

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
CAMPUS URUGUAIANA**

MARIANA FERREIRA AREND

**RELATÓRIO DO ESTÁGIO CURRICULAR
SUPERVISIONADO EM MEDICINA VETERINÁRIA**

Área de concentração: Inspeção de Produtos de Origem Animal

**Uruguaiana
2023**

MARIANA FERREIRA AREND

**RELATÓRIO DO ESTÁGIO CURRICULAR
SUPERVISIONADO EM MEDICINA VETERINÁRIA**

Relatório do Estágio Curricular
Supervisionado em Medicina Veterinária
da Universidade Federal do Pampa,
apresentado como requisito parcial para
obtenção do Título de Bacharel em
Medicina Veterinária.

Orientadora: Prof^a. Ms. Gabriela Döwich Pradella

**Uruguaiana
2023**

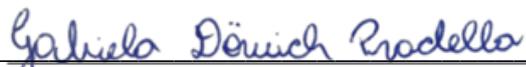
MARIANA FERREIRA AREND

**RELATÓRIO DO ESTÁGIO CURRICULAR
SUPERVISIONADO EM MEDICINA VETERINÁRIA**

Relatório do Estágio Curricular
Supervisionado em Medicina Veterinária
da Universidade Federal do Pampa,
apresentado como requisito parcial para
obtenção do Título de Bacharel em
Medicina Veterinária.

Relatório defendido e aprovado em: 16 de junho de 2023.

Banca examinadora:



Prof^a. Ms. Gabriela Döwich Pradella
Orientadora
(UNIPAMPA)



Prof^a. Dra Irina Lübeck
(UNIPAMPA)



Med. Vet. Matheus Beltrame Padilha
(SENAR/RS)

Dedico este trabalho ao meu querido pai
Alessandro, que mesmo tímido me ensinou
importantes lições.

AGRADECIMENTO

Antes de entrar no curso de Medicina Veterinária, frequentei outras duas graduações. No dia que perguntei aos meus pais se eles me dariam mais uma chance de tentar, tive muito medo de eles não aceitarem. Agradeço muito por ter sido possível. Durante os meses que não iniciaram as aulas, fui trabalhar para fora com meu pai e foi a melhor coisa que me aconteceu, por isso meu maior agradecimento é ao Alessandro, meu pai, que me mostrou de onde vem tudo o que temos dentro de casa e como isso é conquistado (com muito trabalho, suor, estresse, e alegrias de ver os bons resultados do trabalho duro).

Agradeço à minha mãe Luciana por estar sempre presente durante esse período.

Ao meu irmão Alex, com quem troquei muitas ideias sobre a Veterinária.

Às minhas queridas tias Fabiana e Fernanda, que me ajudaram MUITO nesses anos, sempre a disposição para meus pedidos de socorro.

Aos meus avós Neili e Chico, que me recebiam na casa deles quando eu ia para fora, e como estavam felizes por eu estar por perto para ajudar meu pai.

Aos meus avós Ana e Antônio, finalmente estou realizando o sonho de vocês de verem a neta formada.

Meus lindos cachorros (sim, eles foram parte importante dessa jornada) Guri, Manuel e Peko, sempre comigo nos bons e maus momentos.

À minha amiga Suelen, passamos a graduação inteira unidas, desde o primeiro dia de aula. Esperamos continuar com essa união, mesmo depois do encerramento deste ciclo.

Ao COPAS-POA, meu local de estágio, obrigada por terem me dado a oportunidade de aprender com vocês, sempre muito queridas e atenciosas e terem respondido com tanta calma minhas várias perguntas.

À UNIPAMPA, uma universidade com um excelente ensino, professores que são próximos aos alunos, muitos à disposição para ouvir as dores dos alunos e por ficarem felizes com as nossas conquistas.

À minha querida orientadora, tive o prazer de ser tua primeira orientada, muito obrigada por estar sempre presente para tirar minhas dúvidas e ter sido tão atenciosa. Não vou me esquecer do dia que abri a chamada de vídeo para nossa reunião sobre

o estágio e tu estava cheia de balões para fazer uma surpresa no meu aniversário junto com a Suelen segurando o bolinho com a vela.

E finalmente, às outras pessoas que fizeram e fazem parte da minha vida e, de alguma forma, fizeram eu chegar até aqui.

RESUMO

O Estágio Curricular Supervisionado ocorreu no Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal, conhecido como COPAS-POA no município de Caxias do Sul, tendo como supervisora a Médica veterinária mestra Daniela Jacobus, fiscal do serviço. O estágio teve início no dia 1º de março de 2023 e encerrou-se no dia 02 de junho de 2023 totalizando 450 horas. As principais atividades realizadas foram vistorias, coletas de produto e água, análise de formulários de registro de produtos e acompanhamento de ações fiscais. Este relatório tem como objetivo a descrição do local de estágio, atividades desenvolvidas e, além disso, o relato de dois casos acompanhados no período. As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são um conjunto de ações importantes para manter a inocuidade do alimento e, falhas nesse controle levam a irregularidades nas análises microbiológicas dos alimentos, como os dois casos relatados os quais houve crescimento microbiano acima nos níveis permitidos pela legislação.

Palavras-Chave: inspeção, vistoria, alimentos, Boas Práticas de Fabricação.

ABSTRACT

The supervised internship occurred in the Municipal Service of Agricultural Animal Product Control, as known as COPAS-POA in Caxias do Sul's city, having as supervisor the veterinarian master Daniela Jacobus, service's fiscal. The internship has began in 1^o of March of 2023 and finished in 2 of June of 2023 totalizing 450 hours. The main activities was surveys, products and water colletions, form's products analysis and follow-up of fiscal actions. This relatory has as goal the description of the intership place and the desenvolved activities. The Good Manufacturing Practices are a set of importants actions to keep the inocuity of food, and flaws on these practices lead to irregularities in the microbiological analysis of food, like in the two related cases which had microbial grown above the permitted in the law.

