros processos, como por exemplo, liberação de produtos, acompanhamento de produção e coletas oficiais. (CAXIAS DO SUL, 2019a).

O cloro residual livre e o pH eram medidos através de um kit teste medidor específico para os mesmos, ou também, o cloro poderia ser conferido por clorímetro digital portátil. A água de abastecimento interno deveria apresentar valores entre 0.2 e 5.0ppm, enquanto o pH da mesma deveria manter-se entre 6.0 e 9.5, sendo o ideal próximo da neutralidade (6.8). (BRASIL, 2017a).

As temperaturas eram aferidas através de termômetro digital infravermelho ou tipo espeto e deveriam apresentar-se dentro dos padrões estabelecidos por legislações vigentes, sendo as mesmas diferentes entre cada tipo de estabelecimento, sala e também tipo de produto, por exemplo: máximo de -18°C em câmara de congelamento de produtos suínos (BRASIL, 1995), mínima de 35°C e máxima de 45°C em água para lavagem de ovos em granja avícola (CAXIAS DO SUL, 2019b), entre outros.

Em casos de serem identificadas não conformidades no estabelecimento, era necessário o preenchimento do Relatório de Não Conformidades (RNC) (Anexo A - B), que tinha como objetivo contemplar descritivamente todas as falhas em atender as exigências regulamentares apontadas pelo fiscal de referência. (CAXIAS DO SUL, 2019a).

Os referidos documentos eram preenchidos em três vias pela fiscal: uma via permanecia no talão, uma via era entregue ao responsável legal pelo estabelecimento em tal data, e uma via ficava com a fiscal. (CAXIAS DO SUL, 2019a).

Após a realização do RNC, a agroindústria tinha um prazo de dez dias úteis – a partir da data de entrega do documento ao responsável – para responder às demandas através de um Relatório de Ações Corretivas (RAC). Neste, era requerido que fossem apresentadas as melhorias já concluídas ou então, as medidas corretivas a serem aplicadas juntamente com o prazo necessário para conclusão das mesmas. (CAXIAS DO SUL, 2019a).

Era responsabilidade do COPAS-POA emitir uma Resposta ao Relatório de Ações Corretivas (R-RAC) (Anexo A - C), contendo na mesma o deferimento ou indeferimento dos prazos solicitados e/ou ações tomadas. Caso necessário, o responsável legal pelo estabelecimento poderia solicitar prorrogação dos prazos até duas vezes, antes do vencimento dos mesmos. (CAXIAS DO SUL, 2019a).

Se porventura alguma das não conformidades descritas no RNC ocorresse de forma idêntica três vezes dentro de um período de doze meses, acarretaria em auto de infração. (CAXIAS DO SUL, 2019a).

3.3 PROCESSO DE ANÁLISES LABORATORIAIS OFICIAIS

Conforme Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 (BRASIL, 2017b), art. 12, inciso VI, a coleta de amostras para análises oficiais, bem como a avaliação dos

resultados, tanto de análises físico-químicas, microbiológicas ou outras que se fizerem necessárias para garantir a conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, era um procedimento abrangido pela ação da inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Os parâmetros de produtos de origem animal a serem solicitados e seus resultados esperados podiam ser conferidos através de listas disponibilizadas pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento em seu site oficial, através dos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQs) do produto a ser analisado e também através da RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, emitida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Para a requisição dos parâmetros de água por sua vez era tido como base a Resolução SEAPI nº 1 de 11 de novembro de 2015, e seus resultados esperados eram determinados pela Portaria de Consolidação nº 5 de 28 de setembro de 2017, emitida pelo Ministério da Saúde.

Ficava estabelecido pela Portaria nº 2, de 22 de janeiro de 2019, emitida pela SMAPA juntamente com o COPAS-POA a periodicidade das análises oficiais, conforme Quadro 4.

Quadro 4 – Periodicidade das análises oficiais físico-químicas e microbiológicas de água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal.

I – Análises Físico-químicas da Água de Abastecimento Interno	anual
II – Análises Microbiológicas da Água de Abastecimento Interno	trimestral
III – Análises Físico-químicas de Produtos de Origem Animal ²	semestral*
IV – Análises Microbiológicas de Produtos de Origem Animal	trimestral

*Para estabelecimentos que tinham apenas um produto registrado, ou em caso de apenas um dos produtos ser passível de análise físico-química, a coleta era anual. Fonte: Caxias do Sul (2019c).

3.3.1 Coleta de amostra de água para análises laboratoriais oficiais

As coletas de amostra de água eram feitas conforme cronograma oficial, contudo, sem aviso prévio ao estabelecimento. Para a coleta, a fiscal de referência deslocava-se até a agroindústria e escolhia um ponto para a coleta de água (por exemplo, pia da barreira sanitária da sala de processamento). Assim, a torneira era

² Para estabelecimentos com atividade de entreposto de produtos de origem animal não eram realizadas análises físico-químicas oficiais de produtos.

higienizada com álcool 70° em caso de análise microbiológica, deixava-se a água escoar durante um a três minutos, dosava-se o cloro e pH através de kit próprio para tal função e aferia-se a temperatura da água. Após, a amostra era coletada em recipiente próprio para a análise. Estes recipientes eram fornecidos pelos laboratórios credenciados, sendo diferentes as embalagens para análise microbiológica e físico-químicas, assim como entre os laboratórios.

Sequencialmente era realizado o preenchimento da requisição para análise oficial de água (Anexo B), em três vias, em que era descrito o tipo de análise a ser desenvolvida, os parâmetros a serem dosados e dados do estabelecimento e da amostra. Então, o recipiente era envolvido em embalagem plástica fechada por lacre metálico numerado, tendo uma das vias anexada com fita-lacre do COPAS-POA à amostra, uma via retida com a fiscal de referência e a outra entregue ao responsável pela agroindústria no momento da coleta. As amostras de água eram transportadas ao laboratório credenciado pela fiscal de referência, em bolsa térmica com gelo reciclável.

As análises físico-químicas com laudo em desacordo acarretavam somente em notificação no primeiro momento, o qual solicitava ao responsável técnico do estabelecimento a produção de um laudo técnico, que deveria ser entregue em até dez dias úteis. Sequencialmente era feita a segunda coleta de água, caso a mesma apresentasse novamente padrões fora dos limites, era realizado auto de infração pela fiscal de referência, podendo serem suspensas ou não as atividades do local, a critério do COPAS-POA. Eram feitas novas coletas até que o laudo de análise apontasse resultados de acordo com as normas. (CAXIAS DO SUL, 2018).

Para as análises microbiológicas, em caso de relatório de ensaio laboratorial em desacordo, ocorria a emissão de auto de infração juntamente com notificação, a qual solicitava ao estabelecimento a entrega de um laudo técnico produzido por seu responsável técnico em até dez dias úteis. Após, era feita nova coleta, na qual todos os parâmetros solicitados na primeira coleta deveriam ser reavaliados. (CAXIAS DO SUL, 2018).

Caso o laudo da nova análise estivesse não conforme, suspendia-se as atividades da agroindústria e realizava-se uma terceira coleta da água de abastecimento, desta vez solicitando parâmetros físico-químicos além dos microbiológicos. Na condição de o laudo de análise estar de acordo, as atividades do estabelecimento eram liberadas, caso não, as atividades permaneciam suspensas até

apresentação de laudo físico-químico e microbiológico da água de abastecimento interno dentro das conformidades. (CAXIAS DO SUL, 2018).

As agroindústrias interessadas em reduzir a periodicidade trimestral para semestral de análises microbiológicas da água poderiam adequar-se ao SQA (Status da Qualidade da Água), estabelecido pelo COPAS-POA. Para isso, o estabelecimento deveria apresentar três análises microbiológicas oficiais de água consecutivas em conformidade, possuir três meses de documentos auditáveis (como por exemplo, manuais, planilhas e laudos de análises laboratoriais) em relação a qualidade da água de abastecimento interno (monitoramento de cloração da água, limpeza e desinfecção do reservatório). (CAXIAS DO SUL, 2019c).

Caso o local apresentasse não conformidade apontada em RNC em relação à água ou reservatório, ou então, recebesse auto de infração por análise oficial de água em desacordo, o estabelecimento perdia o SQA. (CAXIAS DO SUL, 2019c).

3.3.2 Coleta de produto para análises laboratoriais oficiais

Em relação às coletas de produtos, além das mesmas seguirem o cronograma oficial, elas eram realizadas conforme quadro abaixo:

Quadro 5 – Número de amostras que deveriam ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos que a agroindústria continha registro junto ao serviço de inspeção municipal.

I – 01 (um) a 10 (dez) produtos	análise de 01 (um) produto
II – 11 (onze) a 20 (vinte) produtos	análise de 02 (dois) produtos diferentes
III – 21 (vinte um) ou mais produtos	análise de 03 (três) produtos diferentes

Fonte: Caxias do Sul (2019c).

Assim, a fiscal de referência dirigia-se, sem fornecer aviso prévio ao estabelecimento para ser realizada a coleta, e então selecionava de forma contingente um produto pronto ou mais, quando aplicável. Priorizava-se a escolha de um tipo de produto que não tivesse sido realizada análise laboratorial oficial recentemente. Aferia-se a temperatura do ambiente e da amostra, e então a mesma era envolvida em embalagem plástica com fechamento através de lacre metálico numerado.

Uma requisição para análise laboratorial (Anexo C) para cada amostra era preenchida, em três vias. Uma das vias era anexada junto ao produto, com fita-lacre

do setor, enquanto as outras vias, uma ficava sob posse da fiscal de referência e a outra era fornecida ao responsável pelo estabelecimento presente. Na requisição eram apontados os dados da amostra e da agroindústria, além de direcionar às análises que os produtos se destinavam.

Para produtos congelados ou resfriados, o estabelecimento ficava sob responsabilidade da entrega da amostra ao laboratório credenciado escolhido, já para produtos mantidos sob temperatura ambiente, havia a possibilidade de o transporte ser realizado pela fiscal de referência, através de bolsa-térmica.

Tanto as análises físico-químicas quanto as análises microbiológicas de produto que obtivessem o laudo em desacordo com os padrões vigentes geravam auto de infração, notificação e termo de medida cautelar suspendendo a fabricação do produto, tendo o estabelecimento um prazo de dez dias úteis para o fornecimento de laudo técnico juntamente com o relatório de *recall*, elaborado pelo responsável técnico do local, e após, era realizada a segunda coleta do produto com acompanhamento da produção pela fiscal. Para as recoletas destinadas a análise físico-química eram solicitados apenas os parâmetros em desacordo em primeira coleta oficial, enquanto para as recoletas destinadas à análise microbiológica, eram solicitados todos os parâmetros específicos do produto em questão. (CAXIAS DO SUL, 2018).

Caso o relatório de ensaio da amostra referente à segunda coleta apresentasse-se novamente em desacordo a fabricação permanecia suspensa e fazia necessária a produção de três lotes do mesmo, em acompanhamento da fiscal de referência, realizando então a coleta de uma amostra referente a cada lote produzido, ficando os restantes, quando aplicável, apreendidos. (CAXIAS DO SUL, 2018).

Para liberação da fabricação do produto com análise em desacordo e comercialização do mesmo era necessário que os três laudos de análise, referentes aos três lotes amostrados, apresentassem-se de acordo com os parâmetros exigidos pela legislação. Caso contrário, a produção e amostragem de 3 lotes do produto em questão, acompanhada pela fiscal, era repetida até obterem-se os três relatórios de ensaio referentes dentro da conformidade. (CAXIAS DO SUL, 2018).

O estabelecimento tinha um prazo de quatro meses para adequar-se à legislação, do contrário, o registro do produto era cancelado. Fazia-se exceção a produtos com 60 dias de maturação ou mais, estendendo-se o prazo, como por exemplo, o Presunto Tipo Parma, com maturação mínima de dez meses (BRASIL,

2000) e do Queijo Parmesão, que pode chegar até doze meses, dependendo da sua pesagem (BRASIL, 1997). Contudo, até o presente momento, apenas um produto que se adequasse à exceção estava registrado no setor.

3.4 PROCESSO DE REGISTRO DE PRODUTO

O estabelecimento que estivesse interessado em registrar um novo produto deveria entregar ao COPAS-POA o Formulário de Registro de Produto (FRP) (Anexo D – A), em duas vias, assinadas pelo responsável legal e pelo responsável técnico do estabelecimento (CAXIAS DO SUL, 2019d). Este documento tinha o objetivo de descrever os processos e detalhes referentes ao produto a ser registrado, de modo a contemplar os itens descritos nos parágrafos do art. 428 do Decreto nº 9.013/17 (BRASIL, 2017b), nos itens da Instrução Normativa nº 7/19 (CAXIAS DO SUL, 2019d) e a Lei nº 8.175/16 (CAXIAS DO SUL, 2016), juntamente com o croqui do rótulo (Anexo D – B), e assim possibilitar a verificação quanto ao atendimento da legislação vigente por parte da fiscal de referência.

Com a entrega do FRP, ficava sob responsabilidade da fiscal de referência analisá-lo e emitir o Termo de Avaliação (Anexo D – C), o qual tinha como objetivo deferir a solicitação de registro ou então indeferir, apontando os itens necessários que não foram contemplados no formulário. Um ponto importante a ser observado no momento da avaliação era a capacidade de produção da agroindústria, atentando-se à capacidade de armazenamento de matérias-primas e de produtos prontos.

Os termos e FRP's eram assinados e carimbados pela fiscal. Para croquis de rótulos aprovados utilizava-se o carimbo “Aprovado em __/__/__”, de modo a ser preenchido. Para documentos deferidos usava-se o carimbo “DEFERIDO”, em todas as páginas, enquanto para o restante aplicava-se o carimbo “INDEFERIDO” da mesma forma. Estes então eram entregues ao estabelecimento, aos indeferidos solicitava-se a correção deles.

Após o deferimento, ficava a cargo da fiscal de referência adicionar o novo produto à Planilha de Controle de Registro de Produtos e Rótulos, e para o estabelecimento, já ficava possibilitado de fabricar o novo produto. A taxa de 5 VRM's (Valor de Referência Municipal, estabelecida conforme Lei nº 8.175/16), quando

aplicável³, por produto deferido, era emitida pela agente administrativa do setor. (CAXIAS DO SUL, 2016).

3.5 PROCESSO DE ANÁLISE DE ROTULAGEM

Conforme Brasil (2017b), art. 438:

Entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

O processo de análise de rotulagem consistia em quatro possibilidades: acréscimo de rótulo, alteração de layout, cancelamento de rótulo ou mudança de rótulo. Para fazer a solicitação, o estabelecimento necessitava preencher o Formulário Simplificado (Anexo E – A), e junto a ele, anexar o documento para apresentar o croqui de rótulo (o mesmo utilizado para registro de produtos), um para cada rótulo a sofrer algum tipo de alteração ou troca.

O acréscimo baseava-se no envio de uma nova rotulagem a ser colocada na embalagem, ainda inexistente, enquanto a mudança, consistia na troca de um rótulo antigo (o qual era cancelado) por um novo. O cancelamento por sua vez, poderia ser solicitado quando o fabricante deixasse de ter interesse em produzir algum tipo de corte ou forma de apresentação de algum produto, sem cancelar o registro do mesmo. Por alteração de layout entendia-se a necessidade de mudanças em alguns detalhes da rotulagem, contudo, sem modificar as informações contidas no mesmo.

Eram entregues ao setor do COPAS-POA o Formulário Simplificado juntamente com o croqui de rótulo, em duas vias, para avaliação dos mesmos. Após a verificação pela fiscal de referência, a mesma realizava um Termo de Avaliação do Formulário Simplificado (Anexo E - B), deferindo os documentos recebidos ou indeferindo-os, apontando as correções a serem exercidas pelo estabelecimento, de forma semelhante ao procedimento de avaliação dos FRP's. Caso necessário, a fiscal de referência tinha autonomia para solicitar à agroindústria que fossem feitas alterações diretamente no FRP. Para tal processo, havia a taxa de 5 VRM's por rotulagem, a qual era emitida pela agente administrativa após o deferimento,

³ Eram isentos de taxas os estabelecimentos enquadrados no Programa Estadual de Agricultura Familiar (PEAF).

excetuando estabelecimentos isentados das mesmas, conforme estabelecido pela Lei nº 8.175/16. (CAXIAS DO SUL, 2016).

Imposto pelo Decreto nº 9.013/17 (BRASIL, 2017b), art. 36, após o cancelamento de registro de uma agroindústria, deve haver a apreensão da rotulagem. Desta forma, foram inutilizados cerca de 62.020 rótulos, provenientes do cancelamento de registro de 2 estabelecimentos sob inspeção e fiscalização do COPAS-POA, juntamente com outra estagiária do setor. Os mesmos foram cortados manualmente com auxílio de tesoura, sendo depositados junto aos resíduos recicláveis.

3.6 PROCESSO DE AUTO DE INFRAÇÃO

Os autos de infração (Anexo F – A) eram elaborados a partir das normas estabelecidas pelo Decreto nº 19.882/18 que institui o COPAS-POA e dá outras providências, com relação ao título VII, capítulo I das infrações, II das penalidades e III do procedimento administrativo fiscal. Após a emissão do auto de infração, o estabelecimento tinha um prazo de dez dias úteis para a entrega da defesa⁴, caso fosse de sua vontade. Decorridos os dez dias, o processo seguia para julgamento em 1ª instância, realizada pela Comissão⁵. Assim, era efetuada a comunicação de despacho ao estabelecimento, que poderia entrar com recurso⁶ em até quinze dias úteis, para julgamento em 2ª instância, ou então acatar o estabelecido pelo primeiro julgamento.

Julgada pelo Secretário da SMAPA, a 2ª instância (e última instância) gerava a decisão final, ficando a cargo da agroindústria cumprir o estabelecido, não sendo cabível novo recurso no âmbito administrativo, porém, sendo-lhe facultado recorrer ao meio jurídico.

Além disto, algumas infrações necessitavam a realização de Termo de Medida Cautelar (Anexo F – B) e solicitação mediante notificação, de entrega de laudo técnico e relatório de *recall* elaborado pelo estabelecimento. O primeiro, fazia-se substancial

⁴ Documento elaborado pelo estabelecimento autuado para argumentação sobre o auto de infração referente, para análise em 1ª instância.

⁵ Comissão julgadora da 1ª instância, formada por três técnicos nomeados para exercer tal função.

⁶ Documento elaborado pelo estabelecimento autuado para argumentação sobre o auto de infração referente, para análise em 2ª instância, com intuito de atenuar penalidade estabelecida em 1ª instância.

frente a casos em que fosse necessário exercer a apreensão de produtos, matérias primas, insumos, equipamentos, utensílios e outros, suspender provisoriamente o processo de fabricação ou de suas etapas, ou coletar amostras de produtos para realização de análises laboratoriais quando sob alguma suspeita da fiscal. (CAXIAS DO SUL, 2018).

O laudo técnico com relatório de *recall* era solicitado especialmente quando haviam desacordos em análises oficiais de produtos, sendo necessário que o responsável técnico elaborasse um laudo esclarecendo com embasamento técnico-científico as possíveis causas do ocorrido e as medidas corretivas a serem tomadas, bem como o método de recolhimento dos produtos já distribuídos juntamente com os dados de quantidade de produto recolhido, quando possível, ou justificando a impossibilidade do recolhimento dos mesmos, planilhas de rastreamento e autocontrole do lote. (CAXIAS DO SUL, 2018).

Já previsto pelo Decreto nº 9.013/17 (BRASIL, 2017b), art. 73, inciso XV, o estabelecimento era obrigado a dispor de programa de recolhimento de seus produtos expedidos quando houvessem desacordos que poderiam gerar risco à saúde ou aos interesses do consumidor, e art. 81, inciso I, os estabelecimentos só podiam comercializar produtos que não apresentassem risco a saúde pública, assim sendo possível observar a necessidade da elaboração do Termo de Medida Cautelar e do laudo técnico com relatório de *recall*.

3.7 DEMAIS ATIVIDADES REALIZADAS

3.7.1 Registro de estabelecimento

Para obtenção de registro de estabelecimento junto ao COPAS-POA, fazia-se necessário alguns procedimentos. Em primeiro momento, o interessado deveria entregar ao setor os seguintes documentos: requerimento de registro destinado ao secretário da SMAPA (Anexo G – A), Memorial Econômico-Sanitário (MES) (Anexo G – B), planta baixa das edificações, planta hidrossanitária, layout de equipamentos e planta contendo o fluxo de produtos e pessoas. Assim, a fiscal de referência ficava responsável por aprovar ou indeferir o projeto e realizar vistoria prévia, na qual avaliava a possibilidade da implantação do mesmo no local referente.

O segundo passo era a entrega de documentos necessários para efetivação do processo de registro, os quais contemplavam documentos dos responsáveis técnico e legal, do estabelecimento, dos funcionários e da água de abastecimento, conforme descrito no Decreto nº 19.882/18, art. 24, inciso III, compreendendo de alínea “a” à alínea “l”.

Após eram realizados os registros dos produtos a serem fabricados, de mesmo modo conforme descrito no item 3.4 deste relatório, seguindo da emissão das taxas aplicáveis e então emissão do título de registro.

Para facilitar, o COPAS-POA disponibilizava um documento que poderia ser utilizado como guia durante o processo de registro, contemplando todas as etapas e documentos a serem entregues (Anexo G – C).

Contudo, durante o período de estágio foi acompanhada apenas uma situação de solicitação de registro junto ao serviço de inspeção, a qual não havia sido concluída até o presente momento. A agroindústria solicitou registro para a atividade de entreposto de origem animal, com intuito de fracionar (fatiar) lácteos (queijos) e cárneos (presuntos, salames, entre outros). Foi possível acompanhar a análise dos documentos enviados pelo estabelecimento, incluindo o MES, o qual foi indeferido em primeiro momento. Também foi realizada a vistoria prévia, a fim de adequar possíveis dissonâncias que ainda houvesse em relação ao exigido pelas legislações (para entrepostos de origem animal a legislação baseava-se em exigências do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal de 2017, Decreto nº 19.882/18 e Instrução Normativa nº 05/2019). Após, foi recebido pela fiscal de referência o MES corrigido, o qual ainda se encontrava em análise.

3.7.2 Encerramento de registro de estabelecimento

Para encerramento das atividades, o estabelecimento deveria preencher o Requerimento de Encerramento (Anexo H – A), podendo este ser definitivo ou temporário. Em caso da solicitação temporária, ficaria encerrado pelo período de seis meses a contar da data da mesma, devendo ao final comunicar ao COPAS-POA o retorno ou não das atividades. Decorridos mais seis meses, caso o estabelecimento faltasse com a devida comunicação, o registro era automaticamente cancelado. (CAXIAS DO SUL, 2018).

Para efetivar o processo, havia a necessidade de realizar a vistoria de encerramento (Anexo H – B), onde a fiscal deslocava-se até o local para relatar em documento todos ocorridos durante a mesma, assim como recolher placa de identificação da agroindústria fornecida pela SMAPA, carimbos com a elipse do COPAS-POA, rotulagem dos produtos e outros quando necessário.

Sequencialmente o processo era enviado ao secretário da SMAPA, o qual ficava sob responsabilidade de assinar a Declaração de Encerramento das Atividades (Anexo H – C). Retornando à diretora do COPAS-POA, o processo era identificado e arquivado em arquivo morto pela agente administrativa. Era então elaborado pela diretora do setor um Memorando de Encerramento (anexo H – D), assinado pelo secretário da SMAPA, o qual era encaminhado ao setor de Vigilância Sanitária do município.

Durante o período de estágio foi possível acompanhar o processo de encerramento de uma fábrica de conservas de produtos cárneos, na localidade do bairro Santa Catarina, cidade de Caxias do Sul. O mesmo continuou com suas atividades de varejo, encerrando apenas as atividades de industrialização de produtos de origem animal. Solicitou o encerramento definitivo por vontade própria, justificando-o com a pouca procura pelos produtos e conseqüentemente baixas vendas.

3.7.3 Processo de Laudos de Inspeção Sanitária

Eram realizados, uma vez ao ano, por estabelecimento, o Laudo de Inspeção Sanitária (Anexo I - A). Este era efetuado durante vistoria específica, onde todos itens contemplados no documento eram verificados, com objetivo de ao final definir a porcentagem de atendimento dos itens pelo estabelecimento, pertencendo ao grupo 1 os que atingissem atendimento de 85% a 100% dos itens; pertencendo ao grupo 2 os que atingissem atendimento de 61% a 84,99% dos itens; e pertencendo ao grupo 3 aos que atingissem atendimento de 0% a 60,99% dos itens. (CAXIAS DO SUL, 2019a).

Para estabelecimento registrado no PEAf, o documento exigido era diferente, havendo menos itens a serem contemplados (Anexo I – B).

Foi realizado um Laudo de Inspeção Sanitária durante o período de estágio curricular obrigatório. O estabelecimento, uma agroindústria familiar, mantinha como atividade granja avícola. Foram verificados desde a estrutura do local até os

procedimentos de processamento, incluindo embalagens e produtos prontos, o mesmo se enquadrou no grupo 1, apresentando 95,28% de atendimento aos itens.

3.7.4 Notificações

As notificações (Anexo J) eram documentos elaborados pelas fiscais de referência com intuito de informar à agroindústria sobre diversos assuntos, como por exemplo: infrações cometidas, vencimento de prazos, solicitação para envio de documentos, solicitação para produção de laudo técnico e relatório de *recall*, entre outros.

3.7.5 Atas de reunião

As atas de reunião (Anexo K) eram realizadas durante reuniões entre o COPAS-POA e responsáveis técnicos e/ou responsáveis legais e/ou entidades, entre outros, com intuito de registrar todos os pontos principais acordados durante o encontro. A ata era impressa em número de vias conforme o número de presentes na reunião, devendo as mesmas serem assinadas por todos.

Durante o período de estágio, foi elaborada 1 ata de reunião, sendo a mesma entre a diretoria do COPAS-POA e fiscal de referência, e responsável técnico de agroindústria.

3.8 LEVANTAMENTO DE DADOS: FÁBRICAS DE PRODUTOS SUÍNOS

O seguinte levantamento de dados teve como objetivo reunir informações sobre os aspectos observados através da verificação de análises oficiais microbiológicas e físico-químicas de produtos, provenientes da fiscalização de fábricas de produtos suínos com registro ativo no COPAS-POA até o presente momento, abrangendo o período de 01 de janeiro de 2017 à 17 de julho de 2020.

Foram analisados 138 relatórios de ensaio de análises oficiais oriundos de 5 agroindústrias diferentes (Apêndice A), sendo 89 de análises microbiológicas e 49 de análises físico-químicas, representando, respectivamente 64,5% e 35,5%. A agroindústria 01 apresentou 16 laudos de análises, sendo 8 microbiológicos e 8 físico-químicos, representando 11,6% do total. A agroindústria 02 apresentou 29 laudos de

análise, sendo 22 microbiológicos e 7 físico-químicos, representando 21% do total. A agroindústria 03 apresentou 41 laudos de análises, sendo 24 microbiológicos e 17 físico-químicos, representando 29,7% do total. A agroindústria 04 apresentou 35 laudos de análises, sendo 25 microbiológicos e 10 físico-químicos, representando 25,4% do total. A agroindústria 05 apresentou 17 laudos de análises, sendo 10 microbiológicos e 7 físico-químicos, representando 12,3% do total.

Das 138 análises oficiais, 21 apresentaram-se em desacordo, representando 15%, sendo destas 6 microbiológicas (4%) e 15 físico-químicas (11%). Desta forma, é possível observar que mesmo o número de análises microbiológicas realizadas sendo maior, as análises físico-químicas em desacordo representam 71,4% do total de análises não-conformes.

Com relação às agroindústrias (Apêndice B), 80% apresentaram desacordos, excetuando-se apenas a agroindústria 02, que obteve 100% das suas análises em conformidade. A agroindústria 01, 03, 04 e 05 representaram respectivamente 19%, 38,1%, 28,6% e 14,3% do total de laudos não conformes.

As divergências entre as análises realizadas por agroindústria podiam ser explicadas pela periodicidade das coletas, número de coletas em relação ao número de produtos registrados e também pela necessidade ou não de serem executadas recoletas, conforme descrito na Portaria nº 2/2019 e no Decreto nº 19.882/2018. (CAXIAS DO SUL, 2018; CAXIAS DO SUL, 2019c).

Ao todo, foram analisados 24 produtos diferentes, 10 produtos diferentes em análises físico-químicas e 23 produtos diferentes em análises microbiológicas (Apêndice C). Esta diferença era justificada por conta da falta de RTIQs para alguns tipos de produtos, impossibilitando assim as análises físico-químicas pela ausência de padrões legais. Os produtos com maior quantidade de análises em relação ao total de análises oficiais foram Linguiça de Carne Suína Dessecada (21%), Salame (13%) e Linguiça Toscana (12%), o restante dos produtos variaram entre 1% e 6%. Este valor pode ser justificado pela quantidade de estabelecimentos que fabricavam o produto, sendo que a agroindústria 05 produz apenas a Linguiça de Carne Suína Dessecada, responsável por 55% de todas análises deste produto, enquanto a agroindústria 01, que tem o Salame como sua maior produção, responsável por 50% do total de análises do referido produto.

Dentre os 24 produtos analisados, 8 se mostraram fora dos padrões, representando 33,3% do total dos produtos. Das análises em desacordo, o Salame e

a Linguiça de Carne Suína Dessecada representavam ambas 24%, a Linguiça Toscana 14%, o Embutido Cozido Suíno, Copa e Linguiça de Carne Suína 10% cada e Pertences Congelados de Suíno e Linguiça de Carne Suína Campeira, ambas 5%.

Outro ponto importante a ser considerado é o percentual de coletas e recoletas. Do total de relatórios de ensaio realizados, 78% eram a primeira coleta, 12% eram a segunda coleta e 5% eram a terceira coleta. Das não conformidades, 81% ocorreram na primeira coleta, e voltaram a se repetir em 19% das vezes (segunda coleta). Assim, nota-se que 78% dos casos de não conformidades conseguiram ser corrigidos na segunda coleta, e 19% necessitaram de terceira coleta, porém, resolvidos nessa.

Dos parâmetros físico-químicos analisados das amostras, pode-se citar: ácido sórbico e/ou sorbato, atividade de água, gordura, nitritos, nitratos, teor de cálcio (base seca), proteína e umidade. Dos microbiológicos foram: *Clostridium perfringens*, coliformes termotolerantes a 45°C, estafilococos coagulase positiva e *Salmonella* spp. Ressalta-se que os parâmetros avaliados divergiam conforme o tipo de produto a ser analisado, realizados conforme solicitação do MAPA.

Dos 24 produtos analisados, 12 não apresentavam RTIQ ou especificações no Decreto nº 9.013/17 (BRASIL, 2017b), não sendo possível a avaliação físico-química destes. Os parâmetros físico-químicos em desacordo em relação ao total de análises não conformes foram excesso de umidade 43%, nitritos 33%, atividade de água 19% e gordura 5%, sendo estas 73% análises oriundas de 1ª coleta e 27% provenientes de 2ª coleta. De todos os produtos, 11 eram realizadas a aferição de nitritos, gordura e umidade, e em 6 atividade de água.

Todos os produtos poderiam ter seus parâmetros microbiológicos analisados, conforme solicitado pelo MAPA. Os parâmetros microbiológicos em desacordo em relação ao total foram excesso de estafilococos coagulase positiva, *Clostridium perfringens*, coliformes termotolerantes a 45°C e presença de *Salmonella* spp., todos com 10%, exceto pelo *Clostridium perfringens*, que representa 5%, sendo estas todas oriundas de 1ª coleta oficial. De todos os produtos, 17 eram realizadas a aferição de estafilococos coagulase positiva, 14 de coliformes termotolerantes a 45°C, 8 de quantificação de *Clostridium perfringens* e presença de *Salmonella* spp. para todos.

As porcentagens dos parâmetros obtidas ultrapassam o valor de 100% em 35% quando somadas, esta divergência se dá por consequência de que em 6 análises oficiais foram encontrados mais de um parâmetro em desacordo (Apêndice D).

Em relação ao parâmetro de umidade foi observado que das análises em desacordo 56% eram de produtos Salame, 22% de Copa e 22% de Linguiça de Carne Suína Dessecada, sendo estes todos produtos que requerem maturação em seu processo.

Em relação ao parâmetro de quantidade de nitritos foi observado que das análises em desacordo 29% eram provenientes de Linguiça de Carne Suína com Tempero Verde, 29% de Linguiça Toscana, 29% de Linguiça de Carne Suína Campeira e 14% de “Linguiça de Carne Suína Dessecada”, ou seja, 71% eram referentes à produtos frescos, enquanto 29% tinha relação com produtos maturados, sendo estes, apenas a Linguiça de Carne Suína Dessecada, os quais também apresentaram não conformidade para o padrão de umidade, estando essa acima do padrão vigente.

