

NORMA INTERNA CPGI Nº 010/2023

Dispõe sobre o combate à fraude econômica e dá outras providências.

O PRESIDENTE DO CONSÓRCIO PÚBLICO PARA GESTÃO INTEGRADA - CPGI, no uso das atribuições que lhe confere a Lei, o Protocolo de Intenções e o Contrato de Consórcio, após a devida aprovação em Assembleia Geral Ordinária, considerando a necessidade de estabelecer as regras que regulamentam o Serviço de Inspeção Municipal para fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal no âmbito dos municípios consorciados ao CPGI,

RESOLVE:

Art. 1º Fraude econômica é todo ato intencional individual ou coletivo, que resultam em danos aos cidadãos e instituições, violando as boas práticas ou a lei.

Art. 2º É constituído fraude de acordo com as definições do serviço de inspeção a substituição, adição, diluição, matériaprima ou a falsificação de um produto ou material, com a finalidade de um ganho financeiro, pelo aumento do valor aparente ou pela redução de custos em sua produção.

Art. 3º O objetivo é estabelecer procedimentos que possibilite ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) combater fraudes, garantindo a qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal (POA).

§1º Este, aplicam-se em todas as atividades que envolva diretamente ou indiretamente a produção e manipulação de produtos de origem animal.

§2º Quando constatada fraude ou adulteração, devem ser registradas no auto termo de inspeção, relatório e por meio de fotografia.

§3º A ação dependerá da gravidade e conduta do estabelecimento.

Art. 4º A prevenção e combate à Fraude Econômica de produtos de origem animal devem ser realizadas pelo Serviço Inspeção Municipal (SIM) nas fiscalizações in loco, supervisionando o manual de Boas práticas de fabricação (BPFs), Procedimento Operacional Padrão (POPs), entrada e saída de insumos e produtos, fluxo de produção, formulação de produtos e análises físico-químicas.

Art. 5º As ações específicas para o combate à Fraude Econômica é realizado pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) executado pelo CPGI.

Parágrafo único. As ações poderão ser realizadas em conjuntos com outro órgão, quando necessário.

Art.6º As ações realizadas nesta Normativas abrangem:

- I. *Análise físico-químicas de alimentos;*
- II. *Inspeção in loco;*
- III. *Controle de registro e formulação de produtos;*
- IV. *Aferição de peso;*
- V. *Aferição de absorção de água;*

VI. Atividades educacionais.

Art.7º Para efeito desta norma, entende-se por:

I. *Fraude econômica*: Fraude econômica é todo ato intencional individual ou coletivo, que resultam parcialmente ou potencialmente à danos aos cidadãos e instituições, violando as boas práticas ou a lei;

II. *Boas práticas de fabricação (BPF)*: São normas que tratam de um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias alimentícias a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos com os regulamentos técnicos predefinidos;

III. *Procedimento Operacional Padrão (POP)*: É um documento que reúne descrições sobre as atividades e rotinas de uma empresa. Pode ser entendido como um manual de instruções que dita o passo a passo de uma tarefa para assegurar qualidade, padronização e previsibilidade de processos e resultados;

IV. *Insumos*: Todo e qualquer tipo de material utilizado na prestação de um serviço ou na produção de um determinado tipo de produto;

V. *Supervisão*: Ação de velar sobre alguma coisa ou sobre alguém a fim de assegurar a regularidade de seu funcionamento ou de seu comportamento;

VI. *Produto adulterado*: Produtos impuros cuja essência e/ou natureza sofreram algum tipo de alteração;

VII. *Registro de rótulo*: Documento/procedimento que consta informações sobre o produto (Ingredientes, quantidade, porcentagem e modo de preparo).

VIII. *Relatório*: É um documento que visa a apresentar um resumo de atividades realizadas bem como informar os dados e resultados coletados com elas;

IX. *Expedição*: Trata-se das ações em torno do envio da mercadoria à sua destinação final;

X. *Matéria prima*: É um componente essencial para a fabricação de mercadorias finais ou produtos intermediários. Pode ter origem natural ou ser processada. É classificada de acordo com a sua origem em animal, vegetal ou mineral;

XI. *Produtos de origem animal*: é toda substância de origem animal, elaborada, semielaborada ou bruta, que se destina ao consumo humano ou não;

XII. *Relatório de Não conformidade (RNC)*: É um registro que permite identificar as falhas e os desvios ocorridos na execução das tarefas periódicas de uma empresa;

XIII. *Produtos adulterados*: Alimentos adulterados são, geralmente, impuros cuja essência e/ou natureza sofreram algum tipo de alteração.