Key words: inspection, survey, food, Good Manufacturing Practices.

LISTA DE FIGURAS

- Figura 1 - Local do estágio. Vista da fachada do prédio (A); acesso à SMAPA (B); entrada do setor COPAS-POA (C). 12
- Figura 2 - Medidor utilizado nas vistorias e coletas para determinar o Cloro Residual Livre e o pH da água de abastecimento do estabelecimento. Frascos contendo as fitas com os reagentes para cada parâmetro. 16
- Figura 3 - Aferição de temperatura do produto pronto embalado em câmara de congelamento utilizando termômetro infravermelho. 17
- Figura 4 - Não conformidade constatada durante a fiscalização. Produtos sem o rótulo, somente com a etiqueta acessória. 18
- Figura 5 - Relatório de Não Conformidade feito após vistoria. No item 6.2 está sendo relatado sobre o produto encontrado em câmara fria sem rótulo. 18
- Figura 6 - Fluxograma de vistoria. 19
- Figura 7 - Amostra de água coletada para análise oficial embalada podendo ser visualizado o lacre oficial do serviço (em verde) e a requisição (A). Frascos de um dos laboratórios credenciados pelo COPAS-POA para análises de água. O pequeno de 100mL contendo pastilhas de tiosulfato de sódio para análise microbiológica um frasco de 1000mL para análise físico-química (B). 21
- Figura 8 - Produtos coletados embalados para análises oficiais. 23
- Figura 9 – Acompanhamento de produção após laudo de análise oficial do produto queijo mussarela em escamas estar em não conformidade com a Legislação. 24
- Figura 10 - Rótulos de ovos apreendidos pela fiscalização após constatação de fraude ao ir contra o art. 41 referente ao número do registro do produto (CAXIAS DO SUL, 2019) 25
- Figura 11 - Matéria-prima sendo colocada em caminhão de empresa produtora de ração (A) após ter sido encontrada fora da validade (B) em vistoria realizada no dia 07/03/2023. 26
- Figura 12 - Recorte de planta baixa de estabelecimento sob processo de abertura contendo os fluxos de funcionário e produto. 28
- Figura 13 - Estabelecimento em processo de abertura sob vistoria final. Sala de processamento (A); sala de ingredientes (B); câmara de recepção de matéria prima (C). 29

Figura 14 – Amostra de queijo mussarela em escamas coletada no dia 30 de março de 2023 para análise oficial.	31
Figura 15 - Recorte do Laudo emitido pelo laboratório referente à amostra de queijo mussarela em escamas. Destacado em azul está o parâmetro contagem de coliformes em desacordo com a legislação.	32
Figura 16 - Excedente da produção de queijo mussarela em escamas (A); amostra coletada pela segunda vez para nova análise oficial (B).	33
Figura 17 - Resultado de análise laboratorial após coleta do produto Queijo Mussarela em Escamas. Destacado em azul está o parâmetro coliformes totais com contagem de acordo com a legislação.	34
Figura 18 - Recorte do Relatório de Ensaio do produto Linguiça de Carne Suína Dessecada. Destacado em azul está o parâmetro estafilococos coagulase positiva com resultado em desacordo com a legislação.	37
Figura 19 - Recorte do Auto de Infração aplicado a estabelecimento após resultado de análise laboratorial não conforme.	38
Figura 20 - Termo de Medida Cautelar emitido após detecção de Estafilococos coagulase positivo em Linguiça de Carne Suína Dessecada.	39
Figura 21 - Laudo técnico emitido referente ao crescimento de Estafilococos coagulase positivo e Linguiça de Carne Suína Dessecada.	39
Figura 22 - Acompanhamento de produção. Cortes cárneos a serem utilizados (A); moagem (B); pesagem dos ingredientes (C); misturador (D); mistura pronta sendo colocada em recipiente (E); aferição da temperatura da matéria prima (F); matéria prima em descanso na câmara fria (G); preparo para embutimento (H); processo de embutimento (I); produto em maturação com lacre para posterior coleta (J).	40
Figura 23 - Ensaio microbiológico de Linguiça de Carne Suína Dessecada (2ª coleta). Destacado em azul está o parâmetro de Estafilococos coagulase positiva.	41

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Relação das agroindústrias registradas e ativas no COPAS-POA no período de estágio.	13
Tabela 2 – Número de coletas de água e produtos realizadas durante o ECSTMV.	20
Tabela 3 - Quantidade de produtos a serem coletados conforme número de produtos registrados no estabelecimento.	22
Tabela 4 - Quantidade de produtos a serem coletados em estabelecimentos que realizam fracionamento e/ou ralação de produtos.	22

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AI - Auto de Infração

BPF - Boas Práticas de Fabricação

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

C - Conforme

DIPOA - Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

DTHA - Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar

ECSMV – Estágio Curricular Supervisionado em Medicina Veterinária

FRP – Formulário de Registro de Produto

NC – Não Conforme

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

MES – Memorial Econômico Sanitário

PES - Programa de Educação Sanitária

POA – Produtos de Origem Animal

POP - Procedimento Operacional Padrão

PRPCF - Termo de Avaliação da Revisão de Produto

Formulado/Transformado/Temperado/Fabricado/Curado/Outros

RAC - Relatório de Ações Corretivas

RAF - Relatório de Ação Fiscalizatória e Controle de Vistoria

RE - Risco Estimado Associado ao Estabelecimento

RIISPOA - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal

RNC - Relatório de Não Conformidade

R-RAC - Resposta ao Relatório de Ações Corretivas

RT – Responsável Técnico

RTIQ – Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos de Origem Animal

RVP – Risco Associado ao Volume de Produção

RCP – Risco Associado à Categoria do Produto

RD – Risco Associado ao Desempenho do Estabelecimento

SISBI-POA - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

SEADPR - Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural do Estado do Rio Grande do Sul