Em relação ao parâmetro de atividade de água foi observado que das análises em desacordo 75% eram de produto Salame e 25% de Copa. Para produtos suínos, este é um parâmetro utilizado apenas aos que necessitam de maturação.

Com os dados obtidos, foi possível notar que embora sejam realizadas em maior quantidade análises laboratoriais microbiológicas de produto, houve maior desacordo em parâmetros físico-químicos. Também se notou que os desacordos microbiológicos obtiveram uma resolubilidade mais célere quando comparados aos físico-químicos, onde todos foram corrigidos na 2ª coleta, demonstrando que um dos motivos para tal poderia ser a formulação do produto reproduzida ou elaborada de forma incorreta ou então, processos de fabricação executados de modo desacertado ou impróprio.

Os desacordos de análises em sua maior quantidade foram provenientes de Linguiça de Carne Suína Dessecada, Salame e Linguiça Toscana, este dado sugere estar ligado ao fato de que estes produtos também foram os que obtiveram mais amostras realizadas.

Dentre os parâmetros físico-químicos em desacordo, obtiveram maior relevância a umidade, quantidade de nitritos e atividade de água, respectivamente (Apêndice E). A umidade foi observada apenas em produtos maturados, podendo ser considerado um processamento inadequado dos produtos, possivelmente com relação ao tempo de maturação, que também pode estar relacionado com o fato de que o Rio Grande do Sul é um estado classificado como mesotérmico úmido (RIO

GRANDE DO SUL, 2020), podendo assim levar mais tempo para a maturação das peças.

Os nitritos em excesso encontrados em produtos frescos podem ser consequência de uma formulação inadequada, utilizando insumos que contêm a substância de forma descuidada, ou então, provenientes de uma homogeneização da massa imprópria e ineficaz. Pardi *et al*, (2007), já relatava a necessidade de redobrar a atenção com intuito de evitar a superdosagem dos nitritos e nitratos. Já os provenientes dos produtos maturados, quando observado que os mesmos apresentavam também umidade em excesso, pode ser considerada a ideia de que esses ainda não estavam prontos para o consumo, necessitando um maior tempo de maturação. (TOLDRÁ *et al*, 2015).

A atividade de água pode estar ligada também a formulações reproduzidas de modo errôneo ou elaboradas imprópria, visto que a mesma é diminuída na presença de insumos como sal e açúcar. Além disto, também deve-se considerar a ideia de que os produtos poderiam estar sendo maturados de forma inadequada, com excesso de umidade relativa do ar na câmara de maturação, por exemplo, pois a mesma deve ser atenuada em processos de desidratação. (TOLDRÁ *et al*, 2015).

Para um bom controle dos produtos deve-se sempre manter as Boas Práticas de Fabricação (BPF), utilizando o manual de BPF e planilhas de autocontrole, sempre orientadas por um responsável técnico. Também é de extrema importância a estruturação de formulações de produtos com concentrações adequadas de insumos, preferencialmente elaboradas por profissional capacitado. Outro ponto significativo é o fluxograma de fabricação, o mesmo deve ser padronizado e com atenção redobrada em possíveis pontos críticos de controle, sendo a implantação de um programa de APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) uma boa opção para obtenção de melhores resultados. Visto assim, de modo a contemplar estes itens, torna-se possível garantir um produto padronizado e próprio para consumo.

4 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

4.1 ADITIVOS ALIMENTARES: NITRITOS E NITRATOS EM EMBUTIDOS CÁRNEOS

Amplamente utilizados na produção de produtos cárneos embutidos, os nitritos e nitratos têm como objetivo assegurar as condições higiênico-sanitárias do alimento, assim como proporcionar ao mesmo a coloração “rosada”, característica destes tipos de produtos. (FUKS; FARO; PIAZZA, 2019).

Além de estabilizar a cor e o sabor destes alimentos, Dikeman e Devine (2014) também ressaltam que estes sais têm como propósito inibir a proliferação de microrganismos formadores de esporos, especialmente o *Clostridium botulinum*.

Entretanto, em 2015 a World Health Organization (WHO) publicou um comunicado no qual relatou que os alimentos cárneos processados foram classificados como carcinogênicos para humanos, tendo como base estudos realizados pelo Programa de Monografias, da Agência Internacional de Pesquisa do Câncer (IARC), a qual classifica diversos agentes conforme sua potencialidade carcinogênica. (WHO, 2015a).

Para esta conclusão foram considerados mais de 400 estudos que forneceram dados sobre carnes processadas, por 22 especialistas de 10 países diferentes. (WHO, 2015b). Além desta classificação, os mesmos concluíram também que o consumo de 50g diárias de carnes processadas aumentam em 18% o risco de desenvolver câncer colorretal. (WHO, 2015a).

No Brasil, os limites para o uso destes conservantes em carnes processadas são de 300ppm para nitrato residual total e 150ppm para nitrito residual total, (BRASIL, 2019) justamente por apresentarem perigos de toxicidade. (PEREIRA, 2019). Contudo, neste mesmo país, do ano de 2002 a 2018 o consumo *per capita* de alimentos preparados e misturas industriais (onde se enquadram os embutidos cárneos) teve um aumento de 56%. (IBGE, 2020).

Um estudo realizado por Scheibler, Marchi e Souza (2013) apontou que após a coleta e análise de 16 amostras de linguças mistas artesanais, oriundas de oito municípios do Vale do Taquari-RS, foi observado que 37,5% destas apresentaram-se em desacordo aos padrões legais, demonstrando excesso de nitrito e nitrato nas

amostras. Destas em não conformidade, 66% não apresentaram carimbos e/ou rótulos provenientes de serviços de inspeção.

Outro estudo, realizado por Oliveira, Araújo e Borgo (2005), apontou que de 56 amostras de linguiças de frango e de pernil 7,1% mostraram-se com excesso de nitrito e nitrato. Fuks, Faro e Piazza (2019), em um estudo realizado na cidade de Buenos Aires, Argentina, mostraram que de 21 amostras coletadas de diferentes tipos de embutidos cárneos, 28,6% apontaram excesso de nitrito, enquanto 19% apresentaram nitrato em excesso. Os valores legais vigentes para o país Argentina equivalem aos do Brasil, sendo 150ppm para nitritos e 300ppm para nitratos. (FUKS; FARO; PIAZZA, 2019).

4.2 ADITIVOS ALIMENTARES

Conforme a WHO (2018), aditivos alimentares são “substâncias adicionadas aos alimentos com intuito de promover segurança, frescura, sabor, textura e/ou aparência característica”. Durante qualquer etapa do processamento, os aditivos podem ser adicionados intencionalmente ao alimento, com intuito de modificar as características físicas, químicas, sensoriais e/ou biológicas. (FUKS; FARO; PIAZZA, 2019).

Atualmente no Brasil, pela Resolução da Diretoria Colegiada nº 272, de 14 de março de 2019 (BRASIL, 2019), são estabelecidos os aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos, assim como seus limites máximos para utilização.

Além de possibilitar melhorias aos produtos, os aditivos também são citados por Evangelista (2008) como importantes em relação aos interesses do consumidor, por possibilitar uma maior assiduidade e variedade de produtos disponíveis no varejo, e aos do produtor, por facilitar a venda destes em preços mais acessíveis, oportunizando a competição com concorrentes do mercado.

Segundo Evangelista (2008), os aditivos alimentares podem ser classificados em: acidulantes, antiespumíferos, antioxidantes, antiemectantes, aromatizantes e flavorizantes, conservadores, corantes, edulcorantes, espessantes, espumíferos, estabilizantes e umectantes. Nesta divisão, os nitritos e nitratos estão classificados como conservadores, embora o nitrito obtenha também ação antioxidante e potencial para coloração do alimento. (ZDOLEC, 2017).

As substâncias conservadoras tem o objetivo de prolongar o período de vida de prateleira de um produto, retardando processos de deterioração dos mesmos e promovendo proteção às ações microbianas ou enzimáticas. (EVANGELISTA, 2008).

4.3 NITRATOS E NITRITOS

Segundo EMBRAPA (1996), os nitritos e nitratos são “sais muito importantes no processo de cura”, entretanto, os mesmos também são encontrados em outros alimentos, como vegetais e cereais, e também na água. (IARC, 2010). No Brasil, os limites máximos aceitáveis para nitritos e nitratos residuais na água potável são de 1 mg/L e 10mg/L respectivamente. (BRASIL, 2017a).

O nitrito é utilizado como antibacteriano, antioxidante e com intuito de promover coloração ao produto (ZDOLEC, 2017). Quando o nitrito é adicionado à carne, ele é reduzido a óxido nítrico. Este por sua vez se liga ao ferro contido dentro das mioglobinas da carne, e tem como consequência o desencadeamento da coloração rosada, característica de produtos curados. (DIKEMAN; DEVINE, 2014).

Em contrapartida, mesmo que benéfico à conservação de produtos cárneos, os nitritos no organismo podem atribuir riscos à saúde de quem os consomem. O nitrito no organismo, ao atingir a corrente sanguínea, oxida o ferro presente na hemoglobina formando metahemoglobina, que é incapaz de transportar oxigênio. (IAMARINO, et al, 2015). Além disto, quando em condições ácidas, o nitrito pode transformar-se em ácido nitroso, e este por sua vez, ligar-se às aminas, formando nitrosaminas (N-nitrosaminas). Esta por sua vez é um provável carcinogênico para humanos. (WHO, 2019).

Outro ponto interessante, é a possibilidade da conversão de nitrito em nitrato. Esta pode ocorrer quando sistemas enzimáticos da carne ou íons metálicos ali presentes oxidam o nitrito transformando-o em nitrato, por conta de seus valores de pH, entre 6.0 e 6.8. (TOLDRÁ et al, 2015).

O nitrato apresenta menor toxicidade quando comparado com o nitrito, contudo, Dikeman e Devine (2014), Toldrá *et al* (2015) e Zdolec (2017) relatam que o mesmo é pouco utilizado, tendo maior relevância o seu uso em produtos que requerem longos períodos de maturação ou como uma reserva de nitrito, visto que o nitrato ao interagir com bactérias presentes na carne, lentamente e gradualmente transforma-se em nitrito, e este por sua vez contribui com as ações de conservação do produto.

Através da classificação do IARC é possível observar que tanto o nitrito quanto o nitrato estão classificados como “provavelmente carcinogênicos para humanos”, (IARC, 2020), contudo, até o presente momento, ainda é incerto um nível seguro para o consumo de carnes processadas. (WHO, 2015b).

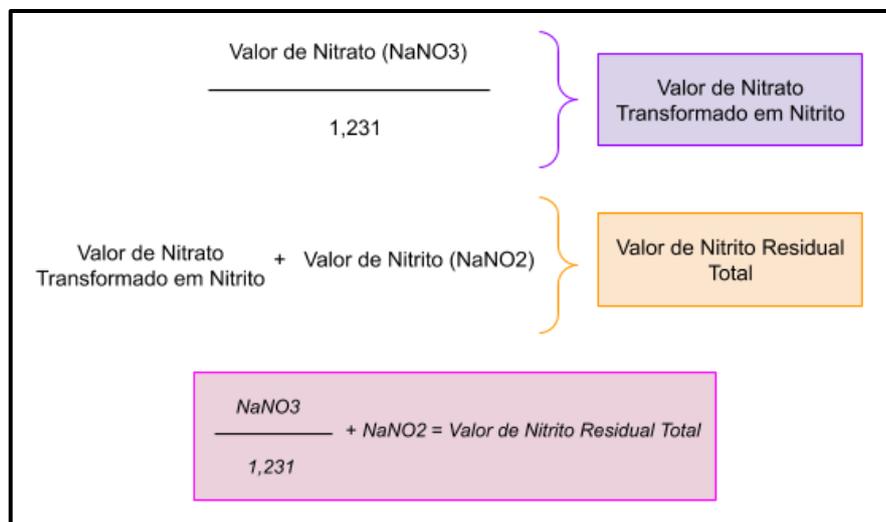
5 RELATOS DE CASOS

5.1 RELATO DE CASO 1: NITRITO ACIMA DO LIMITE MÁXIMO PERMITIDO EM LINGUIÇA TOSCANA

No dia 14 de abril de 2020 foi realizada coleta oficial para análise físico-química do produto “Linguiça Toscana” em uma fábrica de produtos suínos, pela fiscal de referência Júlia Grün Heinen. Na requisição para análise (Anexo L - A) os parâmetros solicitados, conforme lista fornecida pelo MAPA, a serem analisadas em tal produto foram: ácido sórbico/sorbato, cálcio (base seca), gordura, nitratos, nitritos, proteína e umidade.

Ao 27º dia do mês de abril, de 2020, o laudo da coleta oficial (Anexo L – B) foi enviado ao COPAS-POA, apresentando um total de 240ppm de nitrito de sódio e 80ppm de nitrato de sódio. Brasil (2019), estabelece que a soma dos nitritos e nitratos não deve ultrapassar um total de 150ppm de nitritos residuais, levando-se em consideração o teor de transformação de nitrato em nitrito. Deste modo, conforme Brasil (2009), ofício circular 15/2009, um cálculo específico para que fosse possível obter o teor de nitrito residual foi realizado, conforme Figura 3, que resultou em 304,99ppm.

Figura 3 – Cálculo realizado para obtenção do valor de nitrito residual total, onde o valor de nitrato (NaNO_3) obtido do resultado da análise é dividido por 1,231, resultando no valor de nitrato transformado em nitrito. O valor deste resultado por sua vez é somado ao nitrito (NaNO_2) para obtenção do valor de nitrito residual total.



Fonte: Adaptado de Brasil (2009).

A fiscal de referência Júlia Grün Heinen, no dia 30 de abril de 2020, notificou, autuou e elaborou Termo de Medida Cautelar ao estabelecimento. No auto de infração (Anexo L – C) foi elucidado o artigo infringido: art. 102, inciso VIII, do decreto nº 19.882/18 por “apresentar laudo de análise oficial de água de abastecimento interno ou produto fora do padrão legal vigente, bem como não cumprir o cronograma oficial de análises” (CAXIAS DO SUL, 2018).

A pena prevista para tal infração, conforme alínea “a”, inciso II do art. 108 do decreto nº 19.882/18, considerada uma infração leve, era multa de 10 a 20 VRM’s. (CAXIAS DO SUL, 2018). O estabelecimento ficou responsável por entregar ao COPAS-POA sua defesa ao auto de infração em até dez dias úteis, caso fosse de sua vontade, assinado pelo responsável legal.

A notificação (Anexo L – D) à agroindústria continha de forma descritiva os embasamentos legais e os procedimentos a serem adotados após a infração. Na mesma, solicitou-se o *recall* imediato do produto “Linguiça Toscana”, com data de fabricação/lote 06/04/2020 e validade 06/05/2020, por apresentar resultado de nitritos acima do permitido. O responsável técnico deveria então entregar ao COPAS-POA em até dez dias úteis o laudo técnico, juntamente com o relatório de *recall*, assinado por ele.

No Termo de Medida Cautelar (Anexo L – E) foi suspenso o processo de fabricação ou de suas etapas referente ao produto “Linguiça Toscana”, provisoriamente, e só poderia retornar à produção após liberação por parte do COPAS-POA.

A fiscal de referência Júlia Grün Heinen, no dia 8 de maio de 2020, elaborou o Relatório de Fiscalização (Anexo L - H), que foi anexado junto ao processo do auto de infração para julgamento em 1ª instância. No relatório foi descrito o embasamento legal referente ao processo (RDC Nº 272/19, que contempla o limite máximo permitido para nitrito), a legislação infringida, detalhes sobre a infração, um breve resumo sobre nitritos e nitratos e suas consequências quando utilizados de modo não conforme, e, a reincidência da infração ao art. 102, inciso VII, alínea “a”, do decreto nº 19.882/18 (a qual se repetia pela quinta vez).

No mesmo dia, a fiscal de referência dirigiu-se ao estabelecimento para realizar vistoria de rotina e acompanhar a produção do produto “Linguiça Toscana” para realizar a segunda coleta oficial. No RAF (Anexo M – A) foram preenchidos os

dados sobre a fabricação do produto e realizado o *check-list*, o qual contou como não conforme os seguintes itens do mesmo: 4.4 – Comportamento higiênico e treinamento, 6.2 – Procedimentos de produção/maturação/transporte e 6.4 – Controle do uso de ingredientes, aditivos e insumos.

Descritas no RNC (Anexo M – B), as não conformidades apontaram o seguinte: 4.4 – Manipulador entrou na sala de processamento sem utilizar o lava-botas, 6.2 – Produto pronto sem rótulo, 6.4 – Produto/insumo utilizado na formulação do produto “Linguíça Toscana” não é o que constava no formulário de registro do produto. O documento também fez uma ressalva de que o estabelecimento não havia entregado documentação solicitada anteriormente, com prazo vencido em 04/04/2020.

A requisição (Anexo M – C) para a segunda análise oficial físico-química do produto foi preenchida com os dados do mesmo e do estabelecimento, solicitando apenas os parâmetros que haviam resultado em desacordo anteriormente: nitritos e nitratos. Embora apenas o nitrito tivesse ficado acima dos limites estabelecidos, era necessário solicitar a dosagem de nitrato, pois utilizava-se a mesma para a realização do cálculo de obtenção de nitrito residual total (conforme Figura 3). A agroindústria ficou responsabilizada pela entrega de RAC em até dez dias úteis.

No dia 11 de maio de 2020 a fiscal de referência Júlia Grün Heinen elaborou uma nova notificação (Anexo M - D), desta vez em relação à utilização de ingredientes não registrados no COPAS-POA junto ao registro de produto, durante o acompanhamento do processamento de “Linguíça Toscana”. No documento solicitou-se ao estabelecimento que apresentasse até 02/06/2020 o FRP corrigido e o rótulo do produto atualizado.

Em 18 de maio de 2020 foi entregue ao setor de inspeção municipal o RAC (Anexo M – E), pela fábrica de produtos suínos. O mesmo apresentou as seguintes medidas corretivas às não conformidades, todas de realização imediata: 4.4 – Orientou o colaboradores para uso correto da barreira sanitária, 6.2 – Colocou rótulo nos produtos e 6.4 – Manteve a formulação conforme registro do produto (deste modo, não foi necessário que o mesmo atendesse às demandas exigidas pela notificação sobre o ingrediente utilizado não registrado).

A fiscal de referência realizou o R-RAC (Anexo M – F), deferindo as ações corretivas propostas, e mediante aos itens 4.4 e 6.4, complementou que as mesmas

seriam verificadas na próxima vistoria de rotina (essa, por sua vez, ocorreu no dia 25/06/2020, onde todas medidas corretivas foram apontadas como conforme).

Ainda no mesmo dia foi entregue ao setor de inspeção municipal de produtos de origem animal, pelo estabelecimento, a defesa ao auto de infração (Anexo L - F) e o laudo técnico com relatório de *recall* (Anexo L - G). No primeiro, o estabelecimento atribuiu o desacordo em relação aos padrões vigentes dos teores de nitrito da amostra ao fornecedor, justificando que a formulação de seu produto estava correta, e que havia seguido as medições de insumos durante o processamento de maneira precisa.

No segundo, além de ter contemplado as mesmas informações da defesa ao auto de infração, relatou que o recolhimento dos produtos não foi possível, pois os estoques do mesmo já haviam esgotado, devido a tratar-se de um produto frescal de rápido consumo.

Ao 28º dia do mês de maio de 2020, o relatório de ensaio (Anexo M – G) referente à segunda coleta do produto “Linguiça Toscana” foi recebido pelo COPAS-POA. O resultado para presença de nitrato de sódio foi de 41,7877ppm, enquanto para nitrito de sódio foi de 134,4577ppm. O cálculo para obtenção do valor de nitrito residual total foi realizado, que resultou em 168,4ppm, sendo assim, apresentou-se acima do limite máximo estabelecido novamente.

O acompanhamento do processamento para a realização da terceira coleta, onde foram produzidos três lotes para análise oficial, foi executado no dia 2 de junho de 2020, juntamente com a fiscal de referência Júlia Grün Heinen. Ao acessar o local, vestiu-se o devido uniforme para possibilitar o acesso às áreas limpas, utilizou-se o lava-botas e a pia para lavagem de mãos, e sequencialmente, aferida a temperatura da sala de processamento, que se encontrou à 7,8°C.

Os três lotes foram fabricados de mesmo modo e mesma pesagem, respeitando as etapas descritas no FRP, intercalados por Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO)⁷. Foram produzidos três lotes de 20kg cada, totalizando 60kg do produto “Linguiça Toscana”.

Em primeiro momento foram pesadas e aferidas as temperaturas das peças de carne e toucinho que seriam utilizadas no processamento, ocorrendo

⁷ Conforme Brasil (2017), art. 10, inciso XVI, PPHO são “procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações”.

simultaneamente o PPHO, onde toda a sala de manipulação foi higienizada com água quente e produtos químicos, registrados na ANVISA e próprios para tal uso, incluindo piso, pias, mesa, utensílios e equipamentos (Figura 4 – A).

Após, deu-se início a moagem das peças (Figura 4 – B) em moedor automático para carnes, a carne moída resultante foi diretamente armazenada em caixa plástica específica para o uso. A caixa contendo a massa foi então levada à mesa de processamento, onde foi aferida sua temperatura e homogeneizada manualmente por um dos colaboradores do estabelecimento (Figura 4 – D). Simultaneamente foram pesados os ingredientes (Figura 4 – C), que à medida que se concluía, eram adicionados à massa em homogeneização. Neste momento foi possível observar que os aditivos estavam sendo colocados em dobro da porcentagem que originalmente foi descrita no registro do produto, podendo ser este o motivo pelo excesso de nitrito encontrado nas amostras anteriores. O responsável legal foi advertido no momento da pesagem, onde pôde corrigir o problema.

O processo seguinte foi o embutimento (Figura 4 – E): a massa foi colocada na embutidora automática, ensacada em envoltórios naturais de suíno, que iam sendo depositadas na mesa de processamento. Diretamente eram feitos os nós na linguiça, manualmente por um dos colaboradores (Figura 4 – F), com barbante alimentício, causando a divisão dos gomos da mesma. Uma pequena porção do produto pronto foi levada até a mesa destinada para embalagens, onde foi introduzida em embalagem plástica rotulada e fechada com grampo metálico, especialmente para ser entregue ao laboratório.

O restante das linguiças foi diretamente armazenado em caixas plásticas próprias em câmara fria, por se tratar de alimento refrigerado. Ao final foram preenchidas três caixas com o produto pronto, as mesmas foram fechadas com lacre metálico numerado, impossibilitando a violação das mesmas (Figura 4 – H). Neste momento também foram aferidas as temperaturas das câmaras frias, todas encontrando-se adequadas.

Os três pacotes de linguiça - resultantes dos três lotes produzidos - embalados especificamente para possibilitar a coleta oficial, foram individualmente aferidas suas temperaturas e envolvidos em embalagem plástica com fechamento através de lacre metálico numerado. As requisições (Anexo N – A), preenchidas três vias para cada lote (contendo as informações sobre a amostra, estabelecimento e parâmetros a serem analisados [nitratos e nitritos]), tiveram uma destas anexada com fita-lacre à

amostra referente, restando três vias para arquivo da fiscal e três vias para o estabelecimento (Figura 4 – G). A entrega das amostras ao laboratório de análises credenciado ficou sob responsabilidade do estabelecimento.

Figura 4 – A) Procedimento de PPHO. B) Moagem das carnes. C) Pesagem de insumos. D) Mistura da massa. E) Embutimento da carne em tripa natural suína. F) Realização de nós para formação dos gomos da linguiça, com barbante alimentício. G) Amostra coletada referente ao lote 03. H) Restante da produção lacrada, impossibilitando violação.



Fonte: Alana Julia Kayser Boz (2020).

No mesmo dia foi realizada a inutilização de 20kg do produto “Linguiça Toscana” que se mostrou impróprio ao consumo após a segunda coleta oficial. A mesma foi realizada por empresa especializada e terceirizada que coletou o produto

com caminhão refrigerado. O responsável pelo transporte assinou o Termo de Recebimento (Anexo N – B), no qual apontava o destino dos produtos inutilizados: fabricação de subprodutos. Além disto, o responsável legal pelo estabelecimento assinou o Auto de Apreensão e/ou Inutilização (Anexo N – C), confirmando o destino dos produtos e horário ocorrido.

Para documentar o acompanhamento da fabricação de “Linguiça Toscana” foi utilizado o RAF (Anexo N – D). Neste foram apontados dados sobre a produção - por exemplo, as temperaturas do ambiente, matéria-prima, produto em desenvolvimento e produto final e dosagem do cloro e pH da água de abastecimento interno - e também a observação sobre a inutilização do lote produzido no dia 08/05/2020.

Os laudos das análises referentes ao lote 1 e lote 3 foram recebidas no dia 09 de junho de 2020, enquanto a análise da amostra do lote 2 foi recebida no dia 12 de junho de 2020. Deste modo, foi aplicado o cálculo referido na Figura 3 para obtenção de nitritos residuais de cada uma das amostras. Todos relatórios de ensaio (Anexo N – E) mostraram-se com valores adequados aos padrões vigentes.

Ao 16º dia de junho de 2020, com os resultados das análises das amostras de acordo, foi então realizado RAF (Anexo N – F) para a liberação do produto “Linguiça Toscana”. O relatório foi enviado por e-mail ao responsável legal, para que o mesmo pudesse prosseguir com a comercialização e fabricação dos produtos, solicitando que o mesmo enviasse ao setor fotos das caixas lacradas anterior à violação das mesmas. O responsável pelo estabelecimento retornou o e-mail com as fotos ainda no mesmo dia.

Este processo ocorreu de tal modo como exceção, por conta da pandemia de COVID-19 que ocorria em tal período, lembrando que em outros momentos, a liberação do produto deveria ser realizada com a fiscal de referência presente na agroindústria.

Ao final do mês de junho, foi recebido a comunicação de despacho (Anexo N – G) gerada pelo julgamento em 1ª instância, a qual estabeleceu multa de 40 VRM's por conta de reincidência. Após o recebimento do documento pelo responsável legal, este teria 15 dias para apresentar recurso, caso fosse de sua vontade seguir com o processo para 2ª instância.

5.2 RELATO DE CASO 2: PRESENÇA DE *SALMONELLA* SPP. EM LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA

Aos onze dias do mês de maio do ano de dois mil e vinte, a fiscal de referência Maricelda Borges Figueredo coletou dois tipos de produto (Linguiça de Carne Suína e Miúdos Resfriados de Suíno [fígado]) em uma fábrica de produtos suínos, conforme cronograma do setor, ambos para análise oficial microbiológica (Anexo O – A). Os produtos foram envolvidos em embalagem plástica contendo lacre numerado, e foram levados ao laboratório credenciado pelo próprio proprietário.

No dia 2 de junho de 2020, o laudo da análise microbiológica dos produtos foi enviado ao COPAS-POA. Neste constava que o produto “Miúdos Resfriados de Suíno (Fígado)” permaneceu com seus valores dentro dos padrões vigentes, entretanto, o produto Linguiça de Carne Suína apresentou presença de *Salmonella* spp. em sua amostra (Anexo O – B). Conforme RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, o produto deveria apresentar ausência da mesma. (BRASIL, 2001). Deste modo, foi realizado no dia 3 de junho de 2020 o auto de infração, notificação e Termo de Medida Cautelar para o estabelecimento, pela fiscal de referência Maricelda Borges Figueredo.

O primeiro (Anexo O – C), referia-se à infração ao artigo 102, inciso VIII, do Decreto nº 19.882, de 29 de novembro de 2018, o qual mencionava “Art. 102. Constituem infrações ao disposto neste Regulamento, além de outras previstas: (...) VIII - apresentar laudo de análise oficial de água de abastecimento interno ou de produto fora do padrão legal vigente, bem como não cumprir o cronograma oficial de análises”. (CAXIAS DO SUL, 2018). A penalidade prevista para tal infração consistia em infração leve, com multa de 10 a 20 VRM's. O estabelecimento ficou responsável pela entrega da defesa em até dez dias úteis após a emissão do auto de infração, no COPAS-POA, caso fosse de sua vontade.

A segunda (Anexo O – D), teve como objetivo notificar o responsável legal sobre a infração ocorrida e os próximos passos a serem seguidos. Sendo assim, por meio deste foi solicitado o *recall* imediato do lote referente ao produto “Linguiça de Carne Suína” com data de fabricação/lote em 06/05/2020 e vencimento em 06/06/2020, pela detecção de *Salmonella* spp. na amostra coletada, após realização de análise laboratorial. Também menciona o artigo 127, parágrafo 1 e 2 do Decreto nº 19.882 de 29 de novembro de 2018, o qual define as ações a serem realizadas após amostra de produto com análise microbiológica fora do padrão vigente. O responsável

técnico ficou encarregado por produzir o laudo técnico, que deveria ser entregue no setor junto ao relatório de *recall*, com prazo de dez dias úteis após o comunicado oficial sobre a coleta em desacordo, para realização da segunda coleta.

O terceiro por sua vez (Anexo O – E), teve como intuito a suspensão provisória da produção ou de suas etapas, do produto “Linguiça de Carne Suína” pela fábrica de produtos suínos. O mesmo só poderia ser fabricado novamente perante autorização emitida pelo serviço de inspeção.

No dia 16 de junho de 2020, foi recebido no COPAS-POA o laudo técnico com relatório de *recall*, assinado pelo responsável técnico do estabelecimento (Anexo O – F), e a defesa ao auto de infração (Anexo O – G), assinada pelo responsável legal, as quais continham o mesmo conteúdo.

Nos mesmos, foi relatado que as medidas corretivas haviam sido aplicadas: o *recall* foi ineficaz, visto que todos exemplares de “Linguiça de Carne Suína” do lote não conforme haviam sido vendidos; o estabelecimento responsável pela distribuição da matéria prima utilizada na fábrica de produtos suínos foi comunicado da ocorrência, sendo aconselhado a revisar as BPF; e, por último, a agroindústria realizou compra de aditivo (ácido láctico) para pulverizar as carcaças recebidas pelo seu fornecedor, com intuito de reduzir e/ou eliminar carga microbiana.

A segunda coleta do produto foi realizada no dia 19 de junho de 2020, juntamente com fiscal de referência Júlia Grün Heinen, que também acompanhou o processo de fabricação. No primeiro momento, após adentrar a sala de processamento devidamente uniformizada e desinfetada, foi aferida a temperatura da mesma e também das câmaras frias. Após, acompanhou-se a pesagem das carnes que seriam utilizadas para a produção, sendo 18kg o total. Estas foram colocadas em moedor automático, resultando na carne moída que se encontrava a 7°C.

Em seguida foi realizada a pesagem dos ingredientes, e então adicionou-se estes à massa, a qual foi misturada manualmente por dois colaboradores e depois levada ao embutidor automático. As tripas utilizadas eram de origem suína, e logo após o embutimento, a própria máquina realizava os nós nas mesmas para divisão dos gomos das linguiças. Para finalizar, a linguiça era colocada em embalagens plásticas, rotuladas e com fechamento a grampo.

Do lote produzido, uma unidade do produto foi aleatoriamente escolhida pela fiscal de referência, a qual foi envolvida por embalagem plástica transparente e fechada com lacre de segurança de metal numerado. A requisição de análise

laboratorial (Anexo P – A) foi preenchida, e uma via anexada junto ao produto, com fita-lacre do setor. O restante do lote ficou apreendido em caixas lacradas com lacre de segurança metálico numérico e fita-lacre, impossibilitando a violação das mesmas. Das outras vias, uma ficou retida com a fiscal enquanto a outra foi entregue ao responsável legal, ficando sob responsabilidade do mesmo a entrega do produto ao laboratório credenciado. Além disto, também foi preenchido o RAF (Anexo P – B), para registrar a ação de acompanhamento de produção, temperaturas e quantidade de produto fabricado.

Figura 5 – A) Moagem de carnes. B) Pesagem de insumos, com conferência da fiscal. C) Adição de insumos à massa durante homogeneização. D) Embutimento das linguiças com nó para separação de gomos automático. E) Embalagem das linguiças. F) Fechamento das embalagens com grampo metálico. G) Caixas com o restante da produção lacradas, impossibilitando a violação. H) Amostra de linguiça coletada para análise oficial.



Fonte: Alana Julia Kayser Boz (2020).