Art.8º Realizar reeducação dos comércios para detecção de produtos de má qualidade e inocuidade de produtos adulterados ou fraudados.

Art.9º. As ações descritas nesta Normativa será realizada no mínimo 1 (uma) vez ao ano.

Parágrafo único. O SIM executado pelo CPGI tem a obrigação de elaborar cronograma interno de atividades para o combate a fraude e conscientização da população

Art. 10º As análises físico-químicas oficiais mencionada no Art.6º, tem como objetivo detectar fraudes na composição de produtos de origem animal

Parágrafo único. A colheita de amostra é feita pelo Fiscal responsável do SIM.

Art.11º. As amostras submetidas a análise serão consideradas fraudes os produtos que obtiveram em seus laudos:

I. Redução do rendimento;

- II. Diminuição do valor nutricional;
- III. Alteração da qualidade dos produtos beneficiados;
- IV. O risco aos consumidores em virtude da presença de
- V. Substâncias que podem causar mal a saúde, tais como Agente antimicrobianos, reconstituíntes de densidade e Neutralizante de acidez entre outras.

Art.12º As atividades educacionais citada no item VI do Art.6º tem como intuito conscientizar os consumidores, instituições e das indústrias sobre segurança alimentar, consequências das adulterações e fraude de produtos e riscos a saúde pública.

Parágrafo único. Esta atividade é realizada no mínimo semestralmente.

Art.13º O cronograma das ações realizadas deve estar disponível no Programa de Trabalho do CPPI.

Parágrafo único. O Programa de trabalho deve ser atualizado anualmente.

Art.14º As amostras relacionadas ao Art.9º tem que ser enviadas para laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) ou para laboratórios credenciados no SIM do Consórcio Público para Gestão Integrada (CPPI).

Parágrafo único. A frequência de coleta é no mínimo anual.

Art.15º Nas inspeções ou supervisões citada no Art.6º, os responsáveis pela vistoria, devem analisar a integridade da matéria prima, insumos, rotulagem, armazenamento de produto e embalagens, produto final e estrutura do local.

§1º Preencher o Relatório nas supervisões dos estabelecimentos.

§2º Quando houver não conformidade (NC) no relatório, o responsável pela inspeção deve lavrar um laudo de Relatório de Não conformidade (RNC), estipulando um tempo para adequação.

§3º Dependendo da gravidade da RNC, é aplicado um auto de infração e/ou interdição;

§4º Deve ser realizada no mínimo uma vez ao ano.

Art.16º O controle de registro e formulação de produtos contemplados no Art.6º, tem que ser realizadas afim de verificar as composições dos produtos e métodos de fabricação, conforme os RTIQs e legislações federais vigentes.

§1º Será verificado conforme o Manual de Procedimento Operacional Padrão (POP) e comparado com o Registro de Rótulo (ANEXO 1) de cada produto;

§2º Os produtos devem estar com a mesma formulação apresentada no Registro de Rótulo do SIM.

Art.17º A formulação de produtos e combate à fraude supracitada no Art.6º, devem ser verificadas juntamente com os outros métodos de controle de estabelecimento, tais como relatórios de recebimento de matéria-prima e relatórios de expedição e produção mensal.

Art.18º A aferição de peso (ANEXO 3) referenciada no Art.6º, tem que ter sua frequência padronizada de acordo com o volume de produção do estabelecimento e o grau de risco calculado através das normas complementares.

§1º Devem ser pesadas 5 (cinco) amostras com peso líquido pré-medidos, sendo confrontados com o peso descrito no Registro de Rótulo e o manual de BPF.

§2º Esta aferição é utilizada para produtos líquidos ou que tenha conteúdo líquido;

§3º Deve ser realizada no mínimo uma vez ao ano.

Art.19º A aferição de absorção de água (ANEXO 2) mencionada no Art.6º, deve ser utilizada em abatedouros-frigoríficos de aves.