SMAPA - Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SQA - Status de Qualidade da Água

SUSAF - Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte

VRM - Valor de Referência Municipal (1 VRM = R\$ 42,62)

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	11
2 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS	12
2.1 Descrição do Local de Estágio	12
2.2 Atividades realizadas durante o ECSMV	14
2.2.1 Vistorias	14
2.2.1.1 Frequência de fiscalização	15
2.2.1.2 Procedimento da vistoria	15
2.2.1.3 Supervisão	19
2.2.2 Análises Laboratoriais	19
2.2.2.1 Coleta oficial de água	20
2.2.2.2 Coleta oficial de produto	22
2.2.3 Atividades de rotulagem e Programa de Revisão de Produto e Combate à Fraude	24
2.2.4 Ação de Educação Sanitária	25
2.2.5 Apreensão e inutilização de produto	25
2.2.6 Comissão de julgamento dos Autos de Infração	26
2.2.7 Ação de combate à clandestinidade	27
2.2.8 Processo de registro e abertura de estabelecimento	27
3 DISCUSSÃO	29
3.1 Boas práticas de fabricação	29
3.2 Relato de caso 1: Alta carga microbiana de coliformes totais detectado em queijo mussarela em escamas	30
3.2.1 Coliformes totais como parâmetro de segurança dos alimentos	34
3.3 Relato de caso 2: Alta contagem de Estafilococos coagulase positiva em Linguiça de Carne Suína Dessecada	36
3.3.1 Estafilococos coagulase positiva nos alimentos – <i>S. aureus</i>	41
4 CONSIDERAÇÕES FINAIS	44
REFERÊNCIAS	45
ANEXOS	49
APÊNDICES	50

1 INTRODUÇÃO

A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal está disposta na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, regulamentada pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações (BRASIL, 1950, 2017a).

O Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS-POA) é o serviço de inspeção oficial do município de Caxias do Sul e tem como objetivo proteger a saúde da população por meio da fiscalização das agroindústrias registradas (Prefeitura de Caxias do Sul, 2023).

Entre as principais atividades realizadas pelo setor pode-se citar: vistorias, coletas de produto e água, análise de processos de fabricação, avaliação de rotulagem e ainda, aprovação de projetos. O objetivo principal dos programas desenvolvidos é combater a fraude e a clandestinidade, assim como promover ações de educação sanitária à população.

Problemas relacionados à segurança dos alimentos existem há anos. As doenças de origem hídrica e alimentar devido a contaminação microbiana englobam uma diversidade de microrganismos. A produção de alimentos aumentou cerca de 145% desde 1960 e, esse aumento na demanda ocasiona maior preocupação com relação à segurança alimentar (FORSYTHE, 2013)

Na primeira parte do Relatório do Estágio Curricular Supervisionado em Medicina Veterinária (ECSMV) está a apresentação do local de estágio e as atividades realizadas durante o período. Posteriormente, serão descritos dois relatos de caso abrangendo as Boas Práticas de Fabricação (BPF), por meio da análise de situações em que houve crescimento bacteriano acima do esperado para os produtos em questão.

2 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

2.1 Descrição do Local de Estágio

O Estágio Curricular Supervisionado de Medicina Veterinária (ECSMV) foi realizado no Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS-POA), pertencente à Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SMAPA) do município de Caxias do Sul/RS. O setor localiza-se no bairro Pio X, rua Moreira César, nº 1686, no mesmo prédio da Secretaria Municipal de Trânsito do município (Figura 1).

Figura 1 - Local do estágio. Vista da fachada do prédio (A); acesso à SMAPA (B); entrada do setor COPAS-POA (C).



Fonte: a autora.

As atividades do setor iniciavam às 8 horas e eram finalizadas às 17 horas, com intervalo de 1 hora para o almoço, das 12 horas até as 13 horas. A rotina funcionava regularmente de segunda a sexta, sem atividades nos finais de semana.

A equipe do setor era composta por três médicas veterinárias: Júlia Grün Heinen, Maricelda Borges Figueiredo e Daniela Jacobus, todas fiscais, sendo a última chefe de seção do setor. A cada fiscal é designado um número de agroindústrias e, elas ficam responsáveis pela fiscalização destas, sendo consideradas as fiscais de referência do estabelecimento.

Auxiliando na seara administrativa, o setor contava com a agente administrativa Simone Jacobus, a qual realizava funções como recebimento e entrega de documentos aos responsáveis pelos estabelecimentos, agendamento de horários com os motoristas para a realização das atividades de fiscalização, recebimento e realização de ligações telefônicas.

O serviço de inspeção foi fundado em 1997 pela Lei Municipal nº4.752 de 1997, no entanto, eram realizadas inspeções de produtos de origem animal e vegetal. Posteriormente, foi criada a Lei Municipal nº 8.175, de 19 de dezembro de 2016, alterada pela Lei Municipal nº 8.186, de 10 de março de 2017, a qual tornou o serviço de inspeção municipal exclusivo para produtos de origem animal (CAXIAS DO SUL, 2016).

Além da região urbana do município de Caxias do Sul, a fiscalização do serviço COPAS-POA abrange os distritos e regiões administrativas de Santa Lúcia do Piaí, Vila Oliva, Vila Seca, Fazenda Souza, Ana Rech, Galópolis e Criúva, sendo possível acompanhar as atividades de fiscalização nestas localidades.