No dia 7 de julho de 2020, foi recebido pelo COPAS-POA o relatório de ensaio referente à amostra do produto “Linguiça de Carne Suína” da segunda coleta oficial (Anexo P – C), o qual apresentou estar de acordo com os padrões exigidos por legislação vigente (RDC nº 12/01) demonstrando a ausência de *Salmonella* spp. No dia seguinte, a fiscal de referência Júlia Grün Heinen elaborou o RAF (Anexo P - D) para possibilitar a liberação do lote do produto para comercialização. O RAF foi enviado por e-mail para o responsável legal, sendo solicitado ao mesmo que o retornasse com fotografias das caixas lacradas antes da violação das mesmas.

Este processo ocorreu de tal modo como exceção, por conta da pandemia de COVID-19 que ocorria em tal período, lembrando que em outros momentos, a liberação do produto deveria ser realizada com a fiscal de referência presente na agroindústria.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com a efetivação do estágio curricular juntamente ao COPAS-POA, foi possível reafirmar a área de escolha de atuação, além de fomentar o interesse em tecnologia de alimentos, principalmente de produtos de origem animal. Promovendo grande desenvolvimento em diversas áreas de conhecimento sobre produtos de origem animal e legislações, como por exemplo, processos de fabricação, inspeção, rotulagem, entre outros, o estágio contribuiu tanto para o progresso profissional quanto pessoal.

Através da vivência observou-se de modo claro a importância de um órgão fiscalizador atuante em agroindústrias de produtos de origem animal. Este contribui de modo ativo para a padronização e regularização de estabelecimentos, e assim, indiretamente, assegura condições higiênico-sanitárias dos alimentos para o consumo da população.

Também foi observada dificuldade de alinhamento de formulações e processos de fabricação para manter os produtos em conformidade com os padrões legais vigentes, fator que sugere pouca informação tecnológica, sendo por atividade inadequada ou insuficiente do responsável técnico, ou também, pela escassa procura por consultorias realizadas por profissional capacitado, por parte das agroindústrias.

Contudo, estas adversidades podem ser evitadas quando todos trabalham em conjunto, visando garantir um produto de boa qualidade: com o interesse do responsável legal, um responsável técnico ativo, colaboradores bem instruídos e fiscalização exercida por órgão competente, juntamente com o exercício das BPF e planilhas de autocontrole dentro das agroindústrias, isso torna-se possível.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017**. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília, DF: Presidência da República, 2017b. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/arquivos/decreto-n-9013-2017_alt-decreto-9069-2017_pt.pdf/@_@download/file/decreto-n-9013-2017_alt-decreto-9069-2017_pt.pdf. Acesso em 22 jul. 2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. **Instrução Normativa nº 22, de 21 de julho de 2000**. Regulamento técnico de identidade e qualidade de presunto tipo Parma. Brasília, DF: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 2000. Disponível em: http://www.engetecno.com.br/port/legislacao/carnes_presunto_parma.htm. Acesso em: 22 jul. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Manual técnico de diagnóstico laboratorial da *Salmonella spp***: Diagnóstico laboratorial do gênero *Salmonella*. Série A. normas e manuais técnicos. 1. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2011. Disponível em: <http://www.saude.gov.br/images/pdf/2014/dezembro/15/manual-diagnostico-salmonella-spp-web.pdf>. Acesso em: 22 jul. 2020.

BRASIL. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA. **Ofício circular nº 15, de 8 de maio de 2009**. Uso de Conservantes/Aditivos em produtos cárneos – Procedimentos de registro e Fiscalização. Brasília, DF: DIPOA, 2009. Disponível em: <http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2020/06/Of%C3%ADcio-DIPOA-15.2009-Uso-de-conservantes-e-aditivos-em-produtos-c%C3%A1rneos.pdf>. Acesso em: 22 jul. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria de consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017**. Consolidação das normas sobre as ações e os serviços de saúde do Sistema Único de Saúde. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2017a. Disponível em: <https://www.saude.gov.br/images/pdf/2018/marco/29/PRC-5-Portaria-de-Consolidacao-n-5-de-28-de-setembro-de-2017.pdf>. Acesso em: 22 jul. 2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. **Portaria nº 353, de 04 de setembro de 1997**. Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de queijo parmesão, parmesano, reggiano, reggianito e sbrinz. Brasília, DF: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997. Disponível em: http://www.engetecno.com.br/port/legislacao/leite_parmesao.htm. Acesso em: 22 jul. 2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria nº 711, de 1º de novembro de 1995**. Padronização dos métodos de elaboração de produtos de origem animal no tocante às instalações e equipamentos para abate e industrialização de suínos. Brasília, DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e

Abastecimento, 1995. Disponível em: <https://alimentusconsultoria.com.br/wp-content/uploads/2016/08/POR-711-1995.pdf>. Acesso em: 22 jul. 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da diretoria colegiada nº 12, de 02 de janeiro de 2001**. Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Brasília, DF: ANVISA, 2001. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/RDC_12_2001.pdf/15ffddf6-3767-4527-bfac-740a0400829b. Acesso em: 22 jul. 2020

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da diretoria colegiada nº 272, de 14 de março de 2019**. Estabelece os aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2019. Disponível em: http://www.in.gov.br/web/quest/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/67378977/do1-2019-03-18-resolucao-da-diretoria-colegiada-rdc-n-272-de-14-de-marco-de-2019-67378770. Acesso em 22 jul. 2020.

CAXIAS DO SUL. **Decreto nº 19.882, de 29 de novembro de 2018**. Regulamenta a Lei nº 8.175, de 19 de dezembro de 2016, alterada pela Lei nº 8.186, de 10 de março de 2017, que institui o Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS-POA) em Caxias do Sul e dá outras providências. Caxias do Sul: Câmara Municipal, 2018. Disponível em: <https://gcpstorage.caxias.rs.gov.br/documents/2018/12/65367e29-7e15-4350-a314-5f177d795ee4.pdf>. Acesso em: 22 jul. 2020.

CAXIAS DO SUL. **Instrução Normativa nº 1, de 14 de maio de 2019**. Normas técnicas de instalações e equipamentos para granja avícola. Caxias do Sul: Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2019b. Disponível em: <https://gcpstorage.caxias.rs.gov.br/documents/2019/05/a1cd26b2-f0b6-47b6-bb82-a6e2861882e3.pdf>. Acesso em: 22 jul. 2020.

CAXIAS DO SUL. **Instrução normativa nº 7, de 08 de novembro de 2019**. Normas técnicas para registro de produto e rotulagens. Caxias do Sul: Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2019d. Disponível em: <https://gcpstorage.caxias.rs.gov.br/documents/2019/11/035f9ca6-d925-4581-a47a-dbb428afd0f7.pdf>. Acesso em: 22 jul. 2020.

CAXIAS DO SUL. **Lei nº 4.752, de 02 de dezembro de 1997**. Institui o serviço municipal de controle de produtos agropecuários em Caxias do Sul e dá outras providências. Caxias do Sul: Câmara Municipal, 1997. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/rs/c/caxias-do-sul/lei-ordinaria/1997/475/4752/lei-ordinaria-n-4752-1997-institui-o-servico-municipal-de-controle-de-produtos-agropecuarios-em-caxias-do-sul-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 22 jul. 2020.

CAXIAS DO SUL. **Lei nº 8.175, de 19 de dezembro de 2016**. Institui o serviço municipal de controle de produtos agropecuários de origem animal em Caxias do Sul e dá outras providências. Caxias do Sul: Câmara Municipal, 2016. Disponível em: <https://gcpstorage.caxias.rs.gov.br/documents/2018/01/37e678c8-dbd4-4b9a-843c-992432aff7fa.pdf>. Acesso em: 22 jul. 2020.

CAXIAS DO SUL. **Portaria nº 1, de 22 de janeiro de 2019.** Sobre periodicidade das inspeções e supervisões, RNC, RAF e outros documentos. Caxias do Sul: Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2019a. Disponível em: <https://gcpstorage.caxias.rs.gov.br/documents/2019/02/790ebc7e-99bb-4c80-bb51-f5d64e6e43a3.pdf>. Acesso em: 22 jul. 2020.

CAXIAS DO SUL. **Portaria nº 2, de 22 de janeiro de 2019.** Sobre periodicidade das análises de água e produto, laboratórios cadastrados e SQA. Caxias do Sul: Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2019c. Disponível em: <https://gcpstorage.caxias.rs.gov.br/documents/2019/11/8fd36053-4b9a-4a3a-b7bb-dccbdebcbcfca.pdf>. Acesso em: 22 jul. 2020.

CAXIAS DO SUL. Inspeção Municipal (COPAS-POA). **Tabela de estabelecimentos.** Caxias do Sul, 2020. Disponível em: <https://caxias.rs.gov.br/servicos/agricultura/inspecao-municipal-copas-poa/tabela-de-estabelecimentos>. Acesso em: 22 jul. 2020.

Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado de Minas Gerais (CRMV-MG). Inspeção de produtos de origem animal. **Cadernos Técnicos de Veterinária e Zootecnia**, n. 77. Belo Horizonte, MG: FEPMVZ; [s. l.]: CRMV-MG, set. 2015.

DIKEMAN, M.; DEVINE, C. **Encyclopedia of meat sciences.** 2. ed. London, UK; Waltham, USA; San Diego, USA: Elsevier, 2014.

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA. Embutidos, Frios e Defumados. **Coleção Saber.** Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 1996.

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2008.

FUKS, L. G.; FARO, L. B. L.; PIAZZA, A. Problemáticas del uso de aditivos en panificados y embutidos cárnicos y sus efectos en la salud. **CyTTAL-ALACCTA 2019**, nov. 2019. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/338397202_Problematicas_del_uso_de_aditivos_en_panificados_y_embutidos_carnicos_y_sus_efectos_en_la_salud. Acesso em 22 jul. 2020.

IAMARINO, L. Z. *et al.* Nitritos e nitratos em produtos cárneos enlatados e/ou embutidos. **Gestão em foco.** ed. 7, 2015. Disponível em: http://portal.unisepe.com.br/unifia/wp-content/uploads/sites/10001/2018/06/22nitritos_nitratos.pdf. Acesso em: 22 jul. 2020.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. Ministério da Economia. Ministério da Saúde. **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018:** Avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101670.pdf>. Acesso em: 22 jul. 2020.

INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER - INCA. **Carnes processadas.** [s. l.], ago. 2018. Disponível em: <https://www.inca.gov.br/alimentacao/carnes-processadas>. Acesso em: 22 jul. 2020.

International Agency for Research on Cancer. World Health Organization. **IARC monographs on the evaluation of carcinogenic risks to humans**: Volume 94 ingested nitrate and nitrite, and Cyanobacterial Peptide Toxins. Lyon, France: IARC, 2010. Disponível em: <http://monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol94/index.php>. Acesso em: 22 jul. 2020.

International Agency for Research on Cancer. World Health Organization. **List of classifications**: Agents classified by the IARC monographs, volumes 1-127. [s. l.]: IARC, 2020. Disponível em: <https://monographs.iarc.fr/list-of-classifications>. Acesso em: 22 jul. 2020.

OLIVEIRA, M. J. de; ARAÚJO, W. M. C.; BORGIO, L. A.. Quantificação de nitrato e nitrito em linguiças do tipo frescal. **Ciênc. Tecnol. Aliment.** v. 25. n. 4, 2005. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/cta/v25n4/27644.pdf>. Acesso em: 22 jul. 2020.

PARDI, M. C. *et al.* **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. 2. ed. Goiânia: Ed. da UFG, 2007.

PEREIRA, T. F. Conheça os principais conservantes alimentares utilizados na indústria. **Ifope Educacional**. [s. l.]: out. 2019. Disponível em: <https://blog.ifopecom.br/conservantes-alimentares/>. Acesso em: 22 jul. 2020

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria de Planejamento, Orçamento e Gestão. **Atlas socioeconômico do Rio Grande do Sul**: apresentação: clima, temperatura e precipitação. Porto Alegre, 2020. Disponível em: <https://atlassocioeconomico.rs.gov.br/clima-temperatura-e-precipitacao>. Acesso em: 13 ago. 2020.

SCHEIBLER, J. R.; MARCHI, M. I.; SOUZA, C. F. V. de. Análise dos teores de nitritos e nitratos de embutidos produzidos em municípios do Vale do Taquari-RS. **Revista Destaques Acadêmicos**. v. 5. n. 2, 2013. Disponível em: <http://univates.br/revistas/index.php/destaques/article/download/339/334>. Acesso em: 22 jul. 2020.

TOLDRÁ, F *et al.* **Handbook of fermented meat and poultry**. 2. ed. [s. l.]: Wiley Blackwell, 2015.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Food additives**. [s. l.], jan. 2018. Disponível em: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-additives>. Acesso em: 22 jul. 2020.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Food safety**. [s. l.], apr. 2020. Disponível em: <https://www.who.int/NEWS-ROOM/FACT-SHEETS/DETAIL/FOOD-SAFETY>. Acesso em: 22 jul. 2020.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **IARC Monographs evaluate consumption of red meat and processed meat**. Press release nº 240. Lyon, France: oct. 2015a.

Disponível em: https://www.iarc.fr/wp-content/uploads/2018/07/pr240_E.pdf. Acesso em: 22 jul. 2020.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Information note nitrosamine impurities.** [s. /], nov. 2019. Disponível em: <https://www.who.int/news-room/detail/20-11-2019-information-note-nitrosamine-impurities>. Acesso em: 22 jul. 2020.

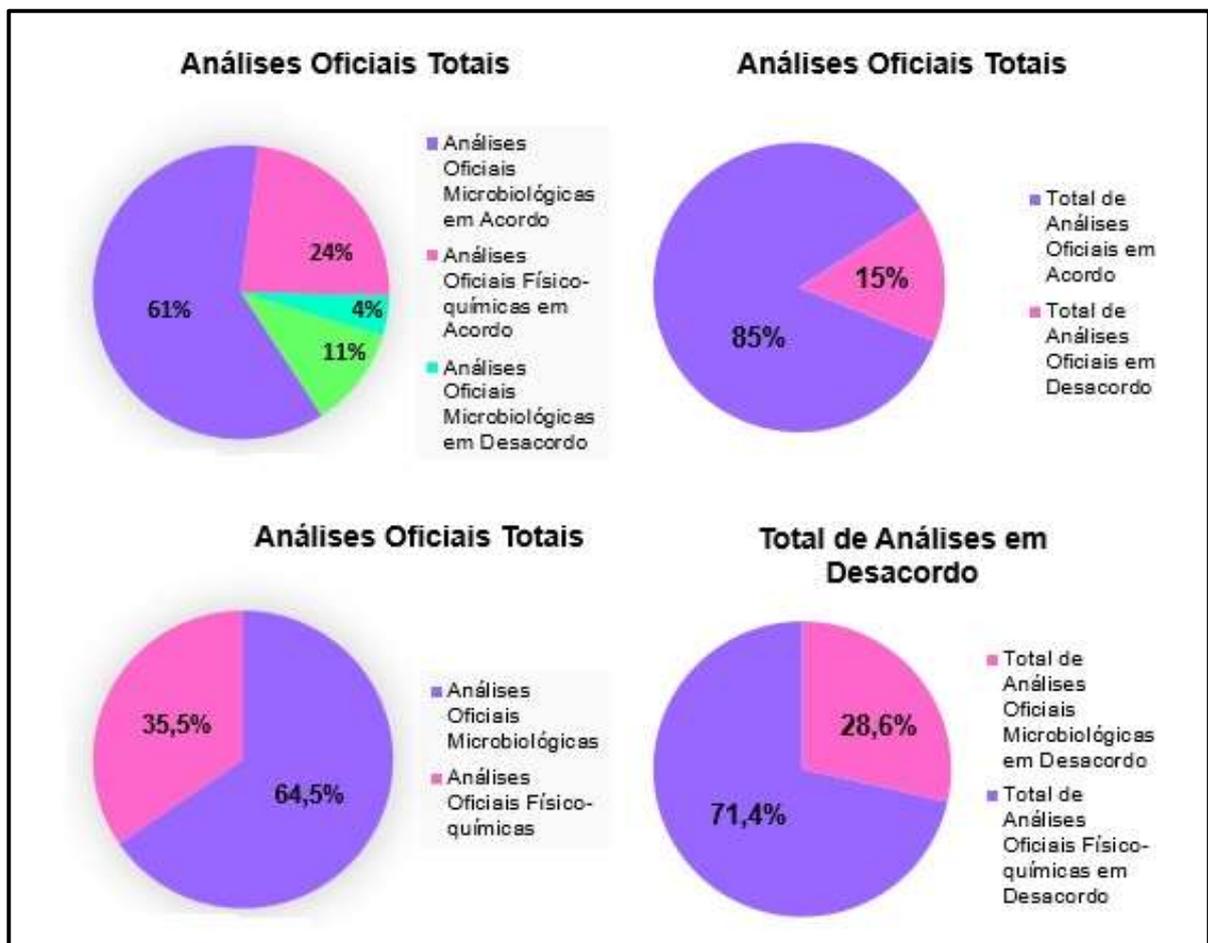
WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Q&A on the carcinogenicity of the consumption of red meat and processed meat.** [s. /]: oct. 2015b. Disponível em: <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-on-the-carcinogenicity-of-the-consumption-of-red-meat-and-processed-meat>. Acesso em: 22 jul. 2020.

ZDOLEC, N. **Fermented meat products:** health aspects. Zagreb, Croatia: CRC Press Taylor & Francis Group, 2017.

APÊNDICE A – TABELA DE RELAÇÕES ENTRE ANÁLISES OFICIAIS E ESTABELECIMENTOS, E GRÁFICOS ILUSTRATIVOS

Estabelecimento	01	02	03	04	05	TOTAL
Total de Análises Oficiais	16	29	41	35	17	138
Total de Análises Oficiais Microbiológicas	8	22	24	25	10	89
Total de Análises Oficiais Físico-químicas	8	7	17	10	7	47
Total de Análises Oficiais em Desacordo	4	0	8	6	3	6
Total de Análises Oficiais Microbiológicas em Desacordo	1	0	1	3	1	15
Total de Análises Oficiais Físico-químicas em Desacordo	3	0	7	3	2	21

Fonte: Alana Julia Kayser Boz (2020).

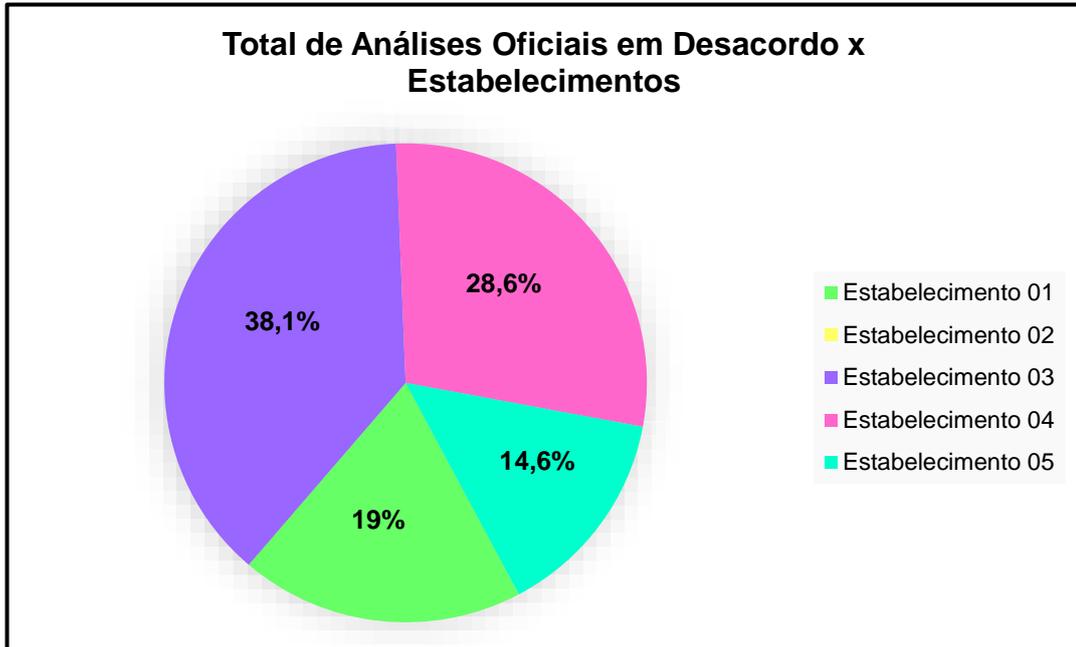


Fonte: Alana Julia Kayser Boz (2020).

APÊNDICE B – GRÁFICOS REFERENTES A ANÁLISES OFICIAIS E ESTABELECIMENTOS

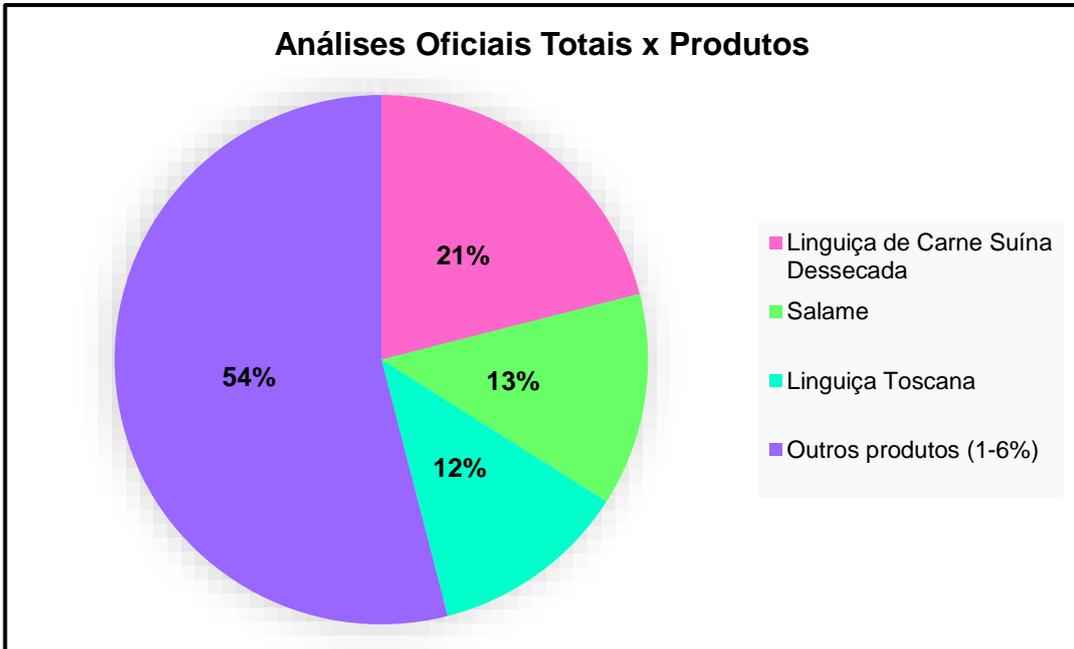


Fonte: Alana Julia Kayser Boz (2020).

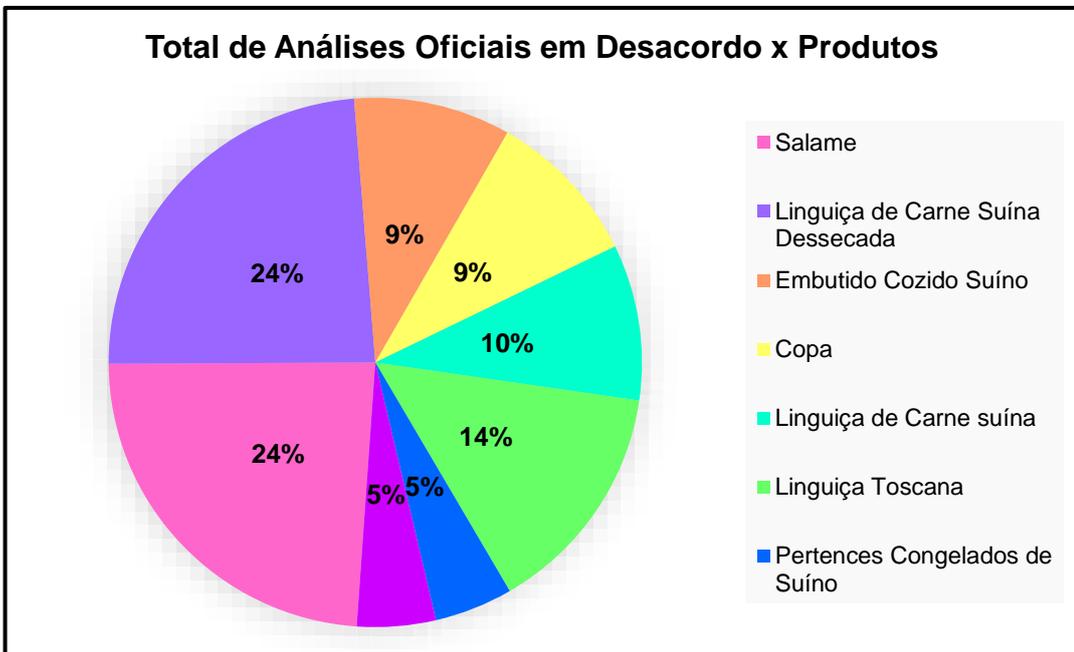


Fonte: Alana Julia Kayser Boz (2020).

APÊNDICE C – GRÁFICOS REFERENTES A ANÁLISES OFICIAIS E PRODUTOS.

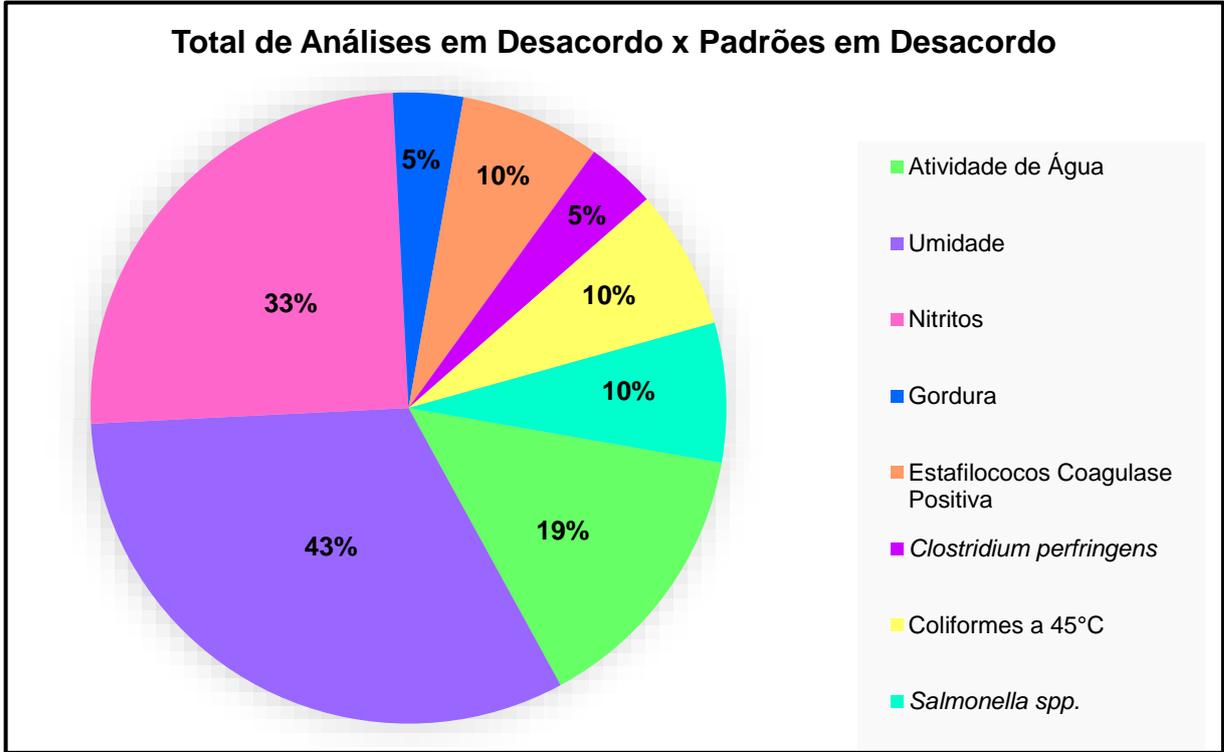


Fonte: Alana Julia Kayser Boz (2020).



Fonte: Alana Julia Kayser Boz (2020).

APÊNDICE D – GRÁFICOS REFERENTES AO TOTAL DE ANÁLISES OFICIAIS EM DESACORDO E PARÂMETROS EM DESACORDO

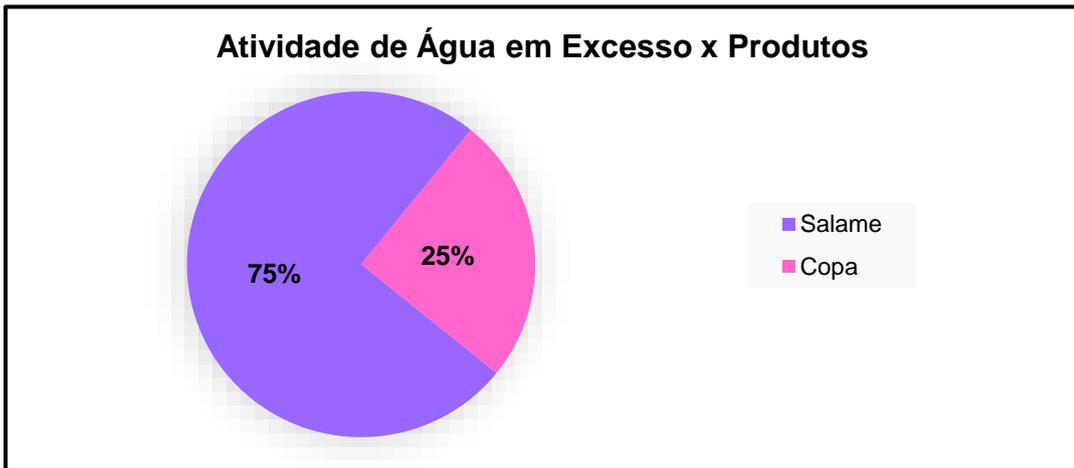


Fonte: Alana Julia Kayser Boz (2020).

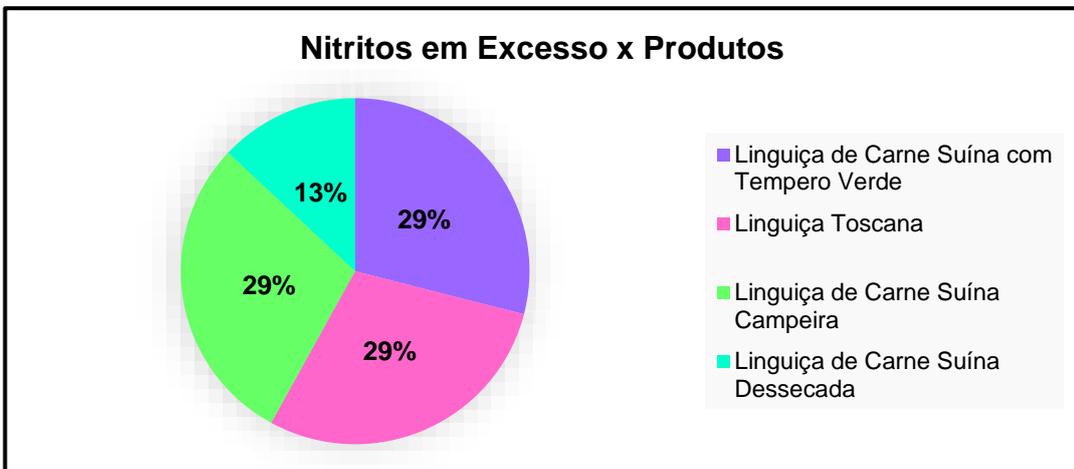
APÊNDICE E – GRÁFICOS REFERENTES A PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS EM DESACORDO E PRODUTOS



Fonte: Alana Julia Kayser Boz (2020).



Fonte: Alana Julia Kayser Boz (2020).



Fonte: Alana Julia Kayser Boz (2020).

ANEXO A – DOCUMENTOS DE PROCESSO DE VISTORIA. A) RELATÓRIO DE AÇÃO FISCALIZATÓRIA E CONTROLE DE VISTORIA (RAF). B) RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE (RNC). C) RESPOSTA À AÇÃO CORRETIVA (R-RAC).