§1º Devem ser selecionadas 10 (dez) aves;

§2º As aves são etiquetadas com a numeração após o processo de evisceração.

§3º São pesadas antes da entrada no pré chiller e após o primeiro gotejamento.

§4º Na tabela, é colocado: data, hora do peso inicial, peso inicial, hora do peso final, peso final, média de diferença de peso.

§5º Dependendo das alterações, o responsável pelo estabelecimento deve alterar o aborbulhamento do pré chiller/chiller e aumentar o tempo do primeiro gotejamento.

§6º Deve ser realizada semestralmente.

Art. 20º Esta norma poderá ser alterada conforme necessidade do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) executada pelo CPPI.

Art.21º Esta norma entra em vigor na data de sua publicação, revogando a NORMA INTERNA CPPI N° 006/2023.

Andradas/MG, 30 de junho de 2023.

Elaboração:

BEATRIZ FERREIRA

Médico Veterinário – CRMV MG22040

JOSÉ LUIZ DE FIGUEIREDO
Presidente do CPPI

ANEXO 1 – REGISTRO DE RÓTULO

REGISTRO DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Sr. Coordenador do SIM:

A firma abaixo qualificada, através do seu representante legal e de seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste departamento o atendimento da solicitação especificada neste documento, *comprometendo-se* a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.

Obs.: a aprovação da rotulagem não implica autorização para a fabricação do produto no caso de pendências existentes com os outros setores do SIM

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Nº SIM:		Nº Sequencial do produto:	
Razão social:			
CNPJ:		Classificação do estabelecimento:	
Endereço:			
Bairro:	CEP:	Município:	UF:
Tel. (s):		E-mail:	
Fax:			

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do Produto	
Marca Comercial:	Tipo de Rótulo:
Tipo de Embalagem:	Conteúdo:
Forma de indicação da data de validade e lote:	

COMPOSIÇÃO

Ingredientes/Aditivos (mencionar na ordem decrescente de quantidade, iniciando pela matéria prima)	Quantidades (kg ou L)	Percentuais (%)

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

ANEXO 2 – ABSORÇÃO DE ÁGUA EM FRANGOS
ABSORÇÃO DE ÁGUA (FRANGOS)

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Razão Social ou Nome:	
Registro n.º:	CNPJ ou CPF:
Endereço:	
Município/UF:	CEP:

DATA: _____

IDENTIFICAÇÃO/ QUANT DE ANIMAIS	HORA INICIAL	PESO INICIAL	HORAL FINAL	PESO FINAL	DIFERENÇA ENTRE PESOS	%
1-						
2-						
3-						
4-						
5-						
6-						
7-						
8-						
9-						
10-						
TOTAL:						

Carcaças no Pré-chiller (Horário, T°C, tempo): _____, chiller (T°C): _____
OBSERVAÇÕES:

IDENTIFICAÇÃO FISCAL:

Nº Funcional:	Cargo:	Nome:	Assinatura:
Nº Funcional:	Cargo:	Nome:	Assinatura:

IDENTIFICAÇÃO RESPONSÁVEL DO ESTABELECIMENTO:

Nome:	CPF:	Assinatura:

ANEXO 3 – AFERIÇÃO DE PESO (LIQ)

_____ de _____.

AFERIÇÃO DE PESO

<u>IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO</u>	
Razão Social ou Nome:	
Registro nº:	CNPJ ou CPF:
Endereço:	
Município/UF:	CEP:

<u>IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO</u>	
Nome do Produto:	
Marca Comercial:	Tipo de Rótulo:
Tipo de Embalagem:	Conteúdo:

DATA: ____/____/____

QUANTIDADE	LOTE	PESO LIQ APROV RÓTULO	HORA	T°C	PESO LIQ NA PRODUÇÃO	DIFERENÇA ENTRE PESOS	%
1-							
2-							
3-							
4-							
5-							
6-							
TOTAL:							

OBSERVAÇÕES:

IDENTIFICAÇÃO FISCAL:

Nº Funcional:	Cargo:	Nome:	Assinatura:
Nº Funcional:	Cargo:	Nome:	Assinatura:

IDENTIFICAÇÃO RESPONSÁVEL DO ESTABELECIMENTO:

Nome:	CPF:	Assinatura:
-------	------	-------------