O setor alcançou a equivalência ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) no ano de 2019, revelando-se um marco importante para o município por ter a sua atuação com os mesmos objetivos do sistema do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

De acordo com a *homepage* da Prefeitura de Caxias do Sul, em 2021, por meio da Portaria da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural do Estado (SEADPR) nº 35/2021 ocorreu a adesão ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte (SUSAF-RS), autorizando o município a indicar estabelecimentos para comercializar seus produtos entre municípios do estado do Rio Grande do Sul.

Até o fim do período de estágio, o COPAS-POA realizava suas atribuições em 23 agroindústrias do município, elencadas por atividade na Tabela 1.

Tabela 1 - Relação das agroindústrias registradas e ativas no COPAS-POA no período de estágio.

Atividade	Quantidade
Casas do mel	4
Entrepósitos de POA	6
Fábricas de laticínios	3
Fábricas de produtos suínos	4
Granjas avícolas	4
Fábrica de Conservas de Produtos Cárneos	2
Total	23

Fonte: COPAS-POA.

Casa do mel é o estabelecimento destinado ao beneficiamento, industrialização e classificação de mel e derivados oriundos de produção própria (CAXIAS DO SUL, 2019a).

Os entrepostos de produtos de origem animal são estabelecimentos que recebem, guardam, conservam, manipulam, acondicionam e distribuem produtos de origem animal, sendo a principal atividade o fatiamento de derivados lácteos e cárneos (CAXIAS DO SUL, 2019b).

Fábrica de laticínios é o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e sua industrialização, a essa categoria estão enquadradas as queijarias do município (CAXIAS DO SUL, 2019c).

Fábricas de conservas de produtos cárneos são locais que industrializam carnes de variadas espécies de animais, com instalações adequadas para o funcionamento. As fábricas de produtos suínos são locais que industrializam carne somente da espécie suína (CAXIAS DO SUL, 2019d).

Granja avícola é o local que produz ovos, realiza ovoscopia, classifica, acondiciona, rotula, armazena e expede ovos de produção própria (CAXIAS DO SUL, 2020).

2.2 Atividades realizadas durante o ECSMV

O presente relatório compreende as atividades realizadas no período de 01 de março de 2023 a 02 de junho de 2023, totalizando 450 horas, sendo estas supervisionadas pela Médica Veterinária Mestra Daniela Jacobus sob orientação da professora Mestra Gabriela Döwich Pradella.

2.2.1 Vistorias

Conforme a Lei Ordinária nº 8.175, de 19 de dezembro de 2016 do município de Caxias do Sul, a responsabilidade pela fiscalização e inspeção de produtos de origem animal é da equipe técnica da SMAPA, por meio do COPAS-POA. Conforme decreto que regulamenta o serviço, a inspeção pode ser de caráter permanente ou periódico, sendo o primeiro em estabelecimentos com abate de diferentes espécies animais ou quando o COPAS-POA julgar necessário e, periódico conforme planilha

de frequência, no caso do município, por não haver abatedouros, as fiscalizações eram todas periódicas (CAXIAS DO SUL, 2016, 2018).

A vistoria era feita pela fiscal de referência do estabelecimento, de preferência acompanhada pelo proprietário/representante ou o responsável pela qualidade, podendo ser o Responsável Técnico (RT) ou funcionário da empresa, com a frequência mínima determinada por meio de cálculo de Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) (CAXIAS DO SUL, 2021). Durante o período de estágio, foi possível acompanhar 41 vistorias.

2.2.1.1 Frequência de fiscalização

A frequência de fiscalização é embasada no Manual do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) referente ao cálculo de RE, adaptada na Portaria nº5, de 17 de dezembro de 2021 do município, a qual considera o volume de produção, a categoria dos produtos e o desempenho do estabelecimento nas vistorias anteriores (CAXIAS DO SUL, 2021; BRASIL, 2019).

O risco associado ao volume de produção (RVP) considera o volume produzido por mês. O risco associado à categoria do produto (RCP) analisa a categoria de produto com maior produção no estabelecimento e, o risco associado ao desempenho do estabelecimento (RD) baseia-se no atendimento à legislação aplicável a fiscalização como: a presença de reclamações, denúncias, número de não conformidades relacionadas à matéria-prima e ao produto final, o atendimento aos programas de autocontrole, atendimento às Boas Práticas de Fabricação, não atendimentos aos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos e fraudes. Todos esses itens eram enquadrados no cálculo, sendo o resultado, o número indicativo na tabela em apêndice (Apêndice - A) da frequência de fiscalização e de análises oficiais de produto e água (CAXIAS DO SUL, 2021).

2.2.1.2 Procedimento da vistoria

As vistorias eram realizadas sem aviso prévio ao proprietário da agroindústria. Primeiramente, ao entrar na agroindústria, no vestiário, a fiscal de referência vestia o uniforme e dava início à fiscalização tendo como base o Relatório de Ação Fiscalizatória e Controle de Vistoria (RAF) (Apêndice - B). Este continha vários pontos

importantes a serem avaliados, tais como: as condições higiênico-sanitárias, higiene dos manipuladores, matéria-prima, controle de pragas, manutenção e, planilhas de autocontrole. O preenchimento era realizado atribuindo-se a seguinte classificação: Conforme (C) ou Não Conforme (NC).

Era feita a medição do nível de cloro residual livre na água que abastecia o estabelecimento e o pH utilizando um kit teste medidor com reagentes segundo a figura 2. Os valores de referência são de 0,2 ppm a 5,0 ppm de cloro residual livre e pH de 6,0 a 9,0.

Figura 2 - Medidor utilizado nas vistorias e coletas para determinar o Cloro Residual Livre e o pH da água de abastecimento do estabelecimento. Frascos contendo as fitas com os reagentes para cada parâmetro.