A



SMAPA
Secretaria de
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

Serviço Municipal e Controle e Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS-POA)
RELATORIO DE AÇÃO FISCALIZATÓRIA E CONTROLE DE VISTORIA

Nome Fantasia: _____
 Classificação de Atividade: _____ COPAS-POA Nº: _____
 Responsável Presente: _____ Data: ____/____/____

Atividade realizada no dia:	Vistoria de Rotina	Coleta Oficial	Outro:
1. Controle de Temperatura: Planilha de Autocontrole – POP 11: () Conforme – () Não conforme – () Não se aplica			
Matéria-prima:	Equipamento de Produção:	Produto em Elaboração/ Produção:	
Local de Produção/ Ambiental:	Secagem/ Maturação:	Congelamento:	
Armazenamento:	Armazenamento:	Produto Final:	

2. Controle da Água de Abastecimento Interno: Planilha de Autocontrole – POP 2: () Conforme – () Não conforme

Local Coleta: _____ - Cloro: _____ ppm - pH: _____ - Tanque de Higienização - Cloro: _____ ppm - pH: _____

3. Condições Higiênicas-Sanitárias do Estabelecimento:	7. Condições de manejo de resíduos líquidos e sólidos:
3.1. Recepção da matéria-prima	7.1. Esvaziamento das Águas Residuais
3.2. Barreira Sanitária (Detergente/escova/trapel toalha)	7.2. Funcionamento/ manutenção-lixeiros
3.3. Pisos/ Paredes/ Teto/Porta/Janela/ Escadas	7.3. Acondicionamento dos resíduos sólidos
3.4. Luminárias/ Sistema Elétrico/ Ralos	7.4. Planilha de Autocontrole – POP 4
3.5. Equipamentos/ Maquinário/ Utensílios/ Veículo/ Caminhão	8. Condições de controle integrado de pragas, insetos e roedores:
3.6. Resíduos acondicionados adequadamente/ lixeiras	8.1. Telas milimétricas de proteção das janelas/ portas
3.7. Vasilhames/ Prateleiras/ Estrados	8.2. Não há vestígios ou presença de pragas/roedores/ animais
3.8. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositoras	8.3. Limpeza das armadilhas contra pragas, insetos e roedores
3.9. Almoarifados/ Depósitos/ Laboratório/ Varejo	8.4. Manutenção das armadilhas contra pragas, insetos e roedores
3.10. Organização Geral e odor	8.5. Organização geral do ambiente externo
3.11. Banheiros/Vestiários	8.6. Planilhas de Autocontrole – POP 3
3.12. Condensação/ Ventilação	9. Condições de manutenção das instalações e equipamentos – calibração e aferição de instrumentos de controle de processo:
3.13. Planilhas de Autocontrole – POP 5	9.1. Barreira Sanitária/ Equipamentos/ Maquinários/ Balações
4. Condições de Higiene, hábito, saúde e treinamento higiênico dos Manipuladores:	9.2. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
4.1. Jaleco/ Calça/ Touca/ Botas	9.3. Câmara-frias/ Geladeira industrial ou Expositora
4.2. EPT's (protetor auricular, óculos, máscara, luvas...)	9.4. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente
4.3. Barba/ Maquiagem/ Unhas/ Adornos (ólas, adereços...)	9.5. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
4.4. Comportamento Higiênicos e treinamentos	9.6. Pias/ torneiras/ mesas
4.5. Atestado de Saúde	9.7. Esgotos/ Ralos/ Banheiro
4.6. Planilhas de Autocontrole – POP 7 e 8	9.8. Planilhas de Autocontrole – POP 1 e 12
5. Condições de Controle de Matérias-primas (MP), ingredientes (Ingr.), embalagens (Emb.) e produtos químicos (PQ):	10. Condições de análises laboratoriais – rastreabilidade e recall – POP 13 e 14:
5.1. Procedência/rotulagem/validade/acondicionamento de MP	10.1. Respeito ao cronograma de análises de autocontrole
5.2. Procedência/rotulagem/validade/Acondicionamento dos Ingr.	10.2. Controle de maturação do produto
5.3. Procedência/rotulagem/validade/Acondicionamento das Emb.	10.3. Controle de rastreabilidade
5.4. Procedência/rotulagem/validade/Acondicionamento das PQ	
5.5. Planilhas de Autocontrole – POP 9	
6. Condições dos Controles de Processos e Formulações:	
6.1. Respeito ao fluxograma estabelecido – instruções sequenciais	

11. AÇÃO FISCAL

11.1. Documento emitido:	Enquadramento:
A- Relatório de Não-conformidade – RNC nº _____	
B- Auto de Infração nº _____	
C - Medida Cautelar nº _____	
D - Coleta de Água de Abastecimento Interno:	Microbiológico
IDENTIFICAÇÃO: Localização do ponto da coleta:	
Dosagem cloro residual livre: _____ ppm	pH: _____
E - Coleta de Produto:	Temp. (°C): _____
IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA: a) Produto(s): _____	
b) Registro COPAS-POA sob nº: _____	
c) Data de fabricação: _____	
d) Lote: _____	
e) Data de validade: _____	
F - Liberação da Apreensão do Produto e/ ou da suspensão provisória do processo de fabricação e de suas etapas.	
OBSERVAÇÃO:	
12. ASSINATURA COPAS-POA (Identificação do Servidor do COPAS-POA)	
12.1. Escrito com letra cursiva ou carimbo e/ou assinatura:	12.2. Matrícula: _____
13. ASSINATURA - RESPONSÁVEL/ PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO	
13.1. Nome: _____	
13.2. Assinatura: _____	

1 de 2 páginas

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

ANEXO B – REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO INTERNO

1ª VIA - LABORATÓRIO 2ª VIA - ESTABELECIMENTO 3ª VIA - ARQUIVO COPAS-POA	 PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal - COPAS-POA REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO INTERNO																														
IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO: Estabelecimento: _____ CNPJ ou CPF: _____ Registro COPAS-POA: _____ Atividade: _____																															
IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA: Produto: <u>ÁGUA DE ABASTECIMENTO INTERNO</u> Obs: _____																															
INFORMAÇÕES DA COLETA: Localização do ponto da coleta: _____ Origem da água: <input type="checkbox"/> Poço <input type="checkbox"/> Poço Artesiano <input type="checkbox"/> Fonte protegida <input type="checkbox"/> Rede Pública <input type="checkbox"/> Outra: _____ Tratamento da água: <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não Dosagem cloro residual livre: _____ pH: _____ Temp. (°C): _____																															
IDENTIFICAÇÃO DA COLETA: Data da Coleta: _____ Hora da Coleta: _____ Lacres Utilizados: _____ Responsável Legal Presente: _____ Laboratório Enviado: _____																															
IDENTIFICAÇÃO DO TRANSPORTE: <input type="checkbox"/> COPAS-POA - Termo de Autorização (TAT) N°: _____ <input type="checkbox"/> Sob Responsabilidade do Estabelecimento.																															
TIPO DE AMOSTRA: <input type="checkbox"/> MICROBIOLÓGICA <input type="checkbox"/> Coliformes Totais <input type="checkbox"/> Enumeração de <i>Escherichia coli</i> <input type="checkbox"/> Contagem de Bactérias Heterotróficas <input type="checkbox"/> Outros: _____	<input type="checkbox"/> FÍSICO-QUÍMICO <input type="checkbox"/> Cloro Residual Livre e Cloretos <input type="checkbox"/> Dureza Total <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> Matéria Orgânica <input type="checkbox"/> Turbidez <input type="checkbox"/> Sólidos Totais <input type="checkbox"/> Outros: _____																														
AO LABORATÓRIO: Por favor, enviar os resultados para o e-mail oficial do Serviço de Inspeção Municipal: <laudoscopaspoa@caxias.rs.gov.br>																															
Fiscal Responsável pela Coleta: _____ Fiscalização COPAS-POA – Matrícula N° _____ ASSINATURA: _____ Data da Coleta: _____	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="5">PARA USO DO COPAS-POA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 20%; text-align: center;">Conforme</td> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1ª coleta</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1º ciclo</td> <td style="width: 35%; text-align: center;">amostra 1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Não Conforme</td> <td></td> <td style="text-align: center;">2ª coleta</td> <td style="text-align: center;">2º ciclo</td> <td style="text-align: center;">amostra 2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Nº A.I.:</td> <td></td> <td style="text-align: center;">3ª coleta</td> <td style="text-align: center;">3º ciclo</td> <td style="text-align: center;">amostra 3</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Notificação:</td> <td colspan="2">Cód. SAM:</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Relatório nº</td> <td colspan="2">Data:</td> </tr> </tbody> </table>	PARA USO DO COPAS-POA					Conforme		1ª coleta	1º ciclo	amostra 1	Não Conforme		2ª coleta	2º ciclo	amostra 2	Nº A.I.:		3ª coleta	3º ciclo	amostra 3	Notificação:			Cód. SAM:		Relatório nº			Data:	
PARA USO DO COPAS-POA																															
Conforme		1ª coleta	1º ciclo	amostra 1																											
Não Conforme		2ª coleta	2º ciclo	amostra 2																											
Nº A.I.:		3ª coleta	3º ciclo	amostra 3																											
Notificação:			Cód. SAM:																												
Relatório nº			Data:																												
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 Página 1 de 3																															

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

ANEXO C – A) REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTO (FÍSICO-QUÍMICO). B) REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTO (MICROBIOLÓGICO).

A

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


PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL
Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal - COPAS-POA
REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTO (Físico-químico)

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:
Estabelecimento (Razão Social ou Proprietário): _____
CNPJ ou CPF: _____ Registro COPAS-POA: _____
Atividade: _____

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA:
Produto: _____
Registro COPAS-POA Nº: _____ Lote: _____
Data de fabricação: _____ Obs: _____
Data de validade: _____

INFORMAÇÕES DA COLETA:
Temperatura da amostra: _____ Condições do ambiente: _____
Temperatura ambiente: _____ Local da amostragem: _____
Condições da embalagem: _____ Obs: _____

IDENTIFICAÇÃO DA COLETA:
Data da coleta: _____ Hora da coleta: _____ Lacres utilizados: _____
Responsável legal presente: _____
Laboratório enviado: _____

IDENTIFICAÇÃO DO TRANSPORTE:
 COPAS-POA - Termo de autorização (TAI) Nº: _____
 Sob responsabilidade do estabelecimento.

TIPO DE AMOSTRA:

<input type="checkbox"/> Carne ou Derivados Carneos	<input type="checkbox"/> Leite ou Derivados Lácteos	<input type="checkbox"/> Peixe ou Derivados de Pescados	<input type="checkbox"/> Mel ou Derivados
--	--	--	--

<input type="checkbox"/> Ácido Sórbico/ Sorbato	<input type="checkbox"/> Extrato Seco Total	<input type="checkbox"/> Metabissulfito de Sódio	<input type="checkbox"/> Sódio
<input type="checkbox"/> Acidez	<input type="checkbox"/> Ferro	<input type="checkbox"/> Nitratos	<input type="checkbox"/> Sólidos Insolúveis em Água
<input type="checkbox"/> Acidez <small>(por ácido de total)</small>	<input type="checkbox"/> Formaldeído	<input type="checkbox"/> Nitritos	<input type="checkbox"/> Sólidos Lácteos não
<input type="checkbox"/> Acidez LIVRE <small>(por ácido de livre)</small>	<input type="checkbox"/> Formal	<input type="checkbox"/> Partículas Queimadas	<input type="checkbox"/> Gordurosos
<input type="checkbox"/> Acidez Gordura <small>(por ácido de gordura)</small>	<input type="checkbox"/> Gordura	<input type="checkbox"/> Peróxido	<input type="checkbox"/> Sólidos Lácteos Totais
<input type="checkbox"/> Acidez Titulável <small>(por ácido de total e livre)</small>	<input type="checkbox"/> Hidroximetilfurfural (HMF)	<input type="checkbox"/> pH	<input type="checkbox"/> Sólidos não Gordurosos <small>(por ácido de total)</small>
<input type="checkbox"/> Açúcares Redutores <small>(por ácido de total)</small>	<input type="checkbox"/> Histamina	<input type="checkbox"/> Ponto de Fusão	<input type="checkbox"/> Sólidos totais
<input type="checkbox"/> Amido	<input type="checkbox"/> Índice CMP	<input type="checkbox"/> Ponto de Saponificação Turva	<input type="checkbox"/> Substâncias Redutoras
<input type="checkbox"/> Atividade de Água	<input type="checkbox"/> Índice Crioscópico	<input type="checkbox"/> Potássio	<input type="checkbox"/> Voláteis <small>(por ácido de total)</small>
<input type="checkbox"/> Bases Voláteis Totais	<input type="checkbox"/> Índice de Acidez	<input type="checkbox"/> Proteína (Prot.)	<input type="checkbox"/> Teor de Cálcio (base seca)
<input type="checkbox"/> Carboidratos	<input type="checkbox"/> Índice de Amilase <small>(por ácido de total)</small>	<input type="checkbox"/> Prot. Extrato Seco	<input type="checkbox"/> Teor de Insolúveis no Éter
<input type="checkbox"/> Carboidratos Totais	<input type="checkbox"/> Índice de Ésteres	<input type="checkbox"/> Desengordurado	<input type="checkbox"/> Etílico
<input type="checkbox"/> Cinzas	<input type="checkbox"/> Índice de Peróxido	<input type="checkbox"/> Prot. Sólidos Lácteos Não	<input type="checkbox"/> Teste de Fosfatase
<input type="checkbox"/> Cloreto de Sódio	<input type="checkbox"/> Índice Relação Ésteres/Acidez	<input type="checkbox"/> Gordurosos	<input type="checkbox"/> Teste de Peroxidase
<input type="checkbox"/> Colágeno	<input type="checkbox"/> Índice de Solubilidade	<input type="checkbox"/> Proteína Total	<input type="checkbox"/> Teste p/ Cera de Carnaúba
<input type="checkbox"/> Densidade	<input type="checkbox"/> Lactose	<input type="checkbox"/> Proteínas Lácteas	<input type="checkbox"/> Teste p/ Cera Japonesa,
<input type="checkbox"/> Densidade a 15°C	<input type="checkbox"/> Lactose Monohidratada	<input type="checkbox"/> Relação Umidade/Proteína	<input type="checkbox"/> Resinas e Gorduras
<input type="checkbox"/> Deglaciamento	<input type="checkbox"/> Lipídeos Totais	<input type="checkbox"/> Relação Umidade/Proteína	<input type="checkbox"/> Umetectabilidade
<input type="checkbox"/> Dispersibilidade	<input type="checkbox"/> Matéria Gorda/Lipídios	<input type="checkbox"/> Resíduo Mineral Fixo	<input type="checkbox"/> Umidade
<input type="checkbox"/> Dripping Test	<input type="checkbox"/> Matéria Gorda Láctea	<input type="checkbox"/> Sacarose	<input type="checkbox"/> Vitamina A
<input type="checkbox"/> Extrato Seco Desengordurado	<input type="checkbox"/> Matéria Gorda-Extrato Seco	<input type="checkbox"/> Sal	

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

Fiscal Responsável pela Coleta: _____	PARA USO DO COPAS-POA			
Fiscalização COPAS-POA – Matrícula nº _____	Conforme	1ª coleta	1º ciclo	amostra 1
ASSINATURA: _____	Não Conforme	2ª coleta	2º ciclo	amostra 2
Data da Coleta: _____	Nº A.I.	3ª coleta	3º ciclo	amostra 3
	Notificação:	Cód. SAM:		
	Relatório nº	Data:		

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 Página 1 de 3

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

B

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL
Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal - COPAS-POA
REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTO (Microbiológico)

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:
Estabelecimento: _____
CNPJ ou CPF: _____ Registro COPAS-POA: _____
Atividade: _____

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA:
Produto: _____
Registro COPAS-POA N°: _____
Data de Fabricação: _____ Lote: _____
Data de Validade: _____ Obs: _____

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

IDENTIFICAÇÃO DA COLETA:
Data da Coleta: _____ Hora da Coleta: _____ Lacres Utilizados: _____
Responsável Legal Presente: _____
Laboratório Enviado: _____

IDENTIFICAÇÃO DO TRANSPORTE:
 COPAS-POA - Termo de Autorização (TAJ) N°: _____
 Sob Responsabilidade do Estabelecimento.

TIPO DE AMOSTRA:
 Carne ou Derivados Cárneos Leite ou Derivados Lácteos Peixe ou Derivados de Pescados Mel ou Derivados
 Aeróbios Mesófilos Outros _____
 Aeróbios Mesófilos após Incubação a 35°C/ 7 dias
 Bacillus cereus
 Bolores e Leveduras
 Clostridium perfringens
 Clostridium sulfito redutor a 46°C
 Coliformes a 30°C
 Coliformes a 30°C/35°C
 Coliformes a 45°C
 Contagem de Bactérias Lácticas Totais
 Enterobactérias
 Escherichia coli
 Estafilococos Congulase Positivo
 Fungos e Leveduras
 Listeria monocytogenes
 Salmonella spp.
 Teste de Esterilidade Comercial. Após 10 dias de Incubação a 35-37°C (Embalagem Fechada)
 Teste de Esterilidade Comercial. Após 5 dias de Incubação a 55°C (Embalagem Fechada)
 Teste de Esterilidade Comercial. Pré-incubação a 36°C por 10 dias
 Teste de Esterilidade Comercial. Pré-incubação a 55°C por 5 a 7 dias.
 Yersinia enterocolitica

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

Fiscal Responsável pela Coleta: _____	PARA USO DO COPAS-POA			
Fiscalização COPAS-POA – Matrícula nº _____	Conforme	1ª coleta	1º ciclo	amostra 1
ASSINATURA: _____	Não Conforme	2ª coleta	2º ciclo	amostra 2
Data da Coleta: _____	Nº A.I.	3ª coleta	3º ciclo	amostra 3
	Notificação:	Cód. SAM:		
	Relatório nº	Data:		

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 Página 1 de 3

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

**ANEXO D – DOCUMENTOS DE PROCESSO DE REGISTRO DE PRODUTO. A)
FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTO (FRP). B) CROQUI DE RÓTULO. C)
TERMO DE AVALIAÇÃO DE FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTO**

A



SMAPA
Secretaria de
Agricultura, Pecuária
e Desenvolvimento

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTO – FRP IN 7/2019 – SMAPA	
Nome do produto/Denominação de venda:	
Nº de registro do estabelecimento:	Nº de registro do produto:

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO (IN 7/2019 – SMAPA, Art. 13, incisos I ao VIII)	
1.1. Razão Social/Nome do Produtor*:	
1.2. Nome fantasia:	
1.3. CNPJ ou CPF*:	
1.4. Inscrição Estadual/Inscrição Estadual de Produtor Rural*:	
1.5. Responsável legal:	
1.6. Endereço completo:	
1.7. Telefone e aplicativo de mensagem, se houver:	
1.8. E-mail:	

*PEAF: Programa Estadual de Agricultura Familiar

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

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO (IN 7/2019 – SMAPA, Art. 15, incisos I ao XVI)		
3.1. Nome do produto/Denominação de venda:		
3.2. Nome regional, se houver:		
3.3. Marca comercial do produto, se houver:		
3.4. Formas de apresentação do produto:		
3.5. Tipo e forma de fechamento da embalagem:		
3.6. Peso da embalagem:		
3.7. Conteúdo líquido e drenado, se houver:		
3.7.1. Se “Deve ser pesado em presença do consumidor” a informação do peso mínimo e máximo:		
3.8. Forma de indicação da data de validade:		
3.9. Prazo estipulado de validade:		
3.9.1. Prazo estipulado de validade após aberto, se houver:		
3.10. Forma de conservação do produto final ao consumidor:		
3.11. Forma de indicação da data de fabricação:		
3.12. Forma de indicação e identificação do lote:		
3.13. Forma da declaração do lote/fabricação e validade:		
3.14. Informação Nutricional	Modelo vertical	Modelo horizontal

Página 1 de 4

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

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020). Documento completo disponível para download em: <https://caxias.rs.gov.br/servicos/agricultura/inspecao-municipal-copas-poa/documentos>

B



SMAPA
Secretaria de
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

ANEXO I – CROQUI DE RÓTULO IN 7/2019 – SMAPA	
Nome do produto/Denominação de venda:	
Nº de registro do estabelecimento:	Nº de registro do produto:

TABELA CROQUI DE RÓTULO			
Tipo de embalagem	Conteúdo Líquido e drenado	Peso da embalagem	Fornecedor*

*Para Entrepósito de Produto de Origem Animal: especificar o fornecedor e anexar a ficha técnica e o rótulo do fornecedor.

Responsável Legal

Responsável Técnico

Caxias do Sul, ____ / ____ / ____.

DOCUMENTOS NÃO ASSINADOS NÃO SERÃO RECEBIDOS PELO COPAS-POA.

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

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020). Documento disponível para download em: <https://caxias.rs.gov.br/servicos/agricultura/inspecao-municipal-copas-poa/documentos>

C



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL
Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal
COPAS-POA
TERMO DE AVALIAÇÃO DO FORMULÁRIO PARA REGISTRO DE PRODUTO
Ofício de referência nº XXX/2018 – SMAPA- COPAS-POA

SMAPA
Secretaria de
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

NOME EMPRESARIAL OU DO PRODUTOR RURAL:			
CNPJ (quando for o caso)	CPF	INSCRIÇÃO ESTADUAL	N.º DE REGISTRO NO COPAS-POA
NOME DO PRODUTO:			N.º DE REGISTRO DO PRODUTO:

2. AVALIAÇÃO DO FORMULÁRIO PARA O REGISTRO DE PRODUTO:

C*	NC*	NA*	2.1. Com relação ao formulário para Registro de Produto fornecido pelo COPAS-POA, atesto que os seguintes itens estão preenchidos corretamente*:
			A – Identificação do estabelecimento;
			B – A atividade desenvolvida conforme classificação do estabelecimento;
			C – Descrição do produto;
			D – Composição do produto;
			E – Processo de fabricação do produto;
			F – Controle de qualidade utilizado para a produção do produto pelo estabelecimento;
			G – Estocagem e transporte do produto
C*	NC*	NA*	2.2. Com relação ao modelo/representação em croqui do rótulo no Formulário para Registro de Produto, atesto que:
			A – Consta na forma física o modelo e representação em croqui do rótulo impresso, com as dimensões quando se fizer necessário;
			B – Consta a denominação de venda (nome vendedor) do produto? o nome do produto de origem animal deve ser indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. O tamanho de letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo caso existam (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 – MAPA);
			C – Consta a lista de ingredientes e aditivos? deve ser indicada no rótulo em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados com função e nome e número de INS (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 – MAPA);
			D – Consta conteúdos líquidos? o(s) conteúdo(s) líquido(s) devem ser indicado(s) no painel principal do rótulo de (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 – MAPA), assim como a indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente, ou a expressão "Deve ser pesado em presença do consumidor", indicando ainda o peso da embalagem;
			E – Consta a identificação da origem (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 – MAPA), a localização/ endereço do estabelecimento? para a identificar a origem, deve ser utilizada uma das seguintes expressões: "fabricado em..." ou "produto...", ou "indústria...". Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente (Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017);
			F – Consta o nome empresarial e CNPJ, se aplicável, da firma responsável? (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 – MAPA);
			G – Consta o nome do produtor rural e CPF, se aplicável, do estabelecimento responsável?;
			H – consta o número de Inscrição Estadual, podendo ser abreviado por "Insc. Est." ou "IE".;
			I – Consta o carimbo oficial da inspeção municipal, COPAS-POA, nas formas e dimensões previstas na legislação municipal de Caxias do Sul? (Decreto Municipal nº 19.382, de 26 de fevereiro de 2018);
			J – Consta a classificação oficial do estabelecimento, conforme regulamento do COPAS-POA? (Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017)
			K – Consta as instruções sobre a conservação do produto, quando necessário?
			L – Consta a marca comercial do produto, quando houver?
			M – Consta local para indicação da data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
			N – Consta composição do produto?
			O – Consta a expressão obrigatória de registro: "Registro na Secretaria Municipal da Agricultura, COPAS-POA, nº (número de registro do produto no COPAS-POA contendo no mínimo 2 (dois) dígitos) / (número de registro do estabelecimento no COPAS-POA contendo no mínimo 2 (dois) dígitos)";
			P – Consta instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário;
			Q – Consta a inscrição "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme Lei Federal Nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
			R – Consta conforme a Resolução – RDC nº 26, de 02 de julho de 2015, a declaração "Alérgicos: Contém... (nome Comum do alimento

MATRICULA	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL	DATA

Página 1 de 2

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

**ANEXO E – DOCUMENTOS DE PROCESSO DE ANÁLISE DE ROTULAGEM. A)
FORMULÁRIO SIMPLIFICADO (RÓTULOS E EMBALAGENS) B) TERMO DE
AVALIAÇÃO DO FORMULÁRIO SIMPLIFICADO**

A



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

Nome do produto/Denominação de venda:

Nº de registro do estabelecimento: Nº de registro do produto:

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

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

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

*PEAF: Programa Estadual de Agricultura Familiar

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

--

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

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

Página 1 de 2

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

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020). Documento completo disponível para download em: <https://caxias.rs.gov.br/servicos/agricultura/inspecao-municipal-copas-poa/documentos>

B



SMAPA
Secretaria de
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

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

TERMO DE AVALIAÇÃO DO FORMULÁRIO SIMPLIFICADO – RÓTULOS E EMBALAGENS

Ofício de referência nº XXX/2020 – SMAPA – COPAS-POA

A. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO					
Razão Social/ Nome do Agricultor Familiar (*FEAF):					
CNPJ (quando for o caso)/ CPF:	INSCRIÇÃO ESTADUAL:	N.º DE REGISTRO NO COPAS-POA:			
NOME DO PRODUTO/ DENOMINAÇÃO DE VENDA:	N.º DE REGISTRO DO PRODUTO:	FORNECEDOR (quando for o caso):			
B. AVALIAÇÃO DO PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO SIMPLIFICADO – RÓTULOS E EMBALAGENS			*C	*NC	*NA
1. Identificação do Estabelecimento (DN 7/2019 – SMAPA, Art. 13, incisos I ao VIII)					
2. Atividade/Classificação do Estabelecimento (DN 7/2019 – Smaga, Art. 14)					
3. Descrição do produto (DN 7/2019 – SMAPA, Art. 15, incisos I ao XVI)					
3.1 Nome do produto/ Denominação de venda					
3.2 Nome regional?					
3.3 Marca comercial?					
3.4 Formas de apresentação do produto (cubos, fatiado, em cruzes, bifes, etc)					
3.5 Tipo e forma de fechamento da embalagem (primária, secundária, material da embalagem, a vácuo, grampo, termosselada, ATM, etc)					
3.6 Peso da embalagem ou da etiqueta, em caso de embutidos					
3.7 Conteúdo líquido e drenado?					
3.7.1 Se "Deve ser pesado na presença do consumidor", a informação do peso mínimo e máximo					
3.8 Forma de indicação da validade					
3.9 Prazo estipulado de validade					
3.9.1 Prazo estipulado de validade após aberto?					
3.10 Forma de conservação do produto final ao consumidor (ex.: Manter refrigerado em ...°C, Manter em local seco e arejado, entre outros).					
3.11 Forma de indicação da data de fabricação (em casos de curados/maturados informação que a data de fabricação é o final da maturação)					
3.12 Forma de indicação e identificação do lote (data de fabricação, códigos, etc)					
3.13 Forma da declaração do lote/fabricação e validade (carimbo, impresso, gravação, entre outros, desde que estes sejam indeletáveis)					
3.14 Informação Nutricional () Modelo vertical () Modelo horizontal					
3.15 Informações complementares obrigatórias ao consumidor – Glúten, Alérgicos, Indústria Brasileira, % Água acima de 3%, Lactose, Frases de alerta ao consumidor -aves, ovos, mel, etc					
3.16 Outras informações adicionais ao consumidor * – Ex: "Maturado em ... dias", "Maturação de ... dias", "Para lanches", "Tradicional", "100 % Natural", entre outras, em forma de "apêndice", desde que não leve o consumidor a erro ou seja de alguma forma incorreta na sua informação					
4. Rótulos do Produto (DN 7/2019 – SMAPA, Art. 20, incisos I ao III)					
5. Autenticação e Data (DN 7/2019 – SMAPA, Art. 21)					
*C=Conforme *NC=Não conforme *NA=Não se aplica = Se houver					
C. AVALIAÇÃO DO ANEXO I (RÓTULOS/ETIQUETAS/EMBALAGENS ANEXADOS)			*C	*NC	*NA
1. Nome do produto/Denominação de venda (papel frontal, tipo de tratamento tecnológicos a que foi submetido - resfriado, congelado, curado, defumado, etc, conforme RTIQ)					
2. Nome regional, se aplicável					
3. Marca comercial do produto, se aplicável					
4. Formas de apresentação do produto, se aplicável (fatiado, em pedaço, fracionado, ralado, em cubos, bifes, iscas, etc)					
5. Peso da embalagem					
4. Conteúdo drenado e líquido, se houver (papel frontal)					
5 "Deve ser pesado na presença do consumidor"					
6. Local para indicação da data de fabricação, do prazo para validade e identificação do lote					
7. Prazo estipulado de validade, após aberto					

Página 1 de 2

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

B

Revisão Jan/2018

MODELO
MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO – MES

- 1 IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO
 - 1.1 Razão Social
 - 1.2 CNPJ
 - 1.3 Nome Fantasia
 - 1.4 Endereço Completo
 - 1.5 Classificação do Estabelecimento (conforme Decreto Municipal)

- 2 MATÉRIAS-PRIMAS, INSUMOS E INGREDIENTES
 - 2.1 Tipos de matérias-primas (ex.: carne resfriada de suíno, produtos prontos e acabados, envoltórios naturais, etc.)
 - 2.2 Procedência (mencionar se de inspeção municipal ou municipal com SISBI ou SUSAF, estadual ou estadual com SISBI, federal)
 - 2.3 Forma de conservação (resfriado, congelado, in natura, etc.)
 - 2.4 Meio de transporte (tipo de veículo, temperatura, acondicionamento da matéria-prima, etc.)
 - 2.5 Capacidade de recepção da matéria-prima

- 3 PRODUTOS QUE PRETENDE PRODUZIR
 - 3.1 Descrever todos os tipos de produtos que pretende produzir (ex.: produtos cárneos e lácteos fatiados, produtos lácteos ralados, cortes de carnes resfriadas, linguiças, salames, banha, queijos, iogurtes, etc.)
 - 3.2 Capacidade de produção
 - 3.3 Frequência de produção
 - 3.4 Tipo de embalagem (primária, secundária e terciária)
 - 3.5 Forma de conservação (resfriado, congelado, in natura, etc.)
 - 3.6 Meio de transporte (tipo e número de veículos, natureza do revestimento interno, geração de frio e controle de temperatura, forma de acondicionamento dos produtos, etc.)

- 4 DEPÓSITO DE EMBALAGENS

Descrever conforme os tipos de embalagens mencionados anteriormente, localização, materiais, presença de armários, prateleiras, estrados, etc.

- 5 MERCADOS DE CONSUMO

Descrever os principais mercados de consumo que pretende distribuir os produtos. Especificar: estabelecimentos de venda direta ao consumidor, como mercados e supermercados, ou estabelecimentos institucionais, como restaurantes e cozinhas industriais.

Mencionar se há interesse em adesão ao SISBI.

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020). Documento completo disponível para download em: <https://caxias.rs.gov.br/servicos/agricultura/inspecao-municipal-copas-poa/documentos>

C



SMAPA
Secretaria da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

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

OBTENÇÃO DE REGISTRO JUNTO AO COPAS-POA

IMPORTANTE:

É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à inspeção de que se trata o Decreto Municipal nº 19.882, de 29 de novembro de 2018, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo COPAS-POA.

1. APROVAÇÃO DO PROJETO E VISTORIA PRÉVIA

	Documentação do Projeto	Entregue	Aprovado
1.1	Requerimento assinado pelo representante legal do estabelecimento dirigido ao Secretário Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ¹		
1.2	Memorial econômico-sanitário (MES) do estabelecimento ²		
1.3	Planta baixa de todos os prédios e pavimentos		
1.4	Planta hidrossanitária		
1.5	Layout de equipamentos		
1.6	Planta contendo o fluxo de pessoas e o fluxo de produtos		

1.7 Os documentos deverão ser entregues na SMAPA, no setor COPAS-POA, onde será aberto processo administrativo de Registro Junto ao COPAS-POA. Os documentos entregues pelo requerente serão protocolados e anexados a este processo.

1.8 Os documentos dos itens 1.2 a 1.6 deverão ser entregues em 2 (duas) vias, as quais ficarão retidas no COPAS-POA para serem analisadas. A via do requerente será posteriormente devolvida a este, com o Deferimento/Aprovação ou não do documento.

1.9 As plantas e layout dos itens 1.3 a 1.6 poderão ser entregues na mesma prancha desde que as informações não estejam comprometidas.

1.10 Todas as plantas deverão estar assinadas pelo Responsável Legal e pelo Responsável Técnico.

1.11 Após análise do projeto o COPAS-POA agendará vistoria prévia no local e terreno.

1.12 Aprovado o projeto e a localização, do ponto de vista sanitário, o requerente poderá dar início às obras e/ou reformas necessárias.