Fonte: a autora

Com o termômetro infravermelho ou de espeto eram realizadas medições de temperatura de diversos pontos como: local de armazenamento de matéria-prima, sala de processamento, câmaras de refrigeração/congelamento de matéria prima e produtos prontos e, além disso, locais e produtos que a fiscal considerasse necessário (Figura 3).

Figura 3 - Aferição de temperatura do produto pronto embalado em câmara de congelamento utilizando termômetro infravermelho.



Fonte: a autora

Na figura 4, foram encontrados, em câmara de produto final, produtos embalados sem o rótulo, apenas com a etiqueta acessória. Ao término da vistoria, as não conformidades apontadas no checklist RAF eram repassadas para o Relatório de Não Conformidade (RNC) (Apêndice - C) (Figura 5). Na mesma vistoria que emitia o RNC, também poderiam ser emitidos documentos como autos de infração, apreensão e/ou inutilização, entre outros.

Figura 4 - Não conformidade constatada durante a fiscalização. Produtos sem o rótulo, somente com a etiqueta acessória.



Fonte: a autora.

Figura 5 - Relatório de Não Conformidade feito após vistoria. No item 6.2 está sendo relatado sobre o produto encontrado em câmara fria sem rótulo.

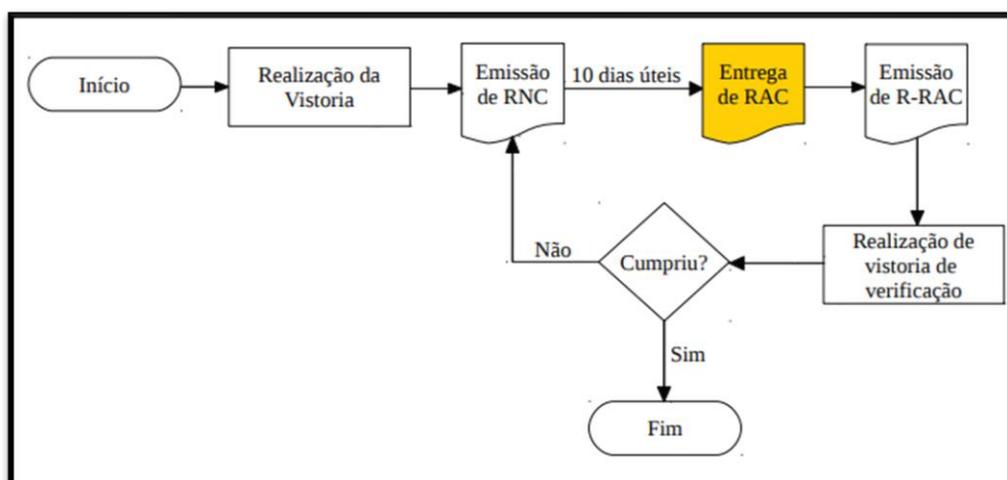
1ª VIA - ESTABELECIMENTO 2ª VIA - COPAS-POA 3ª VIA - TALÃO		 PREFEITURA DE CAXIAS DO SUL SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO SERVIÇO MUNICIPAL DE CONTROLE DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL - COPAS-POA RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE - RNC	
ESTABELECIMENTO:	██████████	COPAS-POA Nº	██████████
RESPONSÁVEL PRESENTE:	██████████	DATA:	22/03/23
DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES:			
6.2 - Produtos destinados a padaria sem rotulagem, somente com etiqueta acessória. Não conformidade já foi apontada em vistoria anterior, em caso de reincidência serão tomadas as devidas providências.			
6.2 - Má impressão das informações de rotulo na etiqueta acessória.			
6.5 - Produtos destinados a padaria não com tom na planilha de rastreabilidade.			

Fonte: a autora.

O responsável técnico ou o representante do estabelecimento devia enviar para a sede da SMAPA, no setor COPAS-POA, em até 10 dias úteis, o Relatório de Ações Corretivas (RAC) com uma justificativa da não conformidade e um prazo para correção. A fiscal de referência emitia uma Resposta ao Relatório de Ações Corretivas (R-RAC) deferindo ou não o prazo pedido, segundo o fluxograma da figura 6. Nas

próximas vistorias, esse relatório era utilizado para verificar se foram feitas as ações corretivas, podendo ter os prazos prorrogados por no máximo duas vezes antes do vencimento dos mesmos.

Figura 6 - Fluxograma de vistoria.



Fonte: Arquivo COPAS-POA.

2.2.1.3 Supervisão

A supervisão das inspeções ocorre anualmente e é um procedimento em que uma das fiscais realiza uma vistoria em um estabelecimento, devendo ser diferente da fiscal de referência. É gerado um Laudo de Supervisão cujo número de não conformidades irá classificar o estabelecimento, para posteriormente ser usado o resultado no cálculo de RE no item Ação Fiscal 4 (CAXIAS DO SUL, 2017).

2.2.2 Análises Laboratoriais

Segundo o Artigo 12 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), a inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal abrangem entre seus procedimentos, a coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados para verificar as conformidades dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal (BRASIL, 2017a). Além disso, a água para o preparo de alimentos está enquadrada na definição de Água para Consumo Humano e, por conta desta, deve atender aos padrões do Ministério da Saúde (BRASIL, 2021).

O Decreto Municipal no Título VIII, art. 126 estabelece a obrigatoriedade dos procedimentos de coleta de água e produto para análise oficial com periodicidade embasada no cálculo de RE da Portaria nº5 da SMAPA do município (CAXIAS DO SUL, 2018, 2021). Os produtos devem atender aos parâmetros microbiológicos e físico-químicos estabelecidos por Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos de Origem Animal (RTIQ), documentos oficiais emitidos pelo MAPA para padronizar os Produtos de Origem Animal (POA) (MAPA, 2023).