1 **Modelo para Requerimento de Registro Junto ao COPAS-POA disponível em:**

<https://caxias.rs.gov.br/servicos/agricultura/inspecao-municipal-copas-poa/documentos>

2 **Modelo de Memorial Econômico Sanitário (MES) disponível em:**

<https://caxias.rs.gov.br/servicos/agricultura/inspecao-municipal-copas-poa/documentos>

Página 1 de 3

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

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020). Documento completo disponível para download em: <https://caxias.rs.gov.br/servicos/agricultura/inspecao-municipal-copas-poa/documentos>

ANEXO H – DOCUMENTOS DE ENCERRAMENTO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO. A) REQUERIMENTO DE ENCERRAMENTO. B) VISTORIA DE ENCERRAMENTO DAS ATIVIDADES. C) DECLARAÇÃO DE ENCERRAMENTO DAS ATIVIDADES (DEFINITIVO). D) MEMORANDO DE ENCERRAMENTO (DEFINITIVO).

A

Sr(a) Secretário(a) Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

REQUERIMENTO

Vimos através deste requer encerramento das atividades do estabelecimento

_____,

COPAS-POA nº _____, pelo(s) seguinte(s) motivo(s):

Tipo de encerramento requerido:

<input type="checkbox"/>	Temporário (6 meses)
<input type="checkbox"/>	Definitivo

Caxias do Sul, ____ de _____ de _____.

Responsável legal

CPF: _____

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020). Documento disponível para download em: <https://caxias.rs.gov.br/servicos/agricultura/inspecao-municipal-copas-poa/documentos>

C



SMAPA
Secretaria da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

DECLARAÇÃO DE ENCERRAMENTO DEFINITIVO DAS ATIVIDADES

Declaro encerradas definitivamente as atividades do estabelecimento _____
_____, COPAS-POA nº _____, conforme
solicitação protocolada dia _____ pelo(a) Sr(a)
_____, que gerou o processo
Nº _____.

Caxias do Sul, _____ de _____ de _____.

(Nome)

Secretário(a) Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

D



SMAPA
Secretaria da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

Memo. ____ – SMAPA – COPAS-POA Caxias do Sul, ____ de ____ de ____.

Para: (Nome) – Gerência da Vigilância Sanitária, Secretaria Municipal da Saúde
De: (Nome) – Secretário(a) Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Assunto: Encerramento Definitivo de Atividades de Agroindústrias

Prezada:

Informamos que as atividades do estabelecimento _____, CNPJ _____, marca comercial _____, localizado _____ e registrado no Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal – COPAS-POA, sob nº _____, foram encerradas definitivamente.

Atenciosamente,

(Nome)
Secretário(a) Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Página 1 de 1

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

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

**ANEXO I – DOCUMENTOS DE PROCESSO DE LAUDO DE INSPEÇÃO
SANITÁRIA. A) LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. B) LAUDO DE INSPEÇÃO
SANITÁRIA (AGROINDÚSTRIA FAMILIAR).**

A



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	<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			
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

1 de 9 páginas

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020). Documento completo disponível para download em: <https://caxias.rs.gov.br/servicos/agricultura/inspecao-municipal-copas-poa/documentos>

B



20000
Município de Caxias do Sul
Agricultura, Pecuária e Abastecimento

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:			
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.

1 de 8 páginas

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020). Documento disponível para download em: <https://caxias.rs.gov.br/servicos/agricultura/inspecao-municipal-copas-poa/documentos>

ANEXO J – EXEMPLO DE NOTIFICAÇÃO (NÃO CUMPRIMENTO DE PRAZOS)



MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

SMAPA
Secretaria da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

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

NOTIFICAÇÃO

À XXXX
XXXX
COPAS-POA nº XX

Notificamos o estabelecimento XXXXX, COPAS-POA nº XXX, que conforme o **Art. 85, inciso I e II, do Decreto 19.882 de 29 de novembro de 2018**, o estabelecimento deve cumprir prazos de notificação ou outros documentos expedidos pelo **COPAS-POA**, o qual tem o seguinte teor:

Art. 94. Ficam os proprietários de estabelecimentos ou seus representantes legais obrigados à:

I-Observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente regulamento;
II-Cumprir prazos de notificações ou outros documentos expedidos pelo COPAS-POA ou ainda, de documentos com prazos estipulados em comum acordo entre o COPAS-POA e o estabelecimento, bem como solicitar a prorrogação de quaisquer prazos, antes do vencimento, caso não os consiga cumprir.

Salienta-se que, conforme o **Art. 4º, § 2º, da Portaria nº 4 de 07 de março de 2017**, o responsável legal pelo estabelecimento tem o **prazo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento do Relatório de Não Conformidades – RNC** para apresentar a este departamento relatório das ações realizadas (resposta ao RNC). O não cumprimento do prazo de entrega desta resposta acarretará em auto de infração ao estabelecimento fiscalizado.

Este documento é uma notificação escrita da falha em atender as exigências regulamentares e pode resultar em adicional ação administrativa e legal, caso o estabelecimento não tome as medidas corretivas necessárias.

Atenciosamente,

Caxias do Sul, XX de XXX de XXXX.

XXXX
Fiscalização COPAS-POA
Matrícula XXXX

Recebido em: _____

Responsável pelo estabelecimento

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

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

ANEXO K – ATA DE REUNIÃO



SMAPA
Secretaria da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

**SERVIÇO MUNICIPAL DE CONTROLE DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL
COPAS-POA**

ATA DE REUNIÃO

Nº 04/2020

Assunto: Reunião com RT [REDACTED]		Data: 10/03/2020
PRESENCAS		
	Nome	Fone
1	Daniela Jacobus	djacobus@caxias.rs.gov.br
2	Júlia Grün Heinen	jgheinen@caxias.rs.gov.br
3	[REDACTED]	[REDACTED]
4	Alana Júlia Kayser Boz	ajkboz@gmail.com

ASSUNTOS ABORDADOS		
	Assunto	Definições
1	[REDACTED]	<p>Julia informou que observou diferenças notáveis entre estabelecimentos regidos pelo RT. Notificou o RT que o [REDACTED] consta com problemas recorrentes em relação a higiene (ambiente, equipamentos, utensílios, uniformes). Além disso, foi sugerido treinamento do pessoal, visualização do local com maior frequências.</p> <p>Daniela detalhou os apontamentos de higiene do [REDACTED] recorrentes, e especificou que no momento em que repetir o caso, não será mais elaborada notificação e sim auto de infração.</p> <p>Julia relatou que foi elaborada notificação na [REDACTED], visto que os mesmos estavam fabricando produtos não registrados juntamente com rótulos não aprovados, a qual foi entregue ao RT no momento da reunião.</p> <p>RT relatou que outros locais estão produzindo/processando produtos de origem animal, e justifica que por isso, está com dificuldade de controlar.</p> <p>Daniela sugeriu que sempre ao notar locais produzindo/processando ilegalmente, que então estes sejam denunciados à vigilância sanitária ou órgão competente.</p> <p>RT sugeriu que fará maior cobrança aos responsáveis legais.</p>

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

(continua)

B



LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS (Bromatologia)

RELATÓRIO DE ENSAIO

RELATÓRIO Nº: 9304/2020

Interessado: [REDACTED]

Endereço: [REDACTED]

Nº fiscal: COPAS POA

Material analisado: Linguiça Toscana

Data de recebimento: 15/04/2020

Hora do recebimento: 20:51

Data de validade: 06/05/2020

Temperatura no recebimento: 7,0 °C

Peso da amostra: 1002 g

Marca: não informado

Lote: 06/05/2020

Lacre: 000707

Data de remessa: não informado

Data de fabricação/produção: 06/04/2020

Condições de recebimento: sob refrigeração

Amostragem:

Data de amostragem: 14/04/2020

Hora da amostragem: 14:50

Responsável pela amostragem: Júlia Heinen (cliente)

Classe/ tipo de amostra: não informado

Temperatura da amostra: -2,5 °C

Temperatura ambiente: não informado

Local da amostragem: não informado

Condições ambientais: não informado

Plano de amostragem: não aplicável

RESULTADOS:

Ensaio	Resultados	Limite de Tolerância (*)	Limite de detecção/quantificação	Incerteza de Medição	Período Ensaio	Metodologia
FQ 008 - Ácido sórbico em cárneos	Não detectado	-	40 mg/Kg	1,30 mg/Kg	22/04/2020	NMKL 124:1997
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	16/04/2020 a 23/04/2020	NMKL 153:1996
FQ 058 - Lipídeos (Butímetro)	18,3 g/100 g	Máx. 30 g/100 g	3,0 g/100 g	1,0 g/100 g	16/04/2020 a 16/04/2020	NMKL 181:2005
FQ 075 - Proteína	12,61 g/100g	Mín. 12 g/100 g	1,00 g/100 g	0,28 g/100 g	17/04/2020 a 17/04/2020	ISO 1571:2009
FQ 090 - Umidade	62,8 g/100 g	Máx. 70 g/100 g	0,6 g/100 g	0,5 g/100 g	16/04/2020 a 17/04/2020	ISO 1442:1997

Condição de realização do(s) ensaio(s): T: 15 - 25 °C UR: 35 - 80 %

Limite de tolerância: É a tolerância máxima aceitável para amostra indicativa ou, quando for o caso, representativa conforme estabelecido pela legislação utilizada.

Limite 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 Frescas

OBS: Registro COPAS-POA nº: 07/65

Temperatura ambiente: -1,0 °C

Condições do ambiente: refrigerado

Local da amostragem: câmara 01

Tipo de amostra: carne ou derivados cárneos

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 Giovanella
Gerente Técnico Substituto
CRQ - 05202449

Lajeado, 27 de Abril de 2020.

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

Digitally signed by RODRIGO GIOVANELLA.00254677010
Date: 2020.04.29 10:31:12 -03'00'
Autenticação: http://www.univates.br/sistemas/ass Cod: MDDM/UeNDZyM1
Localização: BR

(conclusão)

B



LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS (Bromatologia)

RELATÓRIO DE ENSAIO

RELATÓRIO Nº: 9304/2020*

Interessado: [REDACTED]

Endereço: [REDACTED]

Nº fiscal: COPAS POA

Material analisado: Linguíça Toscana

Data de recebimento: 15/04/2020

Hora do recebimento: 20:51

Data de validade: 06/05/2020

Temperatura no recebimento: 7,0 °C

Peso da amostra: 1002 g

Marca: não informado

Lote: 06/05/2020

Lacre: 000707

Data de remessa: não informado

Data de fabricação/produção: 06/04/2020

Condições de recebimento: sob refrigeração

Amostragem:

Data de amostragem: 14/04/2020

Hora da amostragem: 14:30

Responsável pela amostragem: Júlia Heinen (cliente)

Classe/ tipo de amostra: não informado

Temperatura da amostra: -2,5 °C

Temperatura ambiente: não informado

Local da amostragem: não informado

Condições ambientais: não informado

Plano de amostragem: não aplicável

RESULTADOS:

Ensaio	Resultados	Limite de Tolerância (*)	Limite de detecção/quantificação	Incerteza de Medição	Período Ensaio	Metodologia
FQ 064 Nitratos	0,008 g/100 g NaNO ₂	-	0,002 g/100 g	0,001 g/100 g	16/04/2020 a 16/04/2020	ISO 3091:1975
FQ 065 Nitritos	0,024 g/100g NaNO ₂	-	0,002 g/100 g	0,001 g/100 g	16/04/2020 a 16/04/2020	ISO 2918:1975

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

UR: 35 - 80 %

*Limite de tolerância: É a tolerância máxima aceitável para amostra indicativa ou, quando for o caso, representativa conforme estabelecido pela legislação utilizada.

†Limite 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 Frescas

OBS: *Suplemento ao Relatório de Ensaio nº 9304/2020.

Registro COPAS-POA nº: 07/85

Temperatura ambiente: -1,0 °C

Condições do ambiente: refrigerado

Local da amostragem: câmara 01

Tipo de amostra: carne ou derivados cárneos

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, 27 de Abril de 2020.

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

Digitally signed by RODRIGO GIOVANELLA-00254671010
Date: 2020.04.28 10:22:27 -03:00
Autenticação: <http://www.univates.br/sistemas/ass> Cod. MD5MjUeN0DzYjMz
Localização: BR

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

C

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




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

AUTO DE INFRAÇÃO

Ao(s) 30 (trinta) dia(s) do mês de abril de 2020 às 11:30 horas
autoci 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 Fábrica de Produtos Suman
por infração ao(s) artigo(s) 102, inciso VIII

do Decreto N°: 19.882 de 29 de novembro de 2018
pelo fato de apresentar laudo de análise oficial para o produto legal Regente Limitado de Massa de Permutado "Produto Langües Suman" com farinha Betatano de amado nº 4304/2020 (hu-malim)

Pena prevista no artigo 108 inciso II alinea "a"
Decreto N°: 19.882 de 29/11/2018
O infrator poderá protocolar documento no COPAS-POA, dentro de 10 (dez) dias úteis, contendo as explicações que julgar necessárias a sua defesa.

Julia G. Heren
Fiscalização COPAS-POA
Matr. 30877 - CRMVRS 13615

Agente de Inspeção e/ou Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula N°: 30.877

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

Caxias do Sul, 29 de abril de 2020

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

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

(continua)

D



SMAPA
Secretaria da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

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

NOTIFICAÇÃO

À [REDACTED]
Proprietário [REDACTED]
COPAS-POA nº [REDACTED]

Notificamos o estabelecimento [REDACTED], COPAS-POA nº [REDACTED] para que realize imediatamente *recall* de lote referente ao produto "Linguíça Toscana", registro no COPAS-POA nº [REDACTED], com fabricação/lote dia 06/04/2020 e validade 06/05/2020, por ter sido detectada em amostra laboratorial oficial e informada através de Relatório de Ensaio nº 9304/2020, realizado pelo laboratório UNIANÁLISES a presença de Nítritos acima do limite máximo permitido no produto analisado.

O estabelecimento deverá apresentar relatório do *recall* realizado contendo informações da rastreabilidade e medidas adotadas para retirada dos produtos de circulação, assim como realizar uma revisão das práticas de fabricação 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.

A fabricação produto em questão ficará suspensa conforme o termo de medida cautelar nº 047 .

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 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

Página 1 de 2

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

(conclusão)

D



SMAPA
Secretaria da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

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

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.

§4° 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.

§5° não apresentação de 3 (três) laudos laboratoriais de análises microbiológicas ou físico-químicas consecutivas em acordo com os padrões legais vigentes em um prazo de até 4 (quatro) meses, gerará o cancelamento do registro do produto junto ao COPAS-POA. O prazo poderá ser maior para aqueles produtos com período de maturação de 60 (sessenta) dias ou mais."

Caxias do Sul, 30 de abril de 2020.


Júlia Grün Heinen
Fiscalização COPAS-POA
Matrícula 30.877

Recebido em:

04/05/2020

Responsável pelo estabelecimento

E

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

047


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) 30 (Trinta) dia(s) do mês de abril de 2020, às 11:30 horas, no município de Caxias do Sul, no estabelecimento [REDACTED] CNPJ Nº: [REDACTED]

COPAS-POA Nº: [REDACTED], estabelecido em [REDACTED] nº: [REDACTED], no distrito/ bairro [REDACTED] de propriedade e/ou responsabilidade de [REDACTED] C.P.F.: [REDACTED]

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

Apreensão do produto, de matérias-primas, de insumos, de equipamentos, de utensílios ou outros;

Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

Coleta de amostras do produto para a realização de análises laboratoriais.

PELO FATO DE:

O produto "Linguiça Toscana" apresentou baixa de análise oficial fora do padrão legal vigente, conforme relatório n-9309/2020 da Unimonsalim.

Julia G. Henon
Fiscalização
Matr. 30877 - CRMV/MS - 3115

Julia G. Henon

Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: 30877 Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: _____

Caxias do Sul, 04 de maio de 2020

Recebi a 1ª via deste documento o qual 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: (51) 3319-3900 - e-mail: copas@pca.caxias.rs.gov.br

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

F

Ofício 06/2020



Caxias do Sul, 15 de maio de 2020

À Júlia Heinen
Fiscal COPAS-POA

A empresa [REDACTED] vem por meio deste responder ao Auto de infração N 356 de 30/04, no qual as análises atestam teores de nitrito acima do permitido.

Por ter controle da adição dos aditivos nas formulações, seguindo as medições e por não ter tido problemas em análises após ajustes de formulação atribui a falha ao fornecedor.

O fornecedor foi acionado e não descarta a possibilidade de variação no lote utilizado.

Para assegurar o teor final de nitrito, será solicitado laudo de liberação do aditivo para posteriormente ser usado nas formulações.

Portanto a empresa [REDACTED] solicita a consideração deste Auto de infração onde caracteriza que não houve falha da empresa e sim um fator alheio a nossa vontade.

Agradecemos desde já a compreensão.

Atenciosamente,

[REDACTED]

RECEBIDO: 18/05/2020
Por: Simone
COPAS - POA
Protocolo: 61618

G

Ofício 04/2020

SMAPA
Fis. 05
Prefeitura Municipal de Caxias do Sul

[REDACTED]

Caxias do Sul, 04 de maio de 2020

À Júlia Heinen
Fiscal COPAS-POA

A empresa [REDACTED] vem por meio deste responder a notificação de 30/04, no qual as análises atestam teores de nitrito acima do permitido.

A empresa não possui mais do produto em questão em estoques, haja visto se tratar de produto fresco de consumo rápido e após contato com clientes teve o mesmo retorno.

Por ter controle da adição dos aditivos nas formulações, por não ter tido problemas em análises após ajustes de formulação atribui a falha ao fornecedor. Para assegurar o teor final de nitrito, será solicitado laudo de liberação do aditivo para posteriormente ser usado nas formulações.

Agradecemos desde já.

Atenciosamente,

[REDACTED]

RECEBIDO: 05/05/2020
Por: Simone
COPAS - POA
Protocolo: 61597

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

(continua)

H



SMAPA
Secretaria da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



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

Processo administrativo: 2020/14.705

RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO

Aos 30 (trinta) dias do mês de maio de 2020, foi atuado o [REDACTED] CPF: [REDACTED] proprietário do estabelecimento [REDACTED] COPAS-POA nº [REDACTED] CNPJ: [REDACTED] situado à [REDACTED] na cidade de Caxias do Sul-RS, por apresentar análise físico-química de produto em desacordo com os padrões legais vigentes. O lote em desacordo se refere ao produto "Linguiça Toscana" com fabricação/lote do dia 06/04/2020 e validade 06/05/2020, registro no COPAS-POA N° [REDACTED], por ter sido detectada em amostra laboratorial oficial e informada através de relatório de ensaio nº 9304/2020* do laboratório Unianálises, no qual o produto "Linguiça Toscana" apresentou o parâmetro "Nitrito" acima do permitido - resultou em 0,030g/100g, sendo o máximo permitido 0,015g/100g conforme consta na RDC nº 272 de 14 de março de 2019 :

"Art. 3º Os aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso se encontram listados no Anexo desta Resolução.

§ 1º Os limites máximos previstos correspondem aos valores a serem observados no produto pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.

§ 2º Quando forem utilizados dois ou mais aditivos alimentares com a mesma função tecnológica e para os quais existem limites máximos numéricos estabelecidos, a soma das quantidades destes aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao maior limite estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade.

§ 3º Caso um mesmo aditivo alimentar seja utilizado com o objetivo de exercer duas ou mais funções tecnológicas, para as quais tenham sido estabelecidos limites máximos numéricos diferentes, a quantidade máxima a ser utilizada não pode ser superior ao maior limite estabelecido para este aditivo, dentre as funções para as quais é autorizado."

Página 1 de 3

(continuação)

H



SMAPA
Secretaria da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL
Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal
COPAS-POA

RDC nº 272 de 14 de março de 2019 – ANEXO (Informações relevantes e pertinentes ao processo)

INS	NOME	LIMITE MÁXIMO PERMITIDO	A soma dos nitritos e nitratos, determinados como resíduo máximo, não deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio.
250	NITRITO DE SÓDIO	0,015g/100g	
251	NITRATO DE SÓDIO	0,030g/100g	

SOBRE O PARÂMETRO FÍSICO QUÍMICO ANALISADO E NÃO CONFORME:

Algumas substâncias como estabilizantes, conservantes, aromatizantes, corantes e antioxidantes artificiais são adicionados nas carnes processadas para preservar suas características sensoriais e organolépticas, propiciando maior durabilidade e mantendo características próprias de cor e textura. Os nitritos e nitratos artificiais, adicionados pela indústria em concentrações muito elevadas associados à presença de uma considerável fração proteica presente neste alimento são capazes de, ao longo do nosso processo digestivo, originar nitrosaminas, substâncias nocivas e com grande potencial inflamatório e carcinogênico.

O nitrato de sódio e potássio e nitrito de sódio e potássio são largamente utilizados como aditivos alimentares em **produtos cárneos curados**. Esta utilização deve-se à sua capacidade de fixação da cor rósea da carne e ao seu poder antimicrobiano que inibe principalmente o crescimento do *Clostridium botulinum*, bactéria anaeróbia responsável pela intoxicação alimentar conhecida por botulismo.

O nitrito oxida o Fe^{2+} da hemoglobina a Fe^{3+} transformando-a em metahemoglobina. A metahemoglobina não possui capacidade de transportar o O_2 causando anoxia tissular. Fatores como método de cozimento, concentração de precursores de nitrosaminas, conteúdo de umidade, temperatura e tempo de fritura, entre outros, podem interferir na concentração de compostos N-nitrosos nos alimentos. Seus efeitos adversos são representados principalmente pela metamioglobina tóxica e pela formação de nitrosaminas. O nitrato não

Página 2 de 3

(conclusão)

H



SMAPA
Secretaria da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



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

apresenta nenhuma atividade inibidora contra o *Clostridium botulinum*, mas a sua ação é manifestada após sua redução a nitrito. Por isso a legislação limita o seu uso nos produtos; devendo os estabelecimentos seguir os limites máximos permitidos para evitar de causar danos à saúde dos consumidores e ao mesmo tempo conservar os produtos e inibir o crescimento de bactérias patogênicas que poderiam acarretar risco à saúde pública.

O estabelecimento foi autuado baseado no Decreto 19.882 de 28/11/18:

“Art. 102, inciso VIII - apresentar laudo de análise oficial de água de abastecimento interno ou de produto fora do padrão legal vigente, bem como não cumprir o cronograma oficial de análises.”

A **Penalidade** prevista segundo o mesmo decreto é:

“Art. 108, inciso II, alínea “a”: (infração leve, multa de 10 (dez) a 20 (vinte) VRM’s).

REINCIDÊNCIA

Consultando o histórico do estabelecimento foi verificado que o mesmo já foi autuado pela mesma infração em outras quatro oportunidades conforme processos administrativos: 2017/47.414; 2018/34.256; 2018/45.666; 2019/26.798; apensados junto a este processo. Dois por análises físico-químicas não conformes (Atividade de água, Umidade e nitritos fora do padrão legal) e uma por análise microbiológica não conforme (Coliformes termotolerantes a 45°C fora do padrão legal).

Atenciosamente,

Caxias do Sul, 08 de maio de 2020.


Julia Giran Heinen
Fiscalização COPAS-POA
Matrícula 30.877

Página 3 de 3

SMAPA – COPAS-POA: Rua Moreira César, 1686 – Bairro Pio X – CEP 95034-000 – Caxias do Sul-RS
Telefone: (54) 3290 3000 – e-m: copaspoa@caxias.rs.gov.br

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

ANEXO M – DOCUMENTOS REFERENTES À 2ª COLETA DO RELATO DE CASO
1. A) RAF. B) RNC. C) REQUISIÇÃO PARA ANÁLISE OFICIAL FÍSICO-QUÍMICA (RECOLETA). D) NOTIFICAÇÃO. E) RAC. F) R-RAC. G) RELATÓRIO DE ENSAIO DA 2ª COLETA OFICIAL.

Form titled 'RELATÓRIO DE AÇÃO FISCALIZATÓRIA E CONTROLE DE VISTORIA' from MAPA. It includes fields for 'Nome fantasia', 'Classificação de atividade', 'Responsável Presente', and various inspection criteria like 'Controle de Temperatura', 'Controle da Água de Abastecimento Interno', and 'Condições Higiênicas-Sanitárias do Estabelecimento'. It also has sections for 'AÇÃO FISCAL' and 'ASSINATURA COPAS-POA'.

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

B

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



178

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: [REDACTED] COPAS-POA Nº: [REDACTED]
RESPONSÁVEL PRESENTE: [REDACTED] DATA: 08/05/20

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES:

4.4- Manipulador entrou na sala de processamento sem utilizar o lava-louças.
6.2- Produto pronto (linguiss) sem rótulo.
6.4- Produto (linguiss) utilizado na formulação da linguiça taxona não é qual comita (na formulação) Foi utilizado Agromare, no ~~de~~ formulação esta. Mas a man.

- Referente ao RNC de 20/01/2020 implantados do Manual de Boas Práticas contemplar todas as POP'S. prazo venceu em 04/04/20



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 o qual fico ciente.

Assinatura: [REDACTED]

Julio C. Heenan

Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: 30.877 Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: [REDACTED]

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

C

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


PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL
 Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
 Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal - COPAS-POA
REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTO (Físico-químico)

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:
 Estabelecimento: _____
 CNPJ ou CPT: _____ Registro COPAS-POA: _____
 Atividade: INDÚSTRIA DE PRODUTOS SUÍNOS

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA:
 Produto: INDÚSTRIA SUÍNA
 Registro COPAS-POA Nº: _____ Lote: _____
 Data de fabricação: _____ Data de validade: _____ Obs: _____

INFORMAÇÕES DA COLETA:
 Temperatura da amostra: _____ Condições do ambiente: 25°C
 Temperatura ambiente: _____ Local da amostragem: _____
 Condições da embalagem: _____ Obs: _____

IDENTIFICAÇÃO DA COLETA:
 Data da coleta: _____ Hora da coleta: _____ Lacres utilizados: _____
 Responsável legal presente: _____
 Laboratório enviado: _____

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

TIPO DE AMOSTRA:

<input checked="" type="checkbox"/> Carne ou Derivados	<input type="checkbox"/> Leite ou Derivados Láticos	<input type="checkbox"/> Peixe ou Derivados de Pescados	<input type="checkbox"/> Mel ou Derivados
<input type="checkbox"/> Acido Sorbico/ Sorbato <input type="checkbox"/> Acidez <input type="checkbox"/> Acidez Livre <input type="checkbox"/> Acidez Gordura <input type="checkbox"/> Acidez Titulável <input type="checkbox"/> Apicantes Redutores <input type="checkbox"/> Amido <input type="checkbox"/> Atividade de Água <input type="checkbox"/> Bases Voláteis Totais <input type="checkbox"/> Carboidratos <input type="checkbox"/> Carboidratos Totais <input type="checkbox"/> Círculo de Sódio <input type="checkbox"/> Coligênio <input type="checkbox"/> Densidade <input type="checkbox"/> Densidade a 15°C <input type="checkbox"/> Desglicamento <input type="checkbox"/> Dispersibilidade <input type="checkbox"/> Dripping Test <input type="checkbox"/> Extrato Seco Desengordurado	<input type="checkbox"/> Extrato Seco Total <input type="checkbox"/> Ferro <input type="checkbox"/> Formaldeído <input type="checkbox"/> Formol <input type="checkbox"/> Gordura <input type="checkbox"/> Hidroximetilfurural (HMF) <input type="checkbox"/> Histamina <input type="checkbox"/> Índice CMP <input type="checkbox"/> Índice Crioscópico <input type="checkbox"/> Índice de Acidez <input type="checkbox"/> Índice de Amilase <input type="checkbox"/> Índice de Esteres <input type="checkbox"/> Índice de Peróxido <input type="checkbox"/> Índice Relação Esteres/Acidez <input type="checkbox"/> Índice de Solubilidade <input type="checkbox"/> Lactose <input type="checkbox"/> Lactose Membranada <input type="checkbox"/> Lípidios Totais <input type="checkbox"/> Matéria Gord. Lípidios <input type="checkbox"/> Matéria Gord. Láctea <input type="checkbox"/> Matéria Gord. Extrato Seco	<input type="checkbox"/> Metabissulfito de Sódio <input type="checkbox"/> Nitratos <input type="checkbox"/> Nitritos <input type="checkbox"/> Partículas Queimadas <input type="checkbox"/> Peróxido <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> Ponto de Fusão <input type="checkbox"/> Ponto de Saponificação Turva <input type="checkbox"/> Potássio <input type="checkbox"/> Proteína (Prot.) <input type="checkbox"/> Prot. Extrato Seco <input type="checkbox"/> Desengordurado <input type="checkbox"/> Prot. Sólidos Lácteos Não Gordurosos <input type="checkbox"/> Gordurosos <input type="checkbox"/> Proteína Total <input type="checkbox"/> Proteínas Lácteos <input type="checkbox"/> Relação Umidade/Proteína <input type="checkbox"/> Relação Umidade/Proteína <input type="checkbox"/> Resíduo Mineral Fixo <input type="checkbox"/> Sacarose <input type="checkbox"/> Sól	<input type="checkbox"/> Sódio <input type="checkbox"/> Sólidos Insolúveis em Água <input type="checkbox"/> Sólidos Lácteos não Gordurosos <input type="checkbox"/> Sólidos Lácteos Totais <input type="checkbox"/> Sólidos não Gordurosos <input type="checkbox"/> Sólidos Totais <input type="checkbox"/> Substâncias Redutoras <input type="checkbox"/> Voláteis <input type="checkbox"/> Teor de Cálcio (base seca) <input type="checkbox"/> Teor de Insolúveis no Éter <input type="checkbox"/> Filício <input type="checkbox"/> Teste de Fosfatase <input type="checkbox"/> Teste de Peróxido <input type="checkbox"/> Teste p/ Cera de Carnaúba <input type="checkbox"/> Teste p/ Cera Japonesa <input type="checkbox"/> Resinas e Gorduras <input type="checkbox"/> Umectabilidade <input type="checkbox"/> Umidade <input type="checkbox"/> Vitamina A

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

Fiscal Responsável pela Coleta: _____	PARA USO DO COPAS-POA			
Fiscalização COPAS-POA - Matrícula nº: _____	Conforme	1ª coleta	1º ciclo	amostra 1
ASSINATURA: _____	<input checked="" type="checkbox"/> Não Conforme	<input checked="" type="checkbox"/> 2ª coleta	2º ciclo	amostra 2
Data da Coleta: <u>29/05/2020</u>	Nº A.E.:	3ª coleta	3º ciclo	amostra 3
	Sonificação:	Cód. SAM: <u>1001</u>		
	Relatório nº: <u>1340/2020</u>	Data: <u>29/05/2020</u>		

SMAPA - COPAS-POA: Rua Moreira César, 1686 - Bairro Pó X - CEP 95034-000 - Caxias do Sul-RS
 Telefone: (54) 3290 3800 e-mail: copaspoa@caxias.rs.gov.br Página 3 de 3

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

D



SMAPA
Secretaria da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

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

NOTIFICAÇÃO

À [REDACTED]

Proprietário: [REDACTED]

COPAS-POA nº [REDACTED]

Senhor:

Notificamos o estabelecimento [REDACTED] situado à [REDACTED] no município de **Caxias do Sul-RS**, que conforme o Decreto 19.882 de 29 de novembro de 2018, artigo 102, inciso XXXIII, consiste em infração:

"preparar, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo COPAS-POA conforme determinação deste Regulamento".

Em 08/05/2020, durante o acompanhamento da produção do produto "Linguiça Toscana", o qual encontra-se suspenso no momento por apresentar análise laboratorial fora do padrão legal, foi verificado pela fiscalização que estava sendo utilizado um insumo diferente do qual consta no formulário de registro de produto, aprovado em 14/10/2019. No formulário a formulação do produto contém o insumo "Meat Mix Toscana etc", porém durante a fabricação estava sendo utilizado o insumo "Aglomax Toscana GK/P". Foi constatado que a lista de ingredientes dos insumos citados diferem entre si.

Sendo assim, solicita-se que o estabelecimento apresente Formulário de Registro de Produto corrigido, assim como o rótulo atualizado.

O prazo para a entrega dos documentos supracitados será de 10 dias úteis após o recebimento desta notificação.

PRAZO: 02 / 06 / 2020

Caxias do Sul, 11 de maio de 2020.