O número de coletas de produto e água, tanto para análises microbiológicas quanto físico-químicas estão indicadas na Tabela 2.

Tabela 2 – Número de coletas de água e produtos realizadas durante o ECSMV.

Coletas	Nº
Coleta de produto (microbiológico)	18
Coleta de produto (físico-químico)	4
Coleta de água (microbiológico)	15
Coleta de água (físico-químico)	9
Total	46

Fonte: a autora.

2.2.2.1 Coleta oficial de água

A coleta de água na maioria das vezes coincidia com a vistoria. A fiscal de referência escolhia aleatoriamente um ponto de água para ser coletado, realizava a higienização do ponto de saída de água com álcool 70º, aferia a temperatura com termômetro de espeto, verificava cloro residual livre e pH com o medidor e, posteriormente realizava a coleta utilizando o frasco fornecido pelo laboratório credenciado à escolha do proprietário do estabelecimento. Era preenchida uma requisição de três vias (Apêndice - D), sendo que uma ficava para o laboratório, outra para o responsável no local e a última, permanecia no talão do COPAS-POA.

Para as coletas de análise microbiológica, o frasco continha pastilhas de tiosulfato de sódio e o volume de amostragem era de 100mL. Para coletas de análise físico-química era necessário coletar 1000mL (Figura 7).

A amostra era embalada em saco plástico e lacrada com o lacre oficial do COPAS-POA. Sobre a embalagem era posicionada a requisição protegida em outro saco plástico e colocada fita adesiva escrita “fiscalização” de acordo com a figura 7.

Posteriormente, a amostra era encaminhada ao laboratório em um prazo de 24 horas para realização de análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos, sendo o último mantido à temperatura de 7°C nesse período, ou em até 1 hora, podendo estar à temperatura ambiente.

Figura 7 - Amostra de água coletada para análise oficial embalada podendo ser visualizado o lacre oficial do serviço (em verde) e a requisição (A). Frascos de um dos laboratórios credenciados pelo COPAS-POA para análises de água. O pequeno de 100mL contendo pastilhas de tiosulfato de sódio para análise microbiológica um frasco de 1000mL para análise físico-química (B).



Fonte: a autora.

Se no resultado da análise houvesse NC quanto aos parâmetros físico-químicos, o estabelecimento recebia uma notificação e fazia revisão das práticas adotadas, o responsável técnico deveria elaborar um laudo técnico justificando o não cumprimento dos padrões, como iria corrigir a não conformidade e assim, evitar a reincidência, no prazo de até 10 dias úteis. A seguir, realizava a segunda coleta e, se novamente apresentasse os padrões fora dos limites era emitido um Auto de Infração (AI) pela fiscal, com a liberdade de suspender as atividades do local. Caso o resultado apresentasse análise microbiológica em desacordo com os padrões legais vigentes, o estabelecimento deveria ser autuado e o responsável deveria fazer revisão das práticas adotadas e, emitir laudo técnico em até 10 dias úteis.

Se no estabelecimento houvesse mais de três análises de água em conformidade com a legislação, este receberia um certificado de Status de Qualidade da Água (SQA) e dessa forma aumentaria o espaço de tempo entre as coletas oficiais.

2.2.2.2 Coleta oficial de produto

O número de produtos coletados era conforme a quantidade de produtos registrados no estabelecimento (Tabela 3). Os locais que realizavam fracionamento possuíam uma forma diferente de quantidade de produtos coletados, considerando o RE (Tabela 4).

Tabela 3 - Quantidade de produtos a serem coletados conforme número de produtos registrados no estabelecimento.

Produtos registrados	Quantidade de produtos
1 (um) a 15 (quinze)	Análise de 01 (um) produto
16 (dezesesseis) a 25 (vinte e cinco)	Análise de 02 (dois) produtos diferentes
Acima de 26 (vinte e seis)	Análise de 03 (três) produtos diferentes

Fonte: Caxias do Sul (2021)

Tabela 4 - Quantidade de produtos a serem coletados em estabelecimentos que realizam fracionamento e/ou ralação de produtos.

RE	Produtos registrados	Quantidade de produtos
Menor que 1,0	Não importa o número de produtos	01 (um) produto
1,01 – 1,69	Não importa o número de produtos	01 (um) produto
1,7 – 2,29	Não importa o número de produtos	02 (dois) produtos
2,3 – 3,0	Com até 30 (trinta produtos)	02 (dois) produtos tendo um lácteo e um cárneo
2,3 – 3,0	Acima de 30 (trinta) produtos	03 (três) produtos, tendo ao menos um lácteo e um cárneo
Maior que 3,0	Não importa o número de produtos	03 (três) produtos, tendo ao menos um lácteo e um cárneo

Fonte: Caxias do Sul (2021)

No momento da coleta, eram aferidas as temperaturas do produto e do local que ele estava armazenado para serem inseridos na requisição. Posteriormente o produto era envolto em embalagem plástica e lacrado conforme a figura 8, contendo a requisição para análise microbiológica (Apêndice - E) ou análise físico-química (Apêndice - F). A responsabilidade do encaminhamento dos produtos coletados era do estabelecimento, desde que respeitasse o prazo de validade e a temperatura de armazenamento. Se houvesse disponibilidade do COPAS-POA encaminhar ao laboratório, este deveria ser armazenado em caixa isotérmica com gelo reciclável até chegar ao destino.

Figura 8 - Produtos coletados embalados para análises oficiais.



Fonte: a autora.

Caso o resultado estivesse não conforme aos parâmetros da legislação vigente, eram emitidos um AI e uma Notificação seguido da suspensão da fabricação do produto. Em até 10 dias úteis deveria ser enviado um Laudo Técnico do responsável pelo estabelecimento com as medidas a serem tomadas para resolução da inconformidade e medidas de prevenção de nova ocorrência. Dessa forma, era feita uma recoleta do produto, sendo ele produzido unicamente para a análise em dia e quantidade definidos entre o responsável pelo estabelecimento e a fiscal de referência (Figura 9) e, encaminhado novamente para análise oficial, se estivesse de acordo era liberada a fabricação do produto. Se o resultado apresentar desacordo nesta análise, a fabricação permanece suspensa e deve ser feita uma nova coleta de três lotes produzidos unicamente para a análise sob acompanhamento da fiscal. Esses procedimentos repetem-se até que sejam apresentados três laudos de acordo. Caso ultrapasse o período de quatro meses, o produto é cancelado.

Figura 9 – Acompanhamento de produção após laudo de análise oficial do produto queijo mussarela em escamas estar em não conformidade com a legislação.



Fonte: a autora.

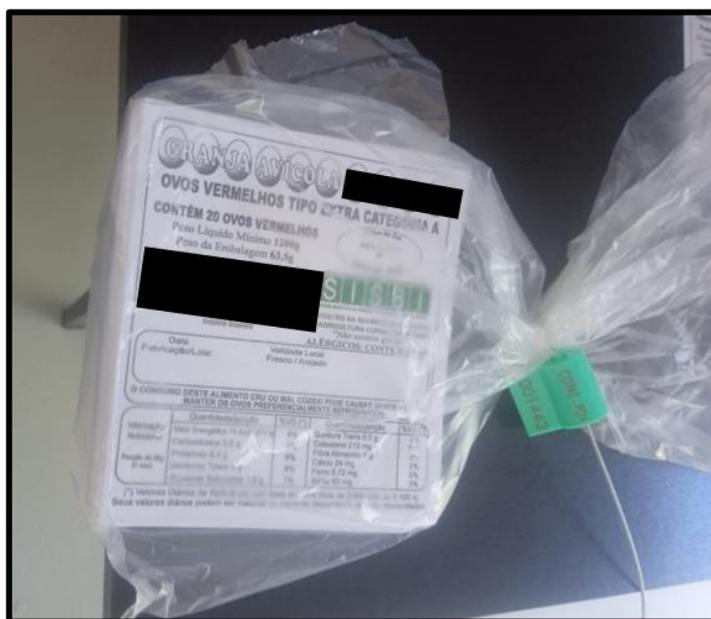
2.2.3 Atividades de rotulagem e Programa de Revisão de Produto e Combate à Fraude

Entre as atividades do setor, havia a avaliação dos rótulos dos produtos produzidos pelas agroindústrias. Para isso, era enviado pelo estabelecimento ao órgão de inspeção um formulário preenchido com as informações do produto e o modelo do rótulo anexado. Eles deveriam estar adequados à legislação vigente e passarem por aprovação do COPAS-POA.

Periodicamente, eram feitas ações para o Programa de Revisão de Produto e Combate à Fraude na forma de uma avaliação minuciosa dos rótulos dos produtos anteriormente aprovados para averiguar se seguiam com o mesmo padrão de quando foi enviado o Formulário de Registro de Produto (FRP), documento que apresenta todas as informações do produto, como: embalagem, temperatura, ingredientes, forma de armazenamento, informações ao consumidor, entre outras. Dessa forma, se não estivesse conforme ao modelo aprovado, era considerado fraude e tomavam-se as medidas fiscais cabíveis à situação, considerando reincidência e se houve má fé. Na figura 10, foram encontrados em uma granja avícola rótulos em que o número de

registro do produto estava em desacordo com o apresentado no FRP, dessa forma, houve apreensão destes e foi solicitada a correção.

Figura 10 - Rótulos de ovos apreendidos pela fiscalização após constatação de fraude ao ir contra o art. 41 referente ao número do registro do produto (CAXIAS DO SUL, 2019)



Fonte: a autora.

2.2.4 Ação de Educação Sanitária

Conforme o Decreto nº 19.882 de Caxias do Sul, compete ao COPAS-POA realizar ações de Educação Sanitária, por conta disso, no início de cada ano, o setor organiza um cronograma quantificando o número dessas ações pertencentes ao Programa de Educação Sanitária (PES) que devem acontecer ao longo do ano (CAXIAS DO SUL, 2018). O objetivo é disseminar conhecimentos sobre a inocuidade dos alimentos, tendo como público-alvo: estudantes nas escolas e universidades; cidadãos presentes em feiras, eventos e mídia e; pessoas que buscam esclarecimento referente à documentação para dar início ao processo de abertura de estabelecimento.

Após cada ação, era gerado um documento pertencente ao PES e, finalmente, um Relatório de Educação Sanitária para controle interno (Apêndice - G).

2.2.5 Apreensão e inutilização de produto

Ao ser detectado durante a fiscalização que o produto poderia causar risco à saúde pública ou, que tenha sofrido adulteração, fraude ou falsificação, realizava-se apreensão do mesmo, seus rótulos, equipamentos, entre outros. A inutilização é uma das penalidades impostas pelo Decreto municipal, e ocorre quando o produto e/ou matéria-prima apresenta risco à população, como no caso da figura 11, onde, em vistoria realizada no dia 07 de março de 2023 encontrou-se, entre diversas não conformidades produto fora da validade (vencido dia 24 de fevereiro de 2023) passando por manipulação na indústria, desta forma, houve apreensão e posterior inutilização do produto com o seu encaminhamento a uma empresa fabricante de ração.

Figura 11 - Matéria-prima sendo colocada em caminhão de empresa produtora de ração (A) após ter sido encontrada fora da validade (B) em vistoria realizada no dia 07/03/2023.



Fonte: a autora.