Julia Grün Neinen
Julia Grün Neinen
Fiscalização COPAS-POA
Matricula 30.877

Recebido em:

18/05/20

[REDACTED]
Responsável pelo estabelecimento

Página 1 de 1

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

E

Ofício 05/2020

Caxias do Sul, 15 de maio de 2020

À Júlia Heinen
Fiscal COPAS-POA

A empresa [REDACTED] vem por meio deste responder a RNC N 178
como segue:

- 4.4-Orientar o colaborador para o correto uso da barreira sanitária, prazo: imediato
- 6.2-Colocar rótulo em 1005 dos produtos, prazo: imediato
- 6.4-Manter formulação conforme registro oficial, prazo: imediato

Agradecemos desde já.

Atenciosamente,

RECEBIDO: 18/05/2020
Por: Simone
COPAS - POA
Protocolo: G 1618

F



SMAPA
Secretaria de
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal
COPAS-POA
RESPOSTA AO RELATÓRIO DE AÇÕES CORRETIVAS (RAC)

ESTABELECIMENTO: [REDACTED]
COPAS-POA: [REDACTED]
Ofício de referência nº 101/2020 – SMAPA - COPAS-POA
Data do RNC: 08/05/2020 RNC 178

Enq.	Descrição das Não conformidades	RAC - Medidas Corretivas	Prazo Solicitado	Ordernamento	Prazo Concedido	Verificação ¹		Ação Fiscal ²
						C	NC	
4.4	Manipulador entrou na sala de processamento sem utilizar o lava-botas.	Orientar o colaborador para o correto uso da barreira sanitária.	Imediato	Ok, será observado os hábitos dos funcionários nas próximas vistorias.			R	
6.2	Produto pronto (linguiça) sem rótulo.	Colocar rótulo em cima dos produtos.	Imediato	Ok, procedimento deferido.			R	
6.4	Produto/insueto utilizado na formulação da linguiça toscana não é o que consta no formulário. Foi utilizado Aglomax e no formulário está Meat mix.	Mudar formulação conforme registro oficial.	Imediato	Ok, será verificado o uso dos insuetos na próxima vistoria.			R	
	Referente ao RNC de 22/01/2020: implantação do Manual de Boas Práticas, contemplar todos os POP's. Prazo venceu em 04/04/2020.							

Recebido em:
25/05/20

[REDACTED]
Responsável pelo estabelecimento

Júlia Grilo Heinen
Fiscalização COPAS-POA
Matrícula 30.877

Validado em 25/06/20

LEGENDA: Enq. = Enquadramento segundo Controle de Vistoria; RNC = 343 Relatório de Não Conformidade; C = Conforme; NC = Não Conforme
¹ O estabelecimento poderá preencher a coluna VERIFICAÇÃO para controlar as medidas corretivas já realizadas.
² O estabelecimento poderá preencher a coluna AÇÃO FISCAL para anotar as ações realizadas pela fiscalização do COPAS-POA.

SMAPA - COPAS-POA: Rua Moreira César, 1486 - Bairro Pio X - CEP 95214-000 - Caxias do Sul-RS
 Telefone: (54) 3298 3800 - e-mail: copaspoa@casaxinas.rs.gov.br

Página 1 de 1

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

(continua)

G



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



RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: 1340/20

Solicitante: Prefeitura Municipal de Caxias do Sul	
Endereço: Caxias do Sul/RS	
Contato: Marília Lima de Campos	Telefone:
Cliente: [REDACTED]	
Endereço: [REDACTED]	
Contato: COPAS	Telefone:

Amostra ensaiada: Linguíça Toscana - lacre 000727

Quantidade: 1216,21 g

Lote: 08/05/2020

Data de fabricação: 08/05/2020

Marca: -

Data de validade: 08/06/2020

Data/Hora da coleta: 08/05/2020 14h50min

Data/Hora do recebimento: 12/05/2020 16h07min

Local da coleta: Sala processamento

Responsável pela coleta: O Fiscal do COPAS (Júlia G. Heinen - Matrícula: 30.877)

Temperatura: 6,8°C

Temperatura declarada no rótulo: Mantenha refrigerado de 0°C a 7°C

Período de realização dos ensaios: 12/05/2020 a 18/05/2020

ENSAIO FÍSICO-QUÍMICO					
Ensaio realizado	Metodologia	Resultados	L.Q.	I.M (+/-)	Unidade
Nitrato de Sódio	MAPA - IN 20, 21/07/1999	41,7877	-	-	mg/kg
Nítrito de Sódio	MAPA - IN 20, 21/07/1999	134,4577	-	-	mg/kg

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. CMIFF: 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_p" é declarada como incerteza padrão de medição multiplicada pelo fator de abrangência K, o qual para uma distribuição t com grau de liberdade efetivos [Veff] corresponde a uma probabilidade de abrangência de aproximadamente 95%.
- Os resultados contidos neste documento tem significação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) ensaiada(s).

01 de 02

(conclusão)

G



UCS
UNIVERSIDADE
DE CAXIAS DO SUL

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



TECNOUCS
INTELIGÊNCIA TECNOLÓGICA

RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: 1340/20

O Relatório de Ensaio não pode ser reproduzido sem a aprovação do laboratório, exceto se for reproduzido na íntegra.
 A amostragem e a identificação da amostra são de responsabilidade do cliente.
 O(s) ensaio(s) foi(foram) realizado(s) nas instalações permanentes do Laboratório.
 A amostra está embalada em saco de primeiro uso, sem vácuo.
 A amostra não apresenta avaria.
 A amostra foi recebida sob uma temperatura de acordo com o descrito no rótulo da embalagem.
 A(s) amostra(s) foi(foram) recebidas em caixa de isopor, em condições higiénicas, conferindo adequada proteção física, química e microbiológica.
 A(s) amostra(s) foi(foram) recebida(s) em caixa de isopor, com gelo gel.
 A embalagem de coleta está vedada com fita identificadora e lacre de fiscalização, não apresentando danos que comprometam a conservação, integridade, inviolabilidade e identidade da(s) amostra(s).

Caxias do Sul, 28 de maio de 2020.

Aline Benedetti Bordin
 Eng. de Alimentos - CRQ-V nº 05302988
 Signatário Autorizado

Código de verificação eletrônico: B879C559925E40BF512859150299127B



Documento gerado e assinado digitalmente no sistema QualiLIMS Químico.
 Data e horário da assinatura: 28/05/2020 18:22:25
 Informações do signatário:
 ALINE BENEDETTI BORDIN.94627690010 <ABENEDET@UCS.BR>
 Certificado emitido por AC CNDL RFB v3 (ICP-Brasil), v. lido de 11/06/2019 13:00:00 a 11/06/2022 13:00:00

02 de 02

UCS Serviços Tecnológicos - Universidade de Caxias do Sul - Rua Francisco Getúlio Vargas, 1130 - CEP: 95070-560 - Caxias do Sul/RS
 Telefone: (54) 3218 2100 ou (54) 3218 2864
 email: lapa@ucs.br - http://www.ucs.br/site/servicos-tecnologicos/agrarias-e-biologicas/laboratorio-de-analise-e-pesquisa-em-alimentos-lapa/

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

ANEXO N – DOCUMENTOS REFERENTES A 3ª COLETA DO RELATO DE CASO
1. A) REQUISIÇÕES PARA ANÁLISE OFICIAL FÍSICO-QUÍMICA (1º, 2º E 3º
LOTE). B) TERMO DE RECEBIMENTO. C) AUTO DE APREENSÃO E/OU
INUTILIZAÇÃO. D) RAF. E) RELATÓRIOS DE ENSAIO DA 3ª COLETA OFICIAL
(1º, 2º E 3º LOTE). F) RAF (LIBERAÇÃO DE PRODUTO). G) COMUNICAÇÃO DE
DESPACHO

(continua)

A

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL
 Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
 Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal - COPAS-POA
REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTO (Físico-químico)

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:
 Estabelecimento (Razão Social ou Proprietário): _____
 CNPJ ou CPF: _____ Registro COPAS-POA: _____
 Atividade: Produção e distribuição de leite

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA:
 Produto: LEITE UHT ATRASCANA
 Registro COPAS-POA N°: _____ Lote: 02/06/2020
 Data de fabricação: 02/06/2020 Data de validade: 02/07/2020
 Obs: _____

INFORMAÇÕES DA COLETA:
 Temperatura da amostra: 4,0°C Condições do ambiente: REFRIGERADO
 Temperatura ambiente: 14,0°C Local da amostragem: SALA PROCESSAMENTO
 Condições da embalagem: PLÁSTICA LIT. 200ML Obs: _____

IDENTIFICAÇÃO DA COLETA:
 Data da coleta: 02/06/2020 Hora da coleta: 10:50 Lotes utilizados: 000838
 Responsável legal presente: _____
 Laboratório enviado: US-LAP4

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

TIPO DE AMOSTRA:

<input type="checkbox"/> Carne ou Derivados Carnéus	<input type="checkbox"/> Leite ou Derivados Lácteos	<input type="checkbox"/> Peixe ou Derivados de Pescados	<input type="checkbox"/> Mel ou Derivados
---	---	---	---

<input type="checkbox"/> Acido Sorbico/Sorbato	<input type="checkbox"/> Extrato Seco Total	<input type="checkbox"/> Metabissulfito de Sódio	<input type="checkbox"/> Sódio
<input type="checkbox"/> Acidez	<input type="checkbox"/> Ferro	<input type="checkbox"/> Nitritos	<input type="checkbox"/> Sólidos Insolúveis em Água
<input type="checkbox"/> Acidez Livre	<input type="checkbox"/> Formaldeído	<input type="checkbox"/> Nitratos	<input type="checkbox"/> Sólidos Lácteos não
<input type="checkbox"/> Acidez Gordura	<input type="checkbox"/> Furfol	<input type="checkbox"/> Partículas Queimadas	<input type="checkbox"/> Gorduras
<input type="checkbox"/> Acidez Titulável	<input type="checkbox"/> Gordura	<input type="checkbox"/> Peróxido	<input type="checkbox"/> Sólidos Lácteos Totais
<input type="checkbox"/> Açúcares Redutores	<input type="checkbox"/> Hidroximetilfurfural (HMF)	<input type="checkbox"/> pH	<input type="checkbox"/> Sólidos não Gordurosos
<input type="checkbox"/> Amido	<input type="checkbox"/> Histamina	<input type="checkbox"/> Ponto de Fusão	<input type="checkbox"/> Sólidos Totais
<input type="checkbox"/> Atividade de Água	<input type="checkbox"/> Índice CMP	<input type="checkbox"/> Ponto de Saponificação Turva	<input type="checkbox"/> Substâncias Redutoras
<input type="checkbox"/> Bases Voláteis Totais	<input type="checkbox"/> Índice Cronoscópico	<input type="checkbox"/> Potássio	<input type="checkbox"/> Voláteis
<input type="checkbox"/> Carboidratos	<input type="checkbox"/> Índice de Acidez	<input type="checkbox"/> Proteína (Prot.)	<input type="checkbox"/> Teor de Cálcio (base seca)
<input type="checkbox"/> Carboidratos Totais	<input type="checkbox"/> Índice de Esteres	<input type="checkbox"/> Prot. Extrato Seco	<input type="checkbox"/> Teor de Insolúveis no Éter
<input type="checkbox"/> Cinzas	<input type="checkbox"/> Índice de Peróxido	<input type="checkbox"/> Desengordurado	<input type="checkbox"/> Fátios
<input type="checkbox"/> Cloreto de Sódio	<input type="checkbox"/> Índice Relação Esteres/Acidez	<input type="checkbox"/> Prot. Sólidos Lácteos Não	<input type="checkbox"/> Teste de Fosfatase
<input type="checkbox"/> Colágeno	<input type="checkbox"/> Índice de Solubilidade	<input type="checkbox"/> Gorduras	<input type="checkbox"/> Teste de Peroxidase
<input type="checkbox"/> Densidade	<input type="checkbox"/> Lactose	<input type="checkbox"/> Proteína Total	<input type="checkbox"/> Teste p/ Cera de Carnaúba
<input type="checkbox"/> Densidade a 15°C	<input type="checkbox"/> Lactose Monohidratada	<input type="checkbox"/> Proteínas Lácteas	<input type="checkbox"/> Teste p/ Cera Japonesa
<input type="checkbox"/> Desglicamento	<input type="checkbox"/> Lipídeos Totais	<input type="checkbox"/> Relação Umidade/Proteína	<input type="checkbox"/> Resinas e Gorduras
<input type="checkbox"/> Dispersibilidade	<input type="checkbox"/> Matéria Gorda/Lipídios	<input type="checkbox"/> Relação Umidade/Proteína	<input type="checkbox"/> Umeçabilidade
<input type="checkbox"/> Dripping Test	<input type="checkbox"/> Matéria Gorda Láctea	<input type="checkbox"/> Resíduos Mineral Fixo	<input type="checkbox"/> Umidade
<input type="checkbox"/> Extrato Seco Desengordurado	<input type="checkbox"/> Matéria Gorda-Extrato Seco	<input type="checkbox"/> Sacarose	<input type="checkbox"/> Vitaminas A
		<input type="checkbox"/> Sal	

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

Fiscal Responsável pela Coleta: _____	PARA USO DO COPAS-POA <table border="1"> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Conforme</td> <td>1ª coleta</td> <td>2ª coleta</td> <td>3ª coleta</td> <td>amostra 1</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Não Conforme</td> <td>2ª coleta</td> <td>2ª coleta</td> <td>2ª coleta</td> <td>amostra 2</td> </tr> <tr> <td>Nº AL:</td> <td>3ª coleta</td> <td>3ª coleta</td> <td>3ª coleta</td> <td>amostra 3</td> </tr> <tr> <td>Notificação:</td> <td colspan="3">Cód. SAMA: <u>1002</u></td> <td></td> </tr> </table>	<input checked="" type="checkbox"/> Conforme	1ª coleta	2ª coleta	3ª coleta	amostra 1	<input type="checkbox"/> Não Conforme	2ª coleta	2ª coleta	2ª coleta	amostra 2	Nº AL:	3ª coleta	3ª coleta	3ª coleta	amostra 3	Notificação:	Cód. SAMA: <u>1002</u>			
<input checked="" type="checkbox"/> Conforme		1ª coleta	2ª coleta	3ª coleta	amostra 1																
<input type="checkbox"/> Não Conforme		2ª coleta	2ª coleta	2ª coleta	amostra 2																
Nº AL:		3ª coleta	3ª coleta	3ª coleta	amostra 3																
Notificação:	Cód. SAMA: <u>1002</u>																				
Fiscalização COPAS-POA – Matrícula nº _____																					
ASSINATURA: _____																					
Data da Coleta: <u>02/06/2020</u>																					

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 Página 1 de 3

(continuação)

A

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


PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL
Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal - COPAS-POA
REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTO (Físico-químico)

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:
Estabelecimento: _____
CNPJ ou CPF: _____ Registro COPAS-POA: _____
Atividade: _____

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA:
Produto: _____
Registro COPAS-POA N°: _____
Data de fabricação: _____ Lote: _____
Data de validade: _____ Obs: _____

INFORMAÇÕES DA COLETA:
Temperatura da amostra: _____ Condições do ambiente: _____
Temperatura ambiente: _____ Local da amostragem: _____
Condições da embalagem: _____ Obs: _____

IDENTIFICAÇÃO DA COLETA:
Data da coleta: _____ Hora da coleta: _____ Lacres utilizados: _____
Responsável legal presente: _____
Laboratório enviado: _____

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

TIPO DE AMOSTRA:

<input type="checkbox"/> Carne ou Derivados Carnêos	<input type="checkbox"/> Leite ou Derivados Lácteos	<input type="checkbox"/> Peixe ou Derivados de Pescados	<input type="checkbox"/> Mel ou Derivados
---	---	---	---

<input type="checkbox"/> Acido Sórbico/ Sorbato	<input type="checkbox"/> Extrato Seco Total	<input type="checkbox"/> Metabissulfito de Sódio	<input type="checkbox"/> Sódio
<input type="checkbox"/> Acidez	<input type="checkbox"/> Ferro	<input type="checkbox"/> Nitrosos	<input type="checkbox"/> Sólidos Insolúveis em Água
<input type="checkbox"/> Acidez Livre	<input type="checkbox"/> Formaldeído	<input type="checkbox"/> Nitratos	<input type="checkbox"/> Sólidos Lácteos não Gordurosos
<input type="checkbox"/> Acidez Gordura	<input type="checkbox"/> Formol	<input type="checkbox"/> Partículas Queimadas	<input type="checkbox"/> Sólidos Lácteos Totais
<input type="checkbox"/> Acidez Titulável	<input type="checkbox"/> Gordura	<input type="checkbox"/> Peróxido	<input type="checkbox"/> Sólidos não Gordurosos
<input type="checkbox"/> Açúcares Redutores	<input type="checkbox"/> Hidroximetilfurfural (HMF)	<input type="checkbox"/> pH	<input type="checkbox"/> Sólidos Totais
<input type="checkbox"/> Amido	<input type="checkbox"/> Histamina	<input type="checkbox"/> Ponto de Fusão	<input type="checkbox"/> Substâncias Redutoras
<input type="checkbox"/> Atividade de Água	<input type="checkbox"/> Índice CMP	<input type="checkbox"/> Ponto de Saponificação Turva	<input type="checkbox"/> Valores
<input type="checkbox"/> Bases Voláteis Totais	<input type="checkbox"/> Índice Citoscópico	<input type="checkbox"/> Potássio	<input type="checkbox"/> Teor de Cálcio (base seca)
<input type="checkbox"/> Carboidratos	<input type="checkbox"/> Índice de Acidez	<input type="checkbox"/> Proteína (Prot.)	<input type="checkbox"/> Teor de Insolúveis no Eter Etílico
<input type="checkbox"/> Carboidratos Totais	<input type="checkbox"/> Índice de Amilase	<input type="checkbox"/> Prot. Extrato Seco	<input type="checkbox"/> Teste de Fosfatase
<input type="checkbox"/> Cinzas	<input type="checkbox"/> Índice de Esteres	<input type="checkbox"/> Desengordurado	<input type="checkbox"/> Teste de Peroxidase
<input type="checkbox"/> Clorato de Sódio	<input type="checkbox"/> Índice de Peróxido	<input type="checkbox"/> Prot. Sólidos Lácteos Não Gordurosos	<input type="checkbox"/> Teste p/ Cera de Carnaúba
<input type="checkbox"/> Colágeno	<input type="checkbox"/> Índice de Relação Esteres/Acidez	<input type="checkbox"/> Proteína Total	<input type="checkbox"/> Teste p/ Cera Japonesa
<input type="checkbox"/> Densidade	<input type="checkbox"/> Índice de Solubilidade	<input type="checkbox"/> Proteínas Lácteas	<input type="checkbox"/> Resinas e Gorduras
<input type="checkbox"/> Densidade a 15°C	<input type="checkbox"/> Lactose	<input type="checkbox"/> Relação Umidade/Proteína	<input type="checkbox"/> Umectabilidade
<input type="checkbox"/> Desglicamento	<input type="checkbox"/> Lactose Monohidratada	<input type="checkbox"/> Relação Umidade/Proteína	<input type="checkbox"/> Umidade
<input type="checkbox"/> Dispersibilidade	<input type="checkbox"/> Lipídeos Totais	<input type="checkbox"/> Resíduo Mineral Fixo	<input type="checkbox"/> Vitamina A
<input type="checkbox"/> Dripping Test	<input type="checkbox"/> Matéria Gorda/Lipídios	<input type="checkbox"/> Sacarose	
<input type="checkbox"/> Extrato Seco Desengordurado	<input type="checkbox"/> Matéria Gorda Láctea	<input type="checkbox"/> Sal	
	<input type="checkbox"/> Matéria Gorda-Extrato Seco		

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

Fiscal Responsável pela Coleta: _____			
Fiscalização COPAS-POA – Matrícula n° _____			
ASSINATURA: _____			
Data da Coleta: _____			

PARA USO DO COPAS-POA			
<input checked="" type="checkbox"/> Conforme	1ª coleta	1º ciclo	amostra 1
<input type="checkbox"/> Não Conforme	2ª coleta	2º ciclo	amostra 2
Nº A.I.:	3ª coleta	3º ciclo	amostra 3
Notificação:	Cód. SAM: 4003		
Relatório n° 1653120	Data: 12/06/2020		

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

Página 3 de 3

(conclusão)

A

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


PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL
Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal - COPAS-POA
REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTO (Físico-químico)

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:
Estabelecimento: _____
CNPJ ou CPF: _____ Registro COPAS-POA: _____
Atividade: _____

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA:
Produto: _____
Registro COPAS-POA Nº: _____
Data de fabricação: _____ Lote: _____
Data de validade: _____ Obs: _____

INFORMAÇÕES DA COLETA:
Temperatura da amostra: _____ Condições do ambiente: _____
Temperatura ambiente: _____ Local da amostragem: _____
Condições da embalagem: _____ Obs: _____

IDENTIFICAÇÃO DA COLETA:
Data da coleta: _____ Hora da coleta: _____ Lacre(s) utilizado(s): _____
Responsável legal presente: _____
Laboratório enviado: _____

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

TIPO DE AMOSTRA:

<input type="checkbox"/> Carne ou Derivados Carnêus	<input type="checkbox"/> Leite ou Derivados Lácteos	<input type="checkbox"/> Peixe ou Derivados de Pescados	<input type="checkbox"/> Mel ou Derivados
<input type="checkbox"/> Ácido Sorbico/ Sorbato	<input type="checkbox"/> Extrato Seco Total	<input type="checkbox"/> Metabisulfito de Sódio	<input type="checkbox"/> Sódio
<input type="checkbox"/> Acidez	<input type="checkbox"/> Ferro	<input type="checkbox"/> Nitratos	<input type="checkbox"/> Sólidos Insolúveis em Água
<input type="checkbox"/> Acidez Livre	<input type="checkbox"/> Formaldeído	<input type="checkbox"/> Nitratos	<input type="checkbox"/> Sólidos Lácteos não Gordurosos
<input type="checkbox"/> Acidez Gordura	<input type="checkbox"/> Formol	<input type="checkbox"/> Partículas Queimadas	<input type="checkbox"/> Sólidos Lácteos Totais
<input type="checkbox"/> Acidez Titulável	<input type="checkbox"/> Gordura	<input type="checkbox"/> Peróxido	<input type="checkbox"/> Sólidos não Gordurosos
<input type="checkbox"/> Açúcares Redutores	<input type="checkbox"/> Hidroximetilfurfural (HMF)	<input type="checkbox"/> pH	<input type="checkbox"/> Sólidos Totais
<input type="checkbox"/> Amido	<input type="checkbox"/> Histamina	<input type="checkbox"/> Ponto de Fusão	<input type="checkbox"/> Substâncias Redutoras
<input type="checkbox"/> Atividade de Água	<input type="checkbox"/> Índice CMP	<input type="checkbox"/> Ponto de Saponificação Turva	<input type="checkbox"/> Voláteis
<input type="checkbox"/> Bases Voláteis Totais	<input type="checkbox"/> Índice Crioscópico	<input type="checkbox"/> Potássio	<input type="checkbox"/> Teor de Cálcio (base seca)
<input type="checkbox"/> Carboidratos	<input type="checkbox"/> Índice de Acidez	<input type="checkbox"/> Proteína (Prot.)	<input type="checkbox"/> Teor de Insolúveis no Éter Etílico
<input type="checkbox"/> Carboidratos Totais	<input type="checkbox"/> Índice de Amilase	<input type="checkbox"/> Prot. Extrato Seco	<input type="checkbox"/> Teste de Fosfatase
<input type="checkbox"/> Cinzas	<input type="checkbox"/> Índice de Esteres	<input type="checkbox"/> Desengordurado	<input type="checkbox"/> Teste de Peroxidase
<input type="checkbox"/> Cloreto de Sódio	<input type="checkbox"/> Índice de Peróxido	<input type="checkbox"/> Prot. Sólidos Lácteos Não Gordurosos	<input type="checkbox"/> Teste p/ Cera de Carnaúba
<input type="checkbox"/> Colágeno	<input type="checkbox"/> Índice de Relação Esteres/Acidez	<input type="checkbox"/> Gordurosos	<input type="checkbox"/> Teste p/ Cera Japonesa
<input type="checkbox"/> Densidade	<input type="checkbox"/> Índice de Solubilidade	<input type="checkbox"/> Proteína Total	<input type="checkbox"/> Resinas e Gorduras
<input type="checkbox"/> Densidade a 15°C	<input type="checkbox"/> Lactose	<input type="checkbox"/> Relação Umidade/Proteína	<input type="checkbox"/> Umectabilidade
<input type="checkbox"/> Desglicamento	<input type="checkbox"/> Lactose Monohidratada	<input type="checkbox"/> Relação Umidade/Proteína	<input type="checkbox"/> Umidade
<input type="checkbox"/> Dispensabilidade	<input type="checkbox"/> Lipídios Totais	<input type="checkbox"/> Resíduo Mineral Fixo	<input type="checkbox"/> Vitamina A
<input type="checkbox"/> Dripping Test	<input type="checkbox"/> Matéria Gord/Lipídios	<input type="checkbox"/> Sacarose	
<input type="checkbox"/> Extrato Seco Desengordurado	<input type="checkbox"/> Matéria Gord/Láctea	<input type="checkbox"/> Sal	
	<input type="checkbox"/> Matéria Gord-Extrato Seco		

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

Fiscal Responsável pela Coleta: _____				
Fiscalização COPAS-POA – Matrícula nº _____				
ASSINATURA: _____				
Data da Coleta: _____				

PARA USO DO COPAS-POA				
<input checked="" type="checkbox"/>	Conforme	1ª coleta	1º ciclo	amostra 1
<input type="checkbox"/>	Não Conforme	2ª coleta	2º ciclo	amostra 2
<input type="checkbox"/>		3ª coleta	3º ciclo	amostra 3
Notificação: _____			Col. SAM: 1004	
Relatório nº 1654/20			Data: 09/06/2020	

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

Página 2 de 3

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

B

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

044


 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) 02 (dois) dia(s) do mês de junho de 2020 às 10:32 horas, eu _____ RG ou CPF: _____ funcionário responsável pela empresa/instituição _____ localizada em _____ nº: _____ recebi do Agente de Inspeção e/ou Fiscalização do COPAS-POA, Julio Cesar Heinen lotado no Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS-POA), o seguinte: 20kg de linguiça toscana

o(s) qual(is) consta(m) no Auto de Infração N°: 356 emitido em 1/1 e no Auto de Apreensão n°: _____ emitido em 1/1 pelo COPAS-POA, para destinação final que será a seguinte: Fazer coxas de subprodutos

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

Caxias do Sul, 02 de junho de 2020

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

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

C

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

205


 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) 02 (dois) dia(s) do mês de junho de 2020 às 10:30 horas
 apreendi e/ou inutilizei do estabelecimento [REDACTED]
 CNPJ Nº: [REDACTED]

COPAS-POA Nº: [REDACTED] estabelecido em [REDACTED]
 Nº: [REDACTED], no distrito/bairro de [REDACTED]
[REDACTED], em conformidade com o(s) artigo(s) 102 inciso VIII

do Decreto Nº: 19.832 de 29/11/18,
 considerando o Auto de Infração nº: 356, o seguinte 20 kg de
linguiça Toscana

por estar(em) com multa vencida assim o
permissão seguiu a polícia legal vigente
de (habilitação de animais)

Julio P. Hernes
 Agente de Inspeção e/ou Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: 50.847

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

Caxias do Sul, 02 de junho de 2020

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) 3718 3800 - e-mail: sae@caxias.rs.gov.br

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

D

SMAPA
Serviço Municipal de
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

Serviço Municipal de Controle e Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS-POA)
RELATÓRIO DE AÇÃO FISCALIZATÓRIA E CONTROLE DE VISTORIA

Nome fantasia: [redacted]
 Classificação de atividades: Fabricação de Produtos suínos
 Responsável Presente: [redacted] COPAS-POA Nº: [redacted]
 Data: 28.06.2020

Atividade realizada no dia: Vistoria de Rotina Coleta Oficial Outro: RECOLETA (2ª)

1. Controle de Temperatura: Planilha de Autocontrole - POP 11: () Conforme - () Não conforme - () Não se aplica

Matéria-prima: 19C	Equipamento de Produção: NO	Produto em Elaboração/ Produção: 10,5°C
Local de Produção/ Ambiental: 78	Secagem/ Maturação: NO	Congelamento: NO
Armazenamento: 10/1	Armazenamento: 03/11,2	Produto Final: 0,4C

2. Controle da Água de Abastecimento Interno: Planilha de Autocontrole - POP 2: () Conforme - () Não conforme

Local Coleta: BA 202816A - Cloro: 0 ppm - pH: 6,9 - Tanque de Higienização - Cloro: ppm - pH:

3. Condições Higiênicas-Sanitárias do Estabelecimento:	6.2. Procedimentos de Produção/ maturação/ transporte
3.1. Recepção da matéria-prima	6.3. Procedimentos de Controle de Qualidade
3.2. Banheira Sanitária (Detergente/escova/papel toalha)	6.4. Controle do uso dos ingredientes, aditivos e insumos
3.3. Pisos/ Paredes/ teto/ Porta/Janela/ Escadas	6.5. Planilha de Autocontrole - POP 6, 10 e 15
3.4. Luminárias/ Sistema Elétrico/ Ralos	7. Condições de manejo de resíduos líquidos e sólidos:
3.5. Equipamentos/ Máquinas/ Utensílios/ Vestejo/ Caminhão	7.1. Escoamento das Águas Residuais
3.6. Resíduos acondicionados adequadamente/ lixeiras	7.2. Funcionamento/ manutenção/ lixeiras
3.7. Vasilhames/ Prateleiras/ Estrados	7.3. Acondicionamento dos resíduos sólidos
3.8. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Exposituras	7.4. Planilha de Autocontrole - POP 4
3.9. Almozenado/ Depósito/ Laboratório/ Varejo	8. Condições de controle integrado de pragas, insetos e roedores:
3.10. Organização Geral e order	8.1. Telas malhadas de proteção das janelas/ portas
3.11. Banheiros/Vestibulos	8.2. Não há vestígios ou presença de pragas/roedores/ animais
3.12. Condensação/ Ventilação	8.3. Limpeza das armadilhas contra pragas, insetos e roedores
3.13. Planilhas de Autocontrole - POP 5	8.4. Manutenção das armadilhas contra pragas, insetos e roedores
4. Condições de Higiene, hábitos, saúde e treinamento higiênicos dos Manipuladores:	8.5. Organização geral do ambiente externo
4.1. Jaleco/ Calça/ Tênis/ Botas	8.6. Planilhas de Autocontrole - POP 3
4.2. EPI's (protetor auricular, óculos, máscara, luvas...)	9. Condições de manutenção das instalações e equipamentos
4.3. Barba/ Maquiagem/ Unhas/ Adornos (jóias, adereços...)	9.1. Banheira Sanitária/ Equipamentos/ Máquinas/ Balanças
4.4. Compartimento Higiênicos e treinamentos	9.2. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
4.5. Atestado de Saúde	9.3. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositura
4.6. Planilhas de Autocontrole - POP 7 e 8	9.4. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente
5. Condições de Controle de Matérias-primas (MP), ingredientes (Ingr.), embalagens (Emb.) e produtos químicos (PQ):	9.5. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
5.1. Procedência/rotulagem/validade/ acondicionamento de MP	9.6. Pisos/ torneiras/ mesas
5.2. Procedência/rotulagem/validade/ Acondicionamento dos Ingr.	9.7. Escoamentos/ Ralos/ Banheiro
5.3. Procedência/rotulagem/validade/ Acondicionamento das Emb.	9.8. Planilhas de Autocontrole - POP 1 e 12
5.4. Procedência/rotulagem/validade/ Acondicionamento das PQ	10. Condições de análises laboratoriais - rastreabilidade e recall - POP 13 e 14:
5.5. Planilhas de Autocontrole - POP 9	10.1. Respeito ao cronograma de análises de autocontrole
6. Condições dos Controles de Processos e Formulações:	10.2. Controle de maturação do produto
6.1. Respeito ao fluxograma estabelecido - instruções sequenciais	10.3. Controle de rastreabilidade

11. AÇÃO FISCAL

11.1. Documento emitido:	Enquadramento:
A - Relatório de Não-conformidade - RNC nº	
B - Auto de Infração nº	
C - Medida Cautelar nº	
D - Coleta de Água de Abastecimento Interno:	Microbiológico
	Físico-químico

IDENTIFICAÇÃO: Localização do ponto de coleta:
 Dosagem cloro residual livre: ppm pH: Temp. (°C):
 E - Coleta de Produto: Microbiológico Físico-químico

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA: a) Produto(s):
 b) Registro COPAS-POA sob nº:
 c) Data de fabricação:
 d) Lote:
 e) Data de validade:
 F - Liberação da Apreensão do Produto e/ ou da suspensão provisória do processo de fabricação e de suas etapas.

OBSERVAÇÃO: 1 embalagem 2kg linguiça Bacon, Auto

12. ASSINATURA COPAS-POA (Identificação do Servidor do COPAS-POA)

12.1. Escrito com letra cursiva ou carimbo e/ou assinatura: [assinatura] 12.2. Matrícula: 32877

13. ASSINATURA - RESPONSÁVEL/ PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

13.1. Nome:
 13.2. Assinatura: [assinatura]

2 de 2 páginas

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

(continua)

E



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



RELATÓRIO DE ENSAIO N°: 1652/20

Solicitante: Prefeitura Municipal de Caxias do Sul	
Endereço: Caxias do Sul/RS	
Contato: Marília Lima de Campos	Telefone:
Cliente:	
Endereço:	
Contato: COPAS	Telefone:

Amostra ensaiada: Linguiça Toscana - lacre 000838

Quantidade: 1232,73g

Lote: 02/06/2020

Marca: -

Data/Hora da coleta: 02/06/2020 10h50min

Local da coleta: Sala de processamento

Temperatura: 9,1°C

Período de realização dos ensaios: 03/06/2020 a 05/06/2020

Data de fabricação: 02/06/2020

Data de validade: 02/07/2020

Data/Hora do recebimento: 02/06/2020 15h15min

Responsável pela coleta: O Fiscal do COPAS (Júlia G. Heinen - Matrícula: 30.877)

Temperatura declarada no rótulo: Manter refrigerado de 0°C à 7°C

ENSAIO FÍSICO-QUÍMICO					
Ensaio realizado	Metodologia	Resultados	L.Q.	I.M (+/-)	Unidade
Nitrato de sódio	MAPA - IN 20, 21/07/1999	20,05	-	-	mg/Kg
Nitrito de sódio	MAPA - IN 20, 21/07/1999	39,53	-	-	mg/Kg

Legenda:

> : maior que

< : menor que (pode caracterizar ausência)

*: não disponível

UFC: Unidade Formadora de Colônia

NMP: Número Mais Provável

I.M.: A incerteza expandida de medição

L.Q.: Limite de Quantificação do método

est.: estimado

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. CMIEF: 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 abrangência K, o qual para uma distribuição t com grau de liberdade efetivos [Veff] corresponde a uma probabilidade de abrangência de aproximadamente 95%.

Os resultados contidos neste documento tem significação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) ensaiada(s).

01 de 02

(continuação)

E



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



RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: 1652/20

O Relatório de Ensaio não pode ser reproduzido sem a aprovação do laboratório, exceto se for reproduzido na íntegra.

A amostragem e a identificação da amostra são de responsabilidade do cliente.

O(s) ensaio(s) foi(foram) realizado(s) nas instalações permanentes do Laboratório.

A amostra foi recebida em embalagem plástica, própria do cliente.

A amostra não apresenta avaria.

A amostra foi recebida sob uma temperatura em desacordo com o descrito no rótulo da embalagem. Os resultados podem sofrer desvios pelo não atendimento a esta recomendação.

A(s) amostra(s) foi(foram) recebidas em caixa de isopor, em condições higiênicas, conferindo adequada proteção física, química e microbiológica.

A(s) amostra(s) foi(foram) recebida(s) em caixa de isopor, com gelo.

A embalagem de coleta está vedada com fita identificada e lacre de fiscalização, não apresentando danos que comprometam a conservação, integridade, inviolabilidade e identidade da(s) amostra(s).

Caxias do Sul, 09 de junho de 2020.

Aline Benedetti Bordin
Eng. de Alimentos - CRQ-V nº 05302988
Signatário Autorizado

Código de verificação eletrônico 4B9DE2EBD08668B7470698ECF9EE600B



Documento gerado e assinado digitalmente no sistema QualiLIMS Químico.

Data e horário da assinatura: 09/06/2020 16:38:04

Informações do signatário:

ALINE BENEDETTI BORDIN 94627690010 <ABENEDET@UCS.BR>

Certificado emitido por AC CNDL RFB v3 (ICP-Brasil), válido de 11/06/2019 13:00:00 a 11/06/2022 13:00:00

02 de 02

(continuação)

E



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



RELATÓRIO DE ENSAIO N°: 1653/20

Solicitante: Prefeitura Municipal de Caxias do Sul	
Endereço: Caxias do Sul/RS	
Contato: Marília Lima de Campos	Telefone:
Cliente: [REDACTED]	
Endereço: [REDACTED]	
Contato: COPAS	Telefone:

Amostra ensaiada: Linguíça Toscana - lacre 000891

Quantidade: 1211,45g

Lote: 02/06/2020 - 02

Marca: -

Data/Hora da coleta: 02/06/2020 11h00min

Local da coleta: Sala de processamento

Temperatura: 9,1°C

Período de realização dos ensaios: 03/06/2020 a 10/06/2020

Data de fabricação: 02/06/2020

Data de validade: 02/07/2020

Data/Hora do recebimento: 02/06/2020 15h15min

Responsável pela coleta: O Fiscal do COPAS (Júlia G. Heinen - Matrícula: 30.877)

Temperatura declarada no rótulo: Manter refrigerado de 0°C à 7°C

ENSAIO FÍSICO-QUÍMICO					
Ensaio realizado	Metodologia	Resultados	L.Q.	I.M (+/-)	Unidade
Nitrato de sódio	MAPA - IN 20, 21/07/1999	25,27	-	-	mg/Kg
Nitrito de sódio	MAPA - IN 20, 21/07/1999	35,98	-	-	mg/Kg

Legenda:

> : maior que

< : menor que (pode caracterizar ausência)

*: não disponível

UFC: Unidade Formadora de Colônia

NMP: Número Mais Provável

I.M.: A incerteza expandida de medição

L.Q.: Limite de Quantificação do método

est.: estimado

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. CMIEF: 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 abrangência K, o qual para uma distribuição t com grau de liberdade efetivos [Veff] corresponde a uma probabilidade de abrangência de aproximadamente 95%.

Os resultados contidos neste documento tem significação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) ensaiada(s).

01 de 02

(continuação)

E



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



RELATÓRIO DE ENSAIO N°: 1653/20

O Relatório de Ensaio não pode ser reproduzido sem a aprovação do laboratório, exceto se for reproduzido na íntegra.

A amostragem e a identificação da amostra são de responsabilidade do cliente.

O(s) ensaio(s) foi(foram) realizado(s) nas instalações permanentes do Laboratório.

A amostra foi recebida em embalagem plástica, própria do cliente.

A amostra não apresenta viana.

A amostra foi recebida sob uma temperatura em desacordo com o descrito no rótulo da embalagem. Os resultados podem sofrer desvios pelo não atendimento a esta recomendação.

A(s) amostra(s) foi(foram) recebidas em caixa de isopor, em condições higiênicas, conferindo adequada proteção física, química e microbiológica.

A(s) amostra(s) foi(foram) recebida(s) em caixa de isopor, com gelo.

A embalagem de coleta está vedada com fita identificada e selo de fiscalização, não apresentando danos que comprometam a conservação, integridade, inviolabilidade e identidade da(s) amostra(s).

Caxias do Sul, 12 de junho de 2020.

Aline Benedetti Bordin
 Eng. de Alimentos - CRQ-V n° 05302988
 Signatário Autorizado

Código de verificação eletrônico: 187AEAF62832E5990EB9D6DD0252CF9D



Documento gerado e assinado digitalmente no sistema QualiLIMS Químico.

Data e horário da assinatura: 12/06/2020 10:27:53

Informações do signatário:

ALINE BENEDETTI BORDIN:94627690010 <ABENEDET@UCS.BR>

Certificado emitido por AC CNDL RFB v3 (ICP-Brasil), válido de 11/06/2019 13:00:00 a 11/06/2022 13:00:00

02 de 02

(continuação)

E



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



RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: 1654/20

Solicitante: Prefeitura Municipal de Caxias do Sul	
Endereço: Caxias do Sul/RS	
Contato: Marília Lima de Campos	Telefone:
Cliente: [REDACTED]	
Endereço: [REDACTED]	
Contato: COPAS	Telefone:

Amostra ensaiada: Linguíça Toscana - lacre 000831

Quantidade: 1221,08g

Lote: 02/06/2020 03

Data de fabricação: 02/06/2020

Marca: -

Data de validade: 02/07/2020

Data/Hora da coleta: 02/06/2020 11h20min

Data/Hora do recebimento: 02/06/2020 15h15min

Local da coleta: Sala de processamento

Responsável pela coleta: O Fiscal do COPAS (Júlia G. Heinen - Matrícula: 30.877)

Temperatura: 9,1°C

Temperatura declarada no rótulo: Manter refrigerado de 0°C à 7°C

Período de realização dos ensaios: 03/06/2020 a 05/06/2020

ENSAIO FÍSICO-QUÍMICO					
Ensaio realizado	Metodologia	Resultados	L.Q.	I.M (+/-)	Unidade
Nitrato de sódio	MAPA - IN 20, 21/07/1999	32,29	-	-	mg/Kg
Nitrito de sódio	MAPA - IN 20, 21/07/1999	27,63	-	-	mg/Kg

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. CMIIEF: 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_p" é declarada como incerteza padrão de medição multiplicada pelo fator de abrangência K, o qual para uma distribuição t com grau de liberdade efetivos [Veff] corresponde a uma probabilidade de abrangência de aproximadamente 95%.

Os resultados contidos neste documento tem significação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) ensaiada(s).

01 de 02

(conclusão)

E



**UNIVERSIDADE
DE CAXIAS DO SUL**

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



TECNOUCS
INSTITUCIONAL TECNOLÓGICA

RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: 1654/20

O Relatório de Ensaio não pode ser reproduzido sem a aprovação do laboratório, exceto se for reproduzido na íntegra.
 A amostragem e a identificação da amostra são de responsabilidade do cliente.
 O(s) ensaio(s) foi(foram) realizado(s) nas instalações permanentes do Laboratório.
 A amostra foi recebida em embalagem plástica, própria do cliente.
 A amostra não apresenta viana.
 A amostra foi recebida sob uma temperatura em desacordo com o descrito no rótulo da embalagem. Os resultados podem sofrer desvios pelo não atendimento a esta recomendação.
 A(s) amostra(s) foi(foram) recebidas em caixa de isopor, em condições higiênicas, conferindo adequada proteção física, química e microbiológica.
 A(s) amostra(s) foi(foram) recebida(s) em caixa de isopor, com gelo.
 A embalagem de coleta está vedada com fita identificada e selo de fiscalização, não apresentando danos que comprometam a conservação, integridade, inviolabilidade e identidade da(s) amostra(s).

Caxias do Sul, 09 de junho de 2020.

Aline Benedetti Bordin
 Eng. de Alimentos - CRQ-V nº 05302988
 Signatário Autorizado

Código de verificação eletrônico: 30B9EBFB7133A18655AFCA9B47E77CE9



Documento gerado e assinado digitalmente no sistema QualiLIMS Químico.
 Data e horário da assinatura: 09/06/2020 16:38:38
 Informações do signatário:
 ALINE BENEDETTI BORDIN:94627690010 <ABENEDET@UCS.BR>
 Certificado emitido por AC CNDL RFB v3 (ICP-Brasil), v. lido de 11/06/2019 13:00:00 a 11/06/2022 13:00:00

02 de 02

UCS Serviços Tecnológicos - Universidade de Caxias do Sul - Rua Francisco Getúlio Vargas, 1130 - CEP: 95070-560 - Caxias do Sul/RS
 Telefone: (54) 3218 2100 ou (54) 3218 2864
 email: lapa@ucs.br - http://www.ucs.br/site/servicos-tecnologicos/agrarias-e-biologicas/laboratorio-de-analise-e-pesquisa-em-alimentos-lapa/

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

F



SMAPA
Serviço Municipal de
Agropecuária, Pesca
e Meio Ambiente

Serviço Municipal de Controle e Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS-POA)
RELATÓRIO DE AÇÃO FISCALIZATÓRIA E CONTROLE DE VISTORIA

Nome fantasia: [redacted]
Classificação de atividade: Fabrica de Produtos suínos
Responsável Presente: [redacted]
COPAS-POA Nº: [redacted]
Data: 16/10/2020

Atividade realizada no dia: Vistoria de Rotina Coleta Oficial Outro: LIBERAÇÃO PRODUÇÃO

1. Controle de Temperatura: Planilha de Autocontrole - POP 11: () Conforme - () Não conforme - () Não se aplica		
Matéria-prima:	Equipamento de Produção:	Produto em Elaboração/ Produção:
Local de Produção Ambiental:	Secagem/ Maturação:	Congelamento:
Armazenamento:	Armazenamento:	Produto Final:

2. Controle da Água de Abastecimento Interno: Planilha de Autocontrole - POP 2: () Conforme - () Não conforme
Local Coleta: - Cloro: ppm - pH: - Tanque de Higienização - Cloro: ppm - pH:

3. Condições Higiênicas-Sanitárias do Estabelecimento:		6.2. Procedimentos de Produção/ maturação/ transporte	
3.1. Recepção da matéria-prima		6.3. Procedimentos de Controle de Qualidade	
3.2. Barreira Sanitária (Detergente/escova/papel toalha)		6.4. Controle do uso dos ingredientes, aditivos e insuflados	
3.3. Pisos/ Paredes/ teto/ Porta/ Janela/ Escadas		6.5. Planilha de Autocontrole - POP 6, 10 e 15	
3.4. Luminárias/ Sistema Elétrico/ Ratos		7. Condições do manejo de resíduos líquidos e sólidos:	
3.5. Equipamentos/ Maquinários/ Utensílios/ Veículo/ Caminhão		7.1. escoamento das Águas Residuais	
3.6. Resíduos acondicionados adequadamente/ lixeiras		7.2. Funcionamento/ manutenção lixeiras	
3.7. Vasilhames/ Prateleiras/ Estrados		7.3. Acondicionamento dos resíduos sólidos	
3.8. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositores		7.4. Planilha de Autocontrole - POP 4	
3.9. Almozanilho/ Depósito/ Laboratório/ Varjo		8. Condições do controle integrado de pragas, insetos e roedores:	
3.10. Organização Geral e odor		8.1. Telas milimétricas de proteção das janelas/ portas	
3.11. Banheiros/Vestibúlos		8.2. Não há vestígios ou presença de pragas/roedores/ animais	
3.12. Condensação/ Ventilação		8.3. Limpeza das armadilhas contra pragas, insetos e roedores	
3.13. Planilhas de Autocontrole - POP 5		8.4. Manutenção das armadilhas contra pragas, insetos e roedores	
4. Condições de Higiene, hábito, saúde e treinamentos higiênicos dos Manipuladores:		8.5. Organização geral do ambiente externo	
4.1. Jaleco/ Calça/ Tênis/ Botas		8.6. Planilhas de Autocontrole - POP 3	
4.2. EPI's (protetor auricular, óculos, máscara, luvas...)		9. Condições de manutenção das instalações e equipamentos calibração e aferição de instrumentos de controle de processo:	
4.3. Barba/ Maquiagem/ Unhas/ Adornos (jóias, adereços...)		9.1. Barreira Sanitária/ Equipamentos/ Maquinários/ Balanças	
4.4. Comportamento Higiênico e treinamentos		9.2. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas	
4.5. Atestado de Saúde		9.3. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositora	
4.6. Planilhas de Autocontrole - POP 7 e 8		9.4. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente	
5. Condições de Controle de Matérias-primas (MP), ingredientes (Ing), embalagens (Emb.) e produtos químicos (PQ):		9.5. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros	
5.1. Procedência/rotagem/validade/Acondicionamento de MP		9.6. Pias/ torneiras/ mesas	
5.2. Procedência/rotagem/validade/Acondicionamento dos Ing.		9.7. Esquitos/ Ratos/ Banheiro	
5.3. Procedência/rotagem/validade/Acondicionamento das Emb.		9.8. Planilhas de Autocontrole - POP 1 e 12	
5.4. Procedência/rotagem/validade/Acondicionamento das PQ		10. Condições de análises laboratoriais - rastreabilidade e recall - POP 13 e 14:	
5.5. Planilhas de Autocontrole - POP 9		10.1. Respeito ao cronograma de análises de autocontrole	
6. Condições dos Controles de Processos e Formulações:		10.2. Controle de maturação do produto	
6.1. Respeito ao fluxograma estabelecido - induções sequenciais		10.3. Controle de rastreabilidade	

11. AÇÃO FISCAL			
11.1. Documento emitido:		Enquadramento:	
A - Relatório de Não-conformidade - RNC nº			
B - Auto de Infração nº			
C - Medida Cautelar nº			
D - Coleta de Água de Abastecimento Interno:		Microbiológico	Físico-químico
IDENTIFICAÇÃO: Localização do ponto da coleta:			
Dosagem cloro residual livre:	ppm	pH:	Temp. (°C):
E - Coleta de Produto:		Microbiológico	Físico-químico
IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA: a) Produto(s):			
b) Registro COPAS-POA sob nº:			
c) Data de fabricação:			
d) Lote:			
e) Data de validade:			
<input checked="" type="checkbox"/> F - Liberação da Apreensão do Produto e/ ou da suspensão provisória do processo de fabricação e de suas etapas.			
OBSERVAÇÃO: Liberação da produção do produto Longuet da Tarcamov			

12. ASSINATURA COPAS-POA (Identificação do Servidor do COPAS-POA)

12.1. Escrito com letra cursiva ou carimbo e/ou assinatura: [assinatura]
12.2. Matrícula: 30817

13. ASSINATURA - RESPONSÁVEL/PRÓPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

13.1. Nome: [redacted]
13.2. Assinatura: [assinatura]

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

(continua)

G



SMAPA
Secretaria da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

COMUNICAÇÃO DE DESPACHO 18-2020
DECISÃO EM 1ª INSTÂNCIA
AUTO DE INFRAÇÃO COPAS-POA

DA IDENTIFICAÇÃO

Processo nº 2020/14705

Autuado: [REDACTED]

Endereço: [REDACTED]

CPF/CNPJ: [REDACTED]

Auto de Infração nº: 356

DA ANÁLISE

Em cumprimento ao disposto no Decreto Municipal nº 19.882, de 29 de novembro de 2018, a Comissão de Julgamento em Primeira Instância dos Autos de Infração do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal – COPAS-POA, usando das prerrogativas que lhe conferem a legislação, em reunião realizada no dia 13 de novembro de 2019, analisou o seguinte: 1) o Auto de Infração nº 356, emitido pelo COPAS-POA em 30/04/2020, em decorrência do estabelecimento apresentar laudo de análise de produto fora do padrão legal vigente: Produto “Linguiça toscana”, registro nº 07 produzido em 06/04/2020 com validade até 06/05/2020, lote 06/04/2020, que apresentou o parâmetro “Nitrato” acima do permitido. 2) Relatório de ensaio 9304/2020 do Laboratório Unianálises; 3) Relatório de Fiscalização; 4) o Processo Administrativo 2017/47414, que encontra-se finalizado, referente ao auto de infração nº 184, por apresentar análises físico-química fora do padrão legal vigente. O produto “salame” (coletado em 25/10/17 lote 24/10/17) apresentou o parâmetro “atividade de água” acima do permitido – resultou em 0,9380, sendo o permitido máximo 0,92 e parâmetro “umidade” acima do permitido – resultou em 46,06%, sendo o permitido máximo 40%. Ambos conforme a IN 22, de 21/07/2000 – ANEXO V, cuja penalidade aplicada foi de **Advertência por escrito**; 5) o Processo Administrativo 2018/34256, que encontra-se finalizado, referente ao de auto de infração nº 116, por apresentar análise microbiológica do produto “Queijo de porco” em desacordo com os padrões legais vigentes, data de fabricação/lote: 24/07/18 e data de validade: 24/08/19, cuja penalidade aplicada foi de **Multa de 10(dez) VRM's**; 6) o Processo Administrativo 2018/45666, que encontra-se finalizado, referente ao de auto de infração nº 118, por apresentar amostra laboratorial oficial, informada através de relatório de ensaio nº 26116/2018 do laboratório Unianálises, fora dos padrões legais

(conclusão)

G

SMAPA
Secretaria da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

vigentes, cuja penalidade aplicada foi de **Multa de 10(dez) VRM's; 7)** o Processo Administrativo 2019/26798, que encontra-se finalizado, referente ao de auto de infração nº 305, por apresentar amostra laboratorial oficial, informada através de relatório de ensaio nº 15078/2019 do laboratório Unianálises, fora dos padrões legais vigentes, cuja penalidade aplicada foi de **Multa de 20 (vinte) VRM's; 8)** o autuado não apresentou defesa.

DA DECISÃO

Considerando que o auto de infração nº 356 é procedente;

Considerando que o infrator não é primário no cometimento das infrações, e já tendo sido aplicada a penalidade de advertência conforme o processo 2017/47414 e as penalidades de multa de 10 (dez) VRM's, conforme os processos 2018/3425 e 2018/45666, e de multa de 20 VRM's conforme o processo 2019/26798;

Considerando que reincidência é o novo cometimento, pelo mesmo agente, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgada, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo;

Considerando que as multas serão dobradas na reincidência, conforme Art. 112 do Decreto nº 19.882, de 29 de novembro de 2018;

A comissão definiu a aplicação de penalidade de multa de 20 (vinte) VRM's, em conformidade com artigo 108, inciso II, alínea "a" do Decreto nº 19.882, de 29 de novembro de 2018, devendo ser aplicada em dobro pelo fato da reincidência, ou seja **40 (quarenta) VRM's**, conforme artigo 112 do mesmo Decreto.

DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

Estando o autuado ciente da decisão a partir do recebimento desta, abre-se prazo de 15 dias úteis para interposição de recurso, que deverá ser protocolado no COPAS-POA, dirigido ao Secretário Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Caxias do Sul, nos termos do art. 120, §1º, do Decreto nº 19.882, de 29 de novembro de 2018, que decidirá em segunda e última instância.

Caxias do Sul, 13 de novembro de 2019.

ANEXO O – DOCUMENTOS REFERENTES A 1ª COLETA DO RELATO DE CASO
2. A) REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL MICROBIOLÓGICA (LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA E MIÚDOS RESFRIADOS DE SUÍNO). B) RELATÓRIO DE ENSAIO DA COLETA DE LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA. C) AUTO DE INFRAÇÃO. D) NOTIFICAÇÃO. E) TERMO DE MEDIDA CAUTELAR. F) LAUDO TÉCNICO E RELATÓRIO DE RECALL. G) DEFESA AO AUTO DE INFRAÇÃO.

(continua)

A

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL
 Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
 Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal - COPAS-POA
REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTO (Microbiológico)

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:
 Estabelecimento: _____
 CNPJ ou CPF: _____ Registro COPAS-POA: _____
 Atividade: FÁBRICA DE PRODUTOS SUÍNOS

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA:
 Produto: Linguiça de Carne Suína Cozida
 Registro COPAS-POA Nº: _____
 Data de fabricação: 06/05/2020 Lote: 06/05/2020
 Data de validade: 06/06/2020 Obs: _____

INFORMAÇÕES DA COLETA:
 Temperatura da amostra: _____ Condições do ambiente: resfriada
 Temperatura ambiente: 4°C Local da amostragem: dentro da embalagem
 Condições da embalagem: plástico com gelo Obs: _____

IDENTIFICAÇÃO DA COLETA:
 Data da coleta: 11/05/2020 Hora da coleta: 17:15 Lacres utilizados: 20723
 Responsável legal presente: _____
 Laboratório enviado: 1169

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

TIPO DE AMOSTRA:
 Carne ou Derivados Cárneos Leite ou Derivados Lácteos Peixe ou Derivados de Pescados Mel ou Derivados
 Outros _____

Aeróbios Mesófilos Aeróbios Mesófilos após incubação a 35°C/ 7 dias Outros _____
 Bacillus cereus
 Bolores e Leveduras
 Clostridium perfringens
 Clostridium sulfito redutor a 46°C
 Coliformes a 30°C
 Coliformes a 30°C/35°C
 Coliformes a 45°C
 Contagem de Bactérias Lácticas Totais
 Enterobactérias
 Escherichia coli
 Estafilococos Coagulase Positivo
 Fungos e Leveduras
 Listeria monocytogenes
 Salmonella spp.
 Teste de Esterilidade Comercial. Após 10 dias de incubação a 35-37°C (Embalagem Fechada)
 Teste de Esterilidade Comercial. Após 5 dias de incubação a 55°C (Embalagem Fechada)
 Teste de Esterilidade Comercial. Pré-incubação a 36°C por 10 dias
 Teste de Esterilidade Comercial. Pré-incubação a 55°C por 5 a 7 dias
 Vibrio parahaemolyticus

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

Fiscal Responsável pela Coleta: <u>MARICELDA BORGES FIGUEIREDO</u> Fiscalização COPAS-POA - Matrícula Nº <u>30.864</u> ASSINATURA: _____ Data da Coleta: _____	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="5">PARA USO DO COPAS-POA</th> </tr> <tr> <td style="width: 15%;">Conforme</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 15%;">1ª coleta</td> <td style="width: 15%;">1º ciclo</td> <td style="width: 50%;">amostra 1</td> </tr> <tr> <td>Não Conforme</td> <td></td> <td>2ª coleta</td> <td>2º ciclo</td> <td>amostra 2</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>3ª coleta</td> <td>3º ciclo</td> <td>amostra 3</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Nº A.I.: <u>329</u></td> <td colspan="3"></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Notificação: <u>02/06/2020</u></td> <td colspan="3">Cod. SAM: <u>1011</u></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Relatório nº <u>1326</u></td> <td colspan="3">Data: <u>02/06/20</u></td> </tr> </table>	PARA USO DO COPAS-POA					Conforme	X	1ª coleta	1º ciclo	amostra 1	Não Conforme		2ª coleta	2º ciclo	amostra 2			3ª coleta	3º ciclo	amostra 3	Nº A.I.: <u>329</u>					Notificação: <u>02/06/2020</u>		Cod. SAM: <u>1011</u>			Relatório nº <u>1326</u>		Data: <u>02/06/20</u>		
PARA USO DO COPAS-POA																																				
Conforme	X	1ª coleta	1º ciclo	amostra 1																																
Não Conforme		2ª coleta	2º ciclo	amostra 2																																
		3ª coleta	3º ciclo	amostra 3																																
Nº A.I.: <u>329</u>																																				
Notificação: <u>02/06/2020</u>		Cod. SAM: <u>1011</u>																																		
Relatório nº <u>1326</u>		Data: <u>02/06/20</u>																																		

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 Página 3 de 3

(conclusão)

A

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


PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL
Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal - COPAS-POA
REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTO (Microbiológico)

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:
Estabelecimento: _____
CNPJ ou CPF: _____ Registro COPAS-POA: _____
Atividade: FÁBRICA DE PRODUTOS SUÍNOS

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA:
Produto: Musculos Rebranda de Suínos (Frigida)
Registro COPAS-POA Nº: _____
Data de fabricação: 07/05/2020 Lote: 0710512020
Data de validade: 22/05/2020 Obs: _____

INFORMAÇÕES DA COLETA:
Temperatura da amostra: 7,1 Condições do ambiente: refrigeração
Temperatura ambiente: 26,7 Local da amostragem: industrial
Condições da embalagem: pacote com lacre Obs: _____

IDENTIFICAÇÃO DA COLETA:
Data da coleta: 11/05/2020 Hora da coleta: 10:25h Lacres utilizados: 02/705
Responsável legal presente: _____
Laboratório enviado: UGS

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

TIPO DE AMOSTRA:
 Carne ou Derivados Carneos Leite ou Derivados Lácteos Peixe ou Derivados de Pescados Mel ou Derivados

Aeróbios Mesófilos Outros _____
 Aeróbios Mesófilos após incubação a 35°C/ 7 dias
 Bacillus cereus
 Bolores e Leveduras
 Clostridium perfringens
 Clostridium sulfito redutor a 46°C
 Coliformes a 30°C
 Coliformes a 30°C/35°C
 Coliformes a 45°C
 Contagem de Bactérias Lácticas Totais
 Enterobactérias
 Escherichia coli
 Estafilococos Coagulase Positivo
 Fungos e Leveduras
 Listeria monocytogenes
 Salmonella spp.
 Teste de Esterilidade Comercial. Após 10 dias de incubação a 35-37°C (Embalagem Fechada)
 Teste de Esterilidade Comercial. Após 5 dias de incubação a 55°C (Embalagem Fechada)
 Teste de Esterilidade Comercial. Pré-incubação a 36°C por 10 dias
 Teste de Esterilidade Comercial. Pré-incubação a 55°C por 5 a 7 dias
 Vibrio parahaemolyticus

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

Fiscal Responsável pela Coleta: <u>MARICELDA BORGES FIGUEREDO</u> Inscrição COPAS-POA - Matrícula Nº <u>30.864</u> ASSINATURA: _____ Data da Coleta: <u>11/05/2020</u>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="5">PARA USO DO COPAS-POA</th> </tr> <tr> <td style="width: 15%;"><input checked="" type="checkbox"/> Conforme</td> <td style="width: 15%;"><input type="checkbox"/></td> <td style="width: 15%;">1ª coleta</td> <td style="width: 15%;">1º ciclo</td> <td style="width: 40%;">amostra 1</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Não Conforme</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>2ª coleta</td> <td>2º ciclo</td> <td>amostra 2</td> </tr> <tr> <td></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>3ª coleta</td> <td>3º ciclo</td> <td>amostra 3</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Nº A.I.: _____</td> <td colspan="2">Cód. SAM: <u>977</u></td> </tr> <tr> <td colspan="3">Notificação: _____</td> <td colspan="2">Data: <u>02/06</u></td> </tr> <tr> <td colspan="3">Relatório nº <u>1325/20</u></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>	PARA USO DO COPAS-POA					<input checked="" type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/>	1ª coleta	1º ciclo	amostra 1	<input type="checkbox"/> Não Conforme	<input type="checkbox"/>	2ª coleta	2º ciclo	amostra 2		<input type="checkbox"/>	3ª coleta	3º ciclo	amostra 3	Nº A.I.: _____			Cód. SAM: <u>977</u>		Notificação: _____			Data: <u>02/06</u>		Relatório nº <u>1325/20</u>				
PARA USO DO COPAS-POA																																				
<input checked="" type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/>	1ª coleta	1º ciclo	amostra 1																																
<input type="checkbox"/> Não Conforme	<input type="checkbox"/>	2ª coleta	2º ciclo	amostra 2																																
	<input type="checkbox"/>	3ª coleta	3º ciclo	amostra 3																																
Nº A.I.: _____			Cód. SAM: <u>977</u>																																	
Notificação: _____			Data: <u>02/06</u>																																	
Relatório nº <u>1325/20</u>																																				

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 Página 3 de 3

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

(continua)

B



Relatório de Ensaio

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



RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: 1326/20 Rev. 1

Este Relatório de Ensaio, cancela e substitui todas as versões anteriores.

Solicitante: Prefeitura Municipal de Caxias do Sul	
Endereço: Caxias do Sul/RS	
Contato: Marília Lima de Campos	Telefone:
Cliente: [REDACTED]	
Endereço: [REDACTED]	
Contato: [REDACTED]	Telefone:

Amostra ensaiada: Linguiça de carne suína (salsichão) - lacre 000705

Quantidade: 807,45g

Lote: 06/05/2020

Marca: -

Data/Hora da coleta: 11/05/2020 10h15min

Local da coleta: Câmara expedição

Temperatura: 5,1°C

Período de realização dos ensaios: 11/05/2020 a 02/06/2020

Data de fabricação: 06/05/2020

Data de validade: 06/06/2020

Data/Hora do recebimento: 11/05/2020 15h00min

Responsável pela coleta: O Fiscal do COPAS (Maricelda B. Figueredo - Matrícula: 30.864)

Temperatura declarada no rótulo: Manter sob refrigeração de 0°C à 7°C

ENSAIO MICROBIOLÓGICO					
Ensaio realizado	Metodologia	Resultados	L.Q.	I.M (+/-)	Unidade
Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	ISO 7937, 3ª edição, 15/08/2004 [LAPA - PE 023]	< L.Q.	10	1,3	UFC/g
Coliformes termotolerantes (45°C) (Petrifilm) – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	AOAC 21ª edição, 2019. Método 991.14 por petrifilm - AFNOR 3M 01/2 – 09/89C [LAPA - PE 030]	$1,6 \times 10^2$	10	1,2	UFC/g
Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	AOAC 21ª edição, 2019. Método 2003.07, 2003.08 e 2003.11 por petrifilm AFNOR 3M 01/9 - 04/03 [LAPA - PE 033]	$8,8 \times 10^2$	10	1,0	UFC/g
Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (MDS/3M)**	AOAC 21ª edição, 2019 (método 2016.01)RI Certificate No.031208 –AFNOR 3M 01/16 11/16	Presença	Ausência	-	em 25g

01 de 02

(conclusão)

B



UCS
UNIVERSIDADE
DE CAXIAS DO SUL

Relatório de Ensaio

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



CPA 0440

RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: 1326/20 Rev. 1

Este Relatório de Ensaio, **cancela e substitui** todas as versões anteriores.