2.2.6 Comissão de julgamento dos Autos de Infração

Para a elaboração de um AI, a mesma não conformidade deveria ter sido apontada por 3 vezes em um período de 1 ano. A partir do momento que se aplica o AI, abre-se um processo administrativo junto à SMAPA. O estabelecimento tem direito a entrega de Defesa no prazo de 10 dias úteis da emissão do AI, sendo julgado em primeira instância por uma comissão com julgadores nomeados pelo Secretário da SMAPA, dispostos no artigo 120 do Decreto nº19.882, de 28 de novembro de 2018. De acordo com o grau de infração, ao infrator poderia ser aplicada desde uma advertência por escrito até multa de 10 a 500 Valor de Referência Municipal (VRM)

considerando o histórico de infrações ou se houve ação de má fé. A decisão em primeira instância poderia ter recurso, julgado em segunda instância pelo Secretário da SMAPA, quem define a penalidade final.

Durante o período de estágio houve uma reunião entre a comissão julgadora para decidir as medidas a serem tomadas quanto aos AI emitidos até a data da reunião. Após esta, foi elaborado pela comissão uma Comunicação de Despacho contendo todas as informações pertinentes ao caso que colaboraram na tomada de decisão (Apêndice N e Apêndice O).

2.2.7 Ação de combate à clandestinidade

Conforme decreto municipal, compete ao COPAS-POA elaborar e efetuar ações de combate à clandestinidade. O objetivo era promover a produção e comercialização de produtos de origem animal sanitariamente seguros à população.

Durante o período de estágio houve uma ouvidoria na qual um cidadão comprou frango temperado em um supermercado da cidade e este estava estragado. O frango temperado está enquadrado como transformação de produto e, como não havia registro deste estabelecimento no setor, foi feita averiguação no local para verificar se estava ocorrendo fabricação do produto. Em reunião prévia à ação programada para ocorrer, foram acordados os materiais a serem levados, a forma de abordar as pessoas envolvidas e como orientá-las quanto a regularização da atividade. Para não causar mais transtornos aos colaboradores, gerente e proprietário da empresa, optou-se por apenas as fiscais Médicas Veterinárias Daniela Jacobus e Júlia Heinen se encaminharem ao local. Após a ação, foi elaborado um Relatório de Combate à Clandestinidade (Apêndice P e Apêndice Q).

Concluiu-se após averiguação que o estabelecimento recebia de fornecedor o frango temperado, sob inspeção federal, e a embalagem era aberta e fracionada para o consumidor final, logo, constatou-se que não estava ocorrendo fabricação no local. A orientação das fiscais diante da situação esteve voltada ao monitoramento de temperatura e data de validade após aberta a embalagem original.

2.2.8 Processo de registro e abertura de estabelecimento

Para um estabelecimento poder realizar industrialização de POA ou abate, deve buscar a aprovação e registro no COPAS-POA. Para isso era necessária a liberação das instalações por meio de aprovação de projeto e vistorias no local, assim como apresentar os documentos obrigatórios. Posteriormente, deveriam ser apresentados os FRP junto aos rótulos para aprovação, Memorial Econômico Sanitário (MES) e plantas baixas contendo o projeto hidrossanitário, *layout* de equipamentos, planta com indicadores de fluxo de pessoas, matéria prima e produto final (Figura 12).

Figura 12 - Recorte de planta baixa de estabelecimento sob processo de abertura contendo os fluxos de funcionário e produto.



Fonte: Arquivo COPAS-POA.

No processo de abertura de estabelecimento, após o envio de toda a documentação necessária, era feita uma vistoria de abertura (Figura 13) preenchendo o Termo de Vistoria Final (Apêndice - H), a qual observava-se conformidade da

estrutura de acordo com o MES e a planta baixa. As observações eram feitas e deveriam ser corrigidas. Se elas não apresentassem risco sanitário à produção, o estabelecimento estava apto a produzir.

Figura 13 - Estabelecimento em processo de abertura sob vistoria final. Sala de processamento (A); sala de ingredientes (B); câmara de recepção de matéria prima (C).



Fonte: a autora.

3 DISCUSSÃO

3.1 Boas práticas de fabricação

As BPF são compostas por uma série de procedimentos visando o controle no processo de fabricação dos alimentos, sendo uma importante ferramenta para garantir a segurança destes. Esse controle engloba desde a recepção da matéria prima, seu processamento, até a expedição dos produtos, dessa forma, evitando a ocorrência de contaminação cruzada e garantindo a identidade e qualidade do produto que está sendo fabricado.

Entre os instrumentos utilizados, estão os Procedimentos Operacionais Padrão (POP), uma forma de padronizar procedimentos como limpeza, higiene dos colaboradores, controle de pragas, entre outros (SANTINI et al., 2020). Esses processos são regulamentados pela Portaria nº 275/2022, pela Portaria nº 368/1997, pela Instrução Normativa nº 04/2007 e a Norma Interna nº 01/2017, prevenindo seus riscos associados e consequentemente evitando as Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), as quais podem ser causadas por bactérias e/ou suas toxinas,

parasitas intestinais ou substâncias químicas presentes em alimentos e água (BRASIL, 2022, 2017b, 2007, 2002). Essas doenças têm se tornado cada vez mais frequentes, devido à mudança de hábitos alimentares e o estilo de vida das populações, como as facilidades em adquirir alimentos prontos (ANDRADE JÚNIOR et al., 2019).

Entre os protagonistas na garantia de um alimento seguro estão os manipuladores, que devem passar por treinamento em manipulação de alimentos periodicamente, assim como os novos colaboradores antes de iniciarem suas atividades (OLIVEIRA et al., 2021).

Um fator colaborativo para os surtos de origem alimentar é a contaminação cruzada