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
*.n. : não disponível	IM: 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. CMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.
5. CBAA: Compendio 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. IM: A incerteza expandida de medição relatada "U" é declarada como incerteza padrão de medição multiplicada pelo fator de abrangência K, o qual para uma distribuição t com grau de liberdade efetivos [Veff] corresponde a uma probabilidade de abrangência de aproximadamente 95%.

Os resultados contidos neste documento tem significação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) ensaiada(s).
O Relatório de Ensaio não pode ser reproduzido sem a aprovação do laboratório, exceto se for reproduzido na íntegra.
A amostragem e a identificação da amostra são de responsabilidade do cliente.
O(s) ensaio(s) foi(foram) realizado(s) nas instalações permanentes do Laboratório.
Os ensaios descritos neste relatório de ensaio, são acreditados pela Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro (Cgcre), de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017, certificado número CPA 0440. Vide escopo completo de acreditação no endereço: <http://www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp>

AVALIAÇÃO: -
A amostra foi recebida em embalagem plástica, própria do cliente.
A amostra não apresenta avaria.
A amostra foi recebida sob uma temperatura de acordo com o descrito no rótulo da embalagem.
A(s) amostra(s) foi(foram) recebidas em caixa térmica, em condições higiênicas, conferindo adequada proteção física, química e microbiológica.
Lacre: A embalagem de coleta está vedada com fita identificadora e lacre de fiscalização, não apresentando danos que comprometam a conservação, integridade, inviolabilidade e identidade da(s) amostra(s).

Caxias do Sul, 03 de junho de 2020.

Aline Benedetti Bordin
Eng. de Alimentos - CRQ-V nº 05302988
Signatário Autorizado



Documento gerado e assinado digitalmente no sistema QualiLIMS Químico.
Data e horário da assinatura: 03/06/2020 14:56:49
Informações do signatário:
ALINE BENEDETTI BORDIN CPF: 32884455/005
Certificado emitido por AC CNDL RFB v3 (ICP-Brasil), válido de 11/06/2019 13:00:00 a 11/06/2022 13:00:00

02 de 02

UCS Serviços Tecnológicos - Universidade de Caxias do Sul - Rua Francisco Getúlio Vargas, 1130 - CEP: 95070-560 - Caxias do Sul/RS
Telefone: (54) 3218 2100 ou (54) 3218 2884
email: lapa@ucs.br - <http://www.ucs.br/site/servicos-tecnologicos/agrarias-e-biologicas/laboratorio-de-analise-e-pesquisa-em-alimentos-lapa/>

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

C

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

329


 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) 3 (Três) dia(s) do mês de junho de 2020 às 16h 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 Fábrica
de Produtos Suínos
 por infração ao(s) artigo(s) 102, inciso VIII
 do Decreto Nº: 19882 de 24 de novembro de 2018
 pelo fato de apresentar análise oficial microbiológica de produto
truncado de carne suína (salgada) registrada
em desconformidade com os padrões exigidos pelo Relatório
de Inspeção nº 1328/20. Res. 1. Também citada irregularidade pela
Laboratório SAPA/USF, tendo por objeto de salmonella
SP

Pena prevista no artigo 108 inciso II, alínea b
 Decreto Nº: 19882 de 24 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.

Manoela B. Figueredo
 Fiscalização COPAS-POA
 Matr. 30864 - CRMVRS 9681

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

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

Caxias do Sul, 04 de junho de 2020

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

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

D



SMAPA
Secretaria da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

19106

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

À [REDACTED]
Proprietário [REDACTED]
COPAS-POA nº [REDACTED]

Notificamos o estabelecimento [REDACTED] COPAS-POA nº [REDACTED] para que realize imediatamente **recall** de lote referente ao produto "Linguíça de carne suína (Salsichão)", registro no COPAS-POA nº [REDACTED] com fabricação/lote dia 06/05/2020 e validade 06/06/2020 por ter sido detectada a presença de *Salmonella spp* no produto analisado em amostra laboratorial oficial, conforme Relatório de Ensaio nº 1326/2020 Rev. 1, realizado pelo laboratório LAPA/UCS.

O estabelecimento deverá apresentar relatório do **RECOLHIMENTO (recall)** realizado contendo informações da rastreabilidade e medidas adotadas para retirada dos produtos de circulação, assim como realizar uma revisão das práticas de fabricação adotadas, como a revisão dos procedimentos de formulação do produto supracitado, com emissão de Laudo Técnico emitido pelo Responsável Técnico do estabelecimento. O Laudo Técnico deverá ser entregue ao COPAS-POA EM ATÉ 10 (DEZ) DIAS ÚTEIS após o recebimento desta. A fabricação do produto em questão ficará suspensa conforme o termo de medida cautelar nº 30.

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 **atuado**, 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 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 nº 8.078 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.

Atenciosamente,

Caxias do Sul, 03 de Junho de 2020.

Maricelda Borges Figueredo
Fiscalização COPAS-POA
Matrícula 30.864

Recebido em: 04/06/2020 Responsável pelo estabelecimento [REDACTED]

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

E

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

030


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) três (3) dia(s) do mês de junho de 2020, às 16h horas, no município de Caxias do Sul, no estabelecimento [REDACTED] CNPJ Nº: [REDACTED]

COPAS-POA Nº: [REDACTED], estabelecido em [REDACTED] n.º: [REDACTED], no distrito/ bairro [REDACTED] de propriedade e/ou responsabilidade de [REDACTED] C.P.F.: [REDACTED]

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;
<input type="checkbox"/>	Coleta de amostras do produto para a realização de análises laboratoriais.

PELO FATO DE:

Apresentar análise microbiológica com presença de salmonella spp. ficando suspensa a produção de lingüetas de carne suína (salpicão) registro [REDACTED] por apresentar fora dos parâmetros legais conforme Relatório de Análise nº 1326/20 em 9 de APOA/UCS.

Marcos B.T.

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

Caxias do Sul, 04 de junho de 2020

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

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

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: (51) 3218-3800 - e-mail: copas@coas.caxias.rs.gov.br

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

F



Caxias do Sul, 12 de junho de 2020.

A/C
SERVIÇO MUNICIPAL DE CONTROLE DE PRODUTOS
AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL – COPAS-POA

ASSUNTO: Resposta Auto de Infração nº 329

Venho por meio deste Laudo Técnico, informar que a empresa [REDACTED] realizou procedimento de recall do produto Linguiça de Carne Suína - Salsichão, com registro no COPAS-POA nº [REDACTED] data de fabricação/lote dia 06/05/2020 e validade 06/06/2020, por ter sido detectada, presença de *Salmonella*, na amostra laboratorial oficial, informação obtida através do resultado de análise, do relatório de ensaio nº 1326/2020 Rev. 1, realizado pelo laboratório LAPA/UCS.

Através de planilhas, realizou rastreabilidade do produto, onde verificou-se que a quantidade total produzida foi de aproximadamente 140 kg, e todo o produto foi distribuído para os clientes, sem ter estoque na câmara fria. A empresa entrou em contato com os clientes para realização do recolhimento, mas os mesmos não possuíam mais o produto, portanto sendo impossível efetuar o recolhimento por falta inexistência do produto. Na planilha foi verificado o fornecedor da matéria prima utilizada para fabricação da linguiça de carne suína – salsichão deste dia, onde a [REDACTED] entrou em contato com o responsável da matéria prima e comunicou a não conformidade encontrada no produto acabado em questão. Isso se fez necessário para que a empresa que nos fornece a matéria prima, também realize revisão de boas práticas de fabricação. Na [REDACTED] estamos providenciando um aditivo para ser utilizado nas carcaças antes de serem processadas. Esse aditivo será pulverizado na carcaça para eliminar e/ou reduzir carga microbiana. A empresa também está realizando teste com novo fornecedor de produtos químicos utilizados na higienização do estabelecimento.

A [REDACTED] solicita a presença técnica do COPAS-POA, para produzir um lote do produto em questão, para posterior coleta de uma amostra e encaminhar ao laboratório oficial para ser analisado o parâmetro em desacordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ). A empresa ficará no aguardo da liberação após o resultado oficial.

Sem mais,

[REDACTED]
Responsável Técnica

RECEBIDO: 12/06/2020
Por: Silviana
COPAS - POA
Protocolo: 63651



Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

G



A/C
SERVIÇO MUNICIPAL DE CONTROLE DE PRODUTOS
AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL – COPAS-POA
Rua Moreira César, 1686 – Bairro Pio X – CEP 95.034-000

ASSUNTO: Defesa - Auto de Infração COPAS-POA
Auto de Infração nº 329

Eu, [REDACTED] representante legal da empresa [REDACTED] com registro no COPAS-POA nº [REDACTED] CNPJ nº [REDACTED] através deste documento apresento defesa para o Auto de Infração nº 329.

A empresa tomou medidas corretivas para a não conformidade apontada, laudo de análise fora do padrão vigente, conforme o relatório de ensaio nº 1326/20 do Laboratório de Análises e Pesquisas em Alimentos da Universidade de Caxias do Sul (LAPA/UCS). As medidas foram as seguintes:

1 – Foi realizada rastreabilidade do produto, para realização do recall do mesmo. O recolhimento não foi possível, devido a inexistência dos produtos nos estabelecimentos que foram distribuídos, ou seja, produtos vendidos e sem estoque.

2 – Foi identificada a procedência da matéria prima. O estabelecimento terceirizado, onde foi adquirido a matéria prima, foi comunicado para tomar medidas corretivas referente a não conformidade encontrada, eliminando a contaminação do produto e que essa contaminação não entre em contato com os produtos elaborados na empresa [REDACTED]

3 – [REDACTED] já realizou compra de um aditivo para pulverizar a carcaça. Esse procedimento será realizado logo após o recebimento da matéria prima, deixando agir por alguns minutos (mínimo 5 minutos), para reduzir e/ou eliminar a carga microbiana. A empresa aguarda o recebimento desse aditivo para que o procedimento seja iniciado.

Sem mais,

Caxias do Sul, 16 de junho de 2020.

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

RECEBIDO: 17/06/20
Por: [REDACTED]
COPAS - POA
Número: 61657

[REDACTED]
[REDACTED]

Página 1 de 1

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

ANEXO P – DOCUMENTOS REFERENTES A 2ª COLETA DO RELATO DE CASO
2. A) REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL MICROBIOLÓGICA. B) RAF. C)
RELATÓRIO DE ENSAIO DA 2ª COLETA. D) RAF (LIBERAÇÃO DE
PRODUÇÃO).

A

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


PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL
Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal - COPAS-POA
REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTO (Microbiológico)

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:
Estabelecimento: _____
CNPJ ou CPF: _____ Registro COPAS-POA: _____
Atividade: FABRICA DE PRODUTOS SUINOS

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA:
Produto: FRIO DE CARNE SUINA
Registro COPAS-POA N°: _____
Data de fabricação: _____ Lote: 110512020
Data de validade: _____ Obs: _____

INFORMAÇÕES DA COLETA:
Temperatura da amostra: _____ Condições do ambiente: REFRIGERADO
Temperatura ambiente: 13,9 Local da amostragem: ALTA PRESSÃO SUPER
Condições da embalagem: PLASTICA COM VÁLVULA Obs: _____

IDENTIFICAÇÃO DA COLETA:
Data da coleta: 11/06/2020 Hora da coleta: 15:30 Lacres utilizados: 000806
Responsável legal presente: _____
Laboratório enviado: YS-LAPA

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

TIPO DE AMOSTRA:
 Carne ou Derivados Cárneos Leite ou Derivados Lácteos Peixe ou Derivados de Pescados Mel ou Derivados
 Outros _____

Aeróbios Mesófilos
 Aeróbios Mesófilos após incubação a 35°C; 7 dias
 Bacillus cereus
 Bolores e Leveduras
 Clostridium perfringens
 Clostridium sulfito redutor a 46°C
 Coliformes a 30°C
 Coliformes a 30°C/35°C
 Coliformes a 45°C
 Contagem de Bactérias Lácticas Totais
 Enterobactérias
 Escherichia coli
 Estafilococos Coagulase Positivo
 Fungos e Leveduras
 Listeria monocytogenes
 Salmonella spp.
 Teste de Esterilidade Comercial. Após 10 dias de incubação a 35-37°C (Embalagem Fechada)
 Teste de Esterilidade Comercial. Após 5 dias de incubação a 55°C (Embalagem Fechada)
 Teste de Esterilidade Comercial. Pré-incubação a 36°C por 10 dias
 Teste de Esterilidade Comercial. Pré-incubação a 55°C por 5 a 7 dias
 Yersinia enterocolitica

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

Fiscal Responsável pela Coleta: <u>MARICÉLDA TORRES</u> ESCRITÓRIO: _____ Fiscalização COPAS-POA – Matrícula N° - <u>30.864</u> ASSINATURA: _____ Data da Coleta: <u>11/06/2020</u>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="5">PARA USO DO COPAS-POA</th> </tr> <tr> <td>Conforme</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>1ª coleta</td> <td>1º ciclo</td> <td>amostra 1</td> </tr> <tr> <td>Não Conforme</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>2ª coleta</td> <td>2º ciclo</td> <td>amostra 2</td> </tr> <tr> <td>Nº A.I.:</td> <td></td> <td>3ª coleta</td> <td>3º ciclo</td> <td>amostra 3</td> </tr> <tr> <td>Notificação:</td> <td></td> <td colspan="3">Cód. SAM:</td> </tr> <tr> <td>Relatório nº</td> <td></td> <td colspan="3">Data:</td> </tr> </table>	PARA USO DO COPAS-POA					Conforme	<input checked="" type="checkbox"/>	1ª coleta	1º ciclo	amostra 1	Não Conforme	<input checked="" type="checkbox"/>	2ª coleta	2º ciclo	amostra 2	Nº A.I.:		3ª coleta	3º ciclo	amostra 3	Notificação:		Cód. SAM:			Relatório nº		Data:		
PARA USO DO COPAS-POA																															
Conforme	<input checked="" type="checkbox"/>	1ª coleta	1º ciclo	amostra 1																											
Não Conforme	<input checked="" type="checkbox"/>	2ª coleta	2º ciclo	amostra 2																											
Nº A.I.:		3ª coleta	3º ciclo	amostra 3																											
Notificação:		Cód. SAM:																													
Relatório nº		Data:																													

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

Página 3 de 3

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

B



SMAPA
Secretaria de
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

Serviço Municipal e Controle e Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS-POA)
RELATÓRIO DE AÇÃO FISCALIZATORIA E CONTROLE DE VISTORIA

Nome fantasia: [REDACTED]
Classificação de atividade: Fábrica de Produtos suínos
Responsável Presente: [REDACTED]
COPAS-POA Nº: [REDACTED]
Data: 19/06/2020

Atividade realizada no dia:	Vistoria de Rotina	Coleta Oficial	X Outra: ACOMPANHAR PRODUÇÃO
1. Controle de Temperatura: Planilha de Autocontrole: () Conforme - () Não conforme - () Não se aplica			
Matéria-prima: 7°C	Equipamento de Produção: NO	Produto em Elaboração/ Produção: 9°C	
Local de Produção/ Ambiental: 18°C	Secagem/ Maturação: NO	Congelamento: -13°C	
Armazenamento: 0°C	Armazenamento: NO	Produto Final: NO	

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:	
3.1. Recepção da matéria-prima	6.2. Procedimentos de Produção/ maturação/ transporte
3.2. Barreira Sanitária (Detergente/escova/papel toalha)	6.3. Procedimentos de Controle de Qualidade
3.3. Pisos/ Paredes/ Teto/Porta/Janela/ Escadas	6.4. Controle do uso dos ingredientes, aditivos e insumos
3.4. Luminárias/ Sistema Elétrico/ Ralos	6.5. Planilha de Autocontrole
3.5. Equipamentos/ Maquinários/ Utensílios/ Veículo/ Caminhão	7. Condições do manejo de resíduos líquidos e sólidos:
3.6. Resíduos acondicionados adequadamente/ lixeiras	7.1. Escoramento das Águas Residuais
3.7. Vasilhames/ Prateleiras/ Estrados	7.2. Funcionamento/ manutenção/ lixeiras
3.8. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositoras	7.3. Acondicionamento dos resíduos sólidos
3.9. Almoarifado/ Depósito/ Laboratório/ Varço	7.4. Planilha de Autocontrole
3.10. Organização Geral e odor	8. Condições de controle integrado de pragas, insetos e roedores:
3.11. Banheiros/ Vestiários	8.1. Telas milimétricas de proteção das janelas/ portas
3.12. Condensação/ Ventilação	8.2. Não há vestígios ou presença de pragas/roedores/ animais
3.13. Planilhas de Autocontrole	8.3. Limpeza das armadilhas contra pragas, insetos e roedores
4. Condições de Higiene, hábito, saúde e tratamento higiênico dos Manipuladores:	8.4. Manutenção das armadilhas contra pragas, insetos e roedores
4.1. Jaleco/ Calça/ Toca/ Botas	8.5. Organização geral do ambiente externo
4.2. EPI's (protetor auricular, óculos, máscara, luvas...)	8.6. Planilhas de Autocontrole
4.3. Barba/ Maquiagem/ Unhas/ Adornos (joias, adereços...)	9. Condições de manutenção das instalações e equipamentos calibração e aferição de instrumentos de controle de processo:
4.4. Comportamento Higiênicos e tratamentos	9.1. Barreira Sanitária/ Equipamentos/ Maquinários/ Balanças
4.5. Atestado de Saúde	9.2. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
4.6. Planilhas de Autocontrole	9.3. Câmara-fria/ 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/eficiente
5.1. Procedência/totalagem/validade/condicionamento de MP	9.5. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios/ entre outros
5.2. Procedência/totalagem/validade/condicionamento dos Ingr	9.6. Pisos/ torçoiras/ mesas
5.3. Procedência/totalagem/validade/condicionamento das Emb	9.7. Utensílios/ Ralos/ Banheiro
5.4. Procedência/totalagem/validade/condicionamento das PQ	9.8. Planilhas de Autocontrole
5.5. Planilhas de Autocontrole	10. Condições de análises laboratoriais - rastreabilidade e recolhimento:
6. Condições dos Controles de Processos e Formulações:	10.1. Respeito ao cronograma de análises de autocontrole
6.1. Respeito ao fluxograma estabelecido - instruções operacionais	10.2. Controle de maturação do produto
11. AÇÃO FISCAL	10.3. Controle de rastreabilidade

11.1. Documento emitido:	Enquadramento:
A - Relatório de Não-conformidade - RNC nº	
B - Auto de Infração nº	
C - Medida Cautelar nº	
D - Coleta de Água de Abastecimento Interno:	Microbiológico
	Físico-químico
IDENTIFICAÇÃO: Localização do ponto da coleta:	
Dosagem cloro residual livre: ppm	pH:
E - Coleta de Produto:	Temp. (°C):
	Microbiológico
	Físico-químico
IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA: a) Produto(s):	
b) Registro COPAS-POA sob nº:	
c) Data de fabricação:	
d) Lote:	
e) Data de validade:	

F - Liberação da Apreensão do Produto e/ ou da suspensão provisória do processo de fabricação e de suas etapas.
OBSERVAÇÃO: [REDACTED]

12. ASSINATURA COPAS-POA (Identificação do Servidor do COPAS-POA)
12.1. Escrito com letra cursiva ou carimbo e/ou assinatura: [REDACTED]
12.2. Matrícula: 30.89-
13. ASSINATURA - RESPONSÁVEL/ PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO
13.1. Nome: [REDACTED]
13.2. Assinatura: [REDACTED]

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).

(continua)

C



Relatório de Ensaio
LAPA – FG 204 rev05
Laboratório de Análises e Pesquisas em Alimentos



RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: 2015/20

Solicitante: Prefeitura Municipal de Caxias do Sul	
Endereço: Caxias do Sul/RS	
Contato: Marília Lima de Campos	Telefone:
Cliente: [REDACTED]	
Endereço: [REDACTED]	
Contato: [REDACTED]	Telefone:

Amostra ensaiada: Linguíça de carne suína (salsichão) - lacre 000806

Quantidade: 893,23 g

Lote: 19/06/2020

Marca: -

Data/Hora da coleta: 19/06/2020 15h30min

Local da coleta: Sala de Processamento

Temperatura: 0,6 °C

Período de realização dos ensaios: 22/06/2020 a 06/07/2020

Data de fabricação: 19/06/2020

Data de validade: 27/07/2020

Data/Hora do recebimento: 22/06/2020 08h45min

Responsável pela coleta: O Fiscal do COPAS (Júlia G. Heinen - Matrícula: 30.877)

Temperatura declarada no rótulo: Manter sob refrigeração de 0°C à 7°C

ENSAIO MICROBIOLÓGICO					
Ensaio realizado	Metodologia	Resultados	L.Q.	I.M (+/-)	Unidade
Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	ISO 7937, 3ª edição, 15/08/2004 [LAPA - PE 023]	< L.Q.	10	1,3	UFC/g
Coliformes termotolerantes (45°C) (Petrifilm) – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	AOAC 21ª edição, 2019. Método 991.14 por petrifilm - AFNOR 3M 01/2 - 09/89C [LAPA - PE 030]	$1,1 \times 10^3$	10	1,2	UFC/g
Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	AOAC 21ª edição, 2019. Método 2003.07, 2003.08 e 2003.11 por petrifilm AFNOR 3M 01/9 - 04/03 [LAPA - PE 033]	$7,0 \times 10^1$	10	1,0	UFC/g
Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017, First edition 02/2017 [LAPA - PE 022]	Ausência	Ausência	-	em 25g

Legenda:

01 de 02

(conclusão)

C



UCS
UNIVERSIDADE
DE CAXIAS DO SUL

Relatório de Ensaio

LAPA – FG 204 rev 05

Laboratório de Análises e Pesquisas em Alimentos



RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: 2015/20

> : maior que	UFC: Unidade Formadora de Colônia	L.Q.: Limite de Quantificação do método
< : menor que (pode caracterizar ausência)	HMP: Número Mais Provável	est. : estimado
*: não disponível	IM: 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. CIMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.
5. CBAA: Compendio 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. IM: A incerteza expandida de medição relatada "U" é declarada como incerteza padrão de medição multiplicada pelo fator de abrangência K, o qual para uma distribuição t com grau de liberdade efetivos [Veff] corresponde a uma probabilidade de abrangência de aproximadamente 95%.

Os resultados contidos neste documento tem significação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) ensaiada(s).
O Relatório de Ensaio não pode ser reproduzido sem a aprovação do laboratório, exceto se for reproduzido na íntegra.
A amostragem e a identificação da amostra são de responsabilidade do cliente.
O(s) ensaio(s) foi(foram) realizado(s) nas instalações permanentes do Laboratório.
Os ensaios descritos neste relatório de ensaio, são acreditados pela Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro (Cgcre), de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017, certificado número CR. 0440. Vide escopo completo de acreditação no endereço: <http://www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratorios/Acreditados.asp>

AVALIAÇÃO:

A amostra está embalada em saco de primeiro uso, sem vácuo.
A amostra não apresenta avaria.
A amostra foi recebida sob uma temperatura de acordo com o descrito no rótulo da embalagem.
A(s) amostra(s) foi(foram) recebidas em caixa de isopor, em condições higiênicas, conferindo adequada proteção física, química e microbiológica.
A(s) amostra(s) foi(foram) recebida(s) em caixa de isopor, com gelo gel.
Lacre: A embalagem de coleta está vedada com fita identificada e lacre de fiscalização, não apresentando danos que comprometam a conservação, integridade, inviolabilidade e identidade da(s) amostra(s).

Caxias do Sul, 07 de julho de 2020.

Aline Benedetti Bordin
 Eng. de Alimentos - CRQ-V nº 05302988
 Signatário Autorizado



Documento gerado eletronicamente no sistema e assinado digitalmente por ALINE BENEDETTI BORDIN: 0015699E00CB5B69
 Data e horário da assinatura: 07/07/2020 18:11:03
 Informações do signatário:
 ALINE BENEDETTI BORDIN:94627690010 <ABENEDETTI@UCS.BR>
 Certificado emitido por AC CNDL RFB v3 (ICP-Brasil), válido de 11/06/2019 13:00:00 a 11/06/2022 13:00:00

02 de 02

UCS Serviços Tecnológicos – Universidade de Caxias do Sul – Rua Francisco Getúlio Vargas, 1130 – CEP: 95070-560 – Caxias do Sul/RS
 Telefone: (54) 3210.2100 ou (54) 3210.2884
 email: lapa@ucs.br – <http://www.ucs.br/site/servicos-tecnologicos/agrarias-e-biologicas/laboratorio-de-analise-e-pesquisa-em-alimentos-lapa/>

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - CÔPAS-POA (2020).

D



SMAPA
Serviço Municipal de
Aprovação, Proteção
e Abastecimento

Serviço Municipal e Controle e Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS-POA)
RELATÓRIO DE AÇÃO FISCALIZADORA E CONTROLE DE VISTORIA

Nome Fantasia: [REDACTED]
 Classificação de Atividade: Fábrica de Presuntos Suínos COPAS-POA Nº: [REDACTED]
 Responsável Presente: [REDACTED] Data: 09/07/2020

Atividade realizada no dia: Vistoria de Rotina Coleta Oficial Outro:

1. Controle de Temperatura: Planilha de Autocontrole – POP 11: () Conforme – () Não conforme – () Não se aplica

Matéria-prima:	Equipamento de Produção:	Produto em Elaboração/ Produção:
Local de Produção/ Ambiental:	Secagem/ Maturação:	Congelamento:
Armazenamento:	Armazenamento:	Produto Final:

2. Controle da Água de Abastecimento Interno: Planilha de Autocontrole – POP 2: () Conforme – () Não conforme

Local Coleta: - Cloro: ppm - pH: - Tanque de Higienização - Cloro: ppm - pH:

3. Condições Higiênicas-Sanitárias do Estabelecimento:	6.2. Procedimentos de Produção/ maturação/ transporte
3.1. Recepção da matéria-prima	6.3. Procedimentos de Controle de Qualidade
3.2. Banheira Sanitária (Detergente/escova/papel toalha)	6.4. Controle do uso dos ingredientes, aditivos e insumos
3.3. Pisos/ Paredes/Teto/Porta/Janela/ Escadas	6.5. Planilha de Autocontrole - POP 6, 10 e 15
3.4. Luminárias/ Sistema Elétrico/ Ralos	7. Condições do manejo de resíduos líquidos e sólidos:
3.5. Equipamentos/ Maquinário/ Utensílios/ Veículo/ Caminhão	7.1. Esgotamento das Águas Residuárias
3.6. Resíduos acondicionados adequadamente/ fixação	7.2. Funcionamento/ manutenção/fixação
3.7. Vasilhames/ Prateleiras/ Estrados	7.3. Acondicionamento dos resíduos sólidos
3.8. Câmara-fria/ Geladeira industrial/ Expositoras	7.4. Planilha de Autocontrole - POP 4
3.9. Almoxarifado/ Depósito/ Laboratório/ Varejo	8. Condições do controle integrado de pragas, insetos e roedores:
3.10. Organização Geral e odor	8.1. Telas milimétricas de proteção das janelas/ portas
3.11. Banheiros/Vestibúlios	8.2. Não há vestígios ou presença de pragas/roedores/ animais
3.12. Condensação/ Ventilação	8.3. Limpeza das armadilhas contra pragas, insetos e roedores
3.13. Planilhas de Autocontrole - POP 5	8.4. Manutenção das armadilhas contra pragas, insetos e roedores
4. Condições de Higiene, hábito, saúde e treinamento higiênico dos Manipuladores:	8.5. Organização geral do ambiente externo
4.1. Jaleco/ Calça/ Touca/ Botas	8.6. Planilhas de Autocontrole - POP 3
4.2. EPI's (protetor auricular, óculos, máscara, luvas...)	9. Condições de manutenção das instalações e equipamentos
4.3. Barba/ Maquiagem/ Unhas/ Adornos (jóias, adereços...)	9.1. Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo:
4.4. Comportamento Higiênicos e treinamento	9.2. Balança Sanitária/ Equipamentos/ Maquinários/ Balanças
4.5. Atestado de Saúde	9.3. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
4.6. Planilhas de Autocontrole - POP 7 e 8	9.4. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositora
5. Condições de Controle de Matérias-primas (MP), ingredientes (Ingr.), embalagens (Emb.) e produtos químicos (PQ):	9.5. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente
5.1. Procedência/rotulagem/validade/Acondicionamento de MP	9.6. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
5.2. Procedência/rotulagem/validade/Acondicionamento dos Ingr.	9.7. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
5.3. Procedência/rotulagem/validade/Acondicionamento das Emb.	9.8. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositora
5.4. Procedência/rotulagem/validade/Acondicionamento das PQ	9.9. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente
5.5. Planilhas de Autocontrole - POP 9	9.10. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
6. Condições dos Controles de Processos e Formulações:	9.11. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
6.1. Respeito ao fluxograma estabelecido - instruções sequenciais	9.12. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositora
	9.13. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente
	9.14. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
	9.15. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
	9.16. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositora
	9.17. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente
	9.18. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
	9.19. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
	9.20. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositora
	9.21. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente
	9.22. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
	9.23. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
	9.24. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositora
	9.25. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente
	9.26. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
	9.27. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
	9.28. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositora
	9.29. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente
	9.30. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
	9.31. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
	9.32. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositora
	9.33. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente
	9.34. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
	9.35. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
	9.36. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositora
	9.37. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente
	9.38. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
	9.39. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
	9.40. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositora
	9.41. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente
	9.42. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
	9.43. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
	9.44. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositora
	9.45. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente
	9.46. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
	9.47. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
	9.48. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositora
	9.49. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente
	9.50. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
	9.51. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
	9.52. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositora
	9.53. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente
	9.54. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
	9.55. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
	9.56. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositora
	9.57. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente
	9.58. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
	9.59. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
	9.60. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositora
	9.61. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente
	9.62. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
	9.63. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
	9.64. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositora
	9.65. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente
	9.66. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
	9.67. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
	9.68. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositora
	9.69. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente
	9.70. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
	9.71. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
	9.72. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositora
	9.73. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente
	9.74. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
	9.75. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
	9.76. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositora
	9.77. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente
	9.78. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
	9.79. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
	9.80. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositora
	9.81. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente
	9.82. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
	9.83. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
	9.84. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositora
	9.85. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente
	9.86. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
	9.87. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
	9.88. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositora
	9.89. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente
	9.90. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
	9.91. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
	9.92. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositora
	9.93. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente
	9.94. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
	9.95. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
	9.96. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositora
	9.97. Sistema elétrico/ luminárias/ iluminação suficiente
	9.98. Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
	9.99. Pisos/ paredes/ tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
	9.100. Câmara-fria/ Geladeira industrial ou Expositora

10. Condições de análises laboratoriais - rastreabilidade e recall - POP 13 e 14:

10.1. Respeito ao cronograma de análises de autocontrole

10.2. Controle de maturação do produto

10.3. Controle de rastreabilidade

11. AÇÃO FISCAL

11.1. Documento emitido: A- Relatório de Não-conformidade – RNC nº B- Auto de Infração nº C- Medida Cautelar nº D - Coleta de Água de Abastecimento Interno: Microbiológico Físico-químico

IDENTIFICAÇÃO: Localização do ponto de coleta:

Dosagem cloro residual livre: ppm pH: Temp. (°C):

E - Coleta de Produto: Microbiológico Físico-químico

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA: a) Produto(s):

b) Registro COPAS-POA sob nº:

c) Data de fabricação:

d) Lote:

e) Data de validade:

F - Liberação da Apreensão do Produto e/ ou da suspensão provisória do processo de fabricação e de suas etapas.

OBSERVAÇÃO: Liberação da produção "Luminação de caixa - no sumo e pertencem aos manipuladores de forma"

12. ASSINATURA COPAS-POA (Identificação do Servidor do COPAS-POA)

12.1. Escrito com letra cursiva ou carimbo e/ou assinatura: Julio C. Hernan 12.2. Matrícula: 30877

13. ASSINATURA - RESPONSÁVEL/ PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

13.1. Nome: [REDACTED]

13.2. Assinatura: [REDACTED]

2 de 2 páginas

Fonte: Documentos de domínio do Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul - COPAS-POA (2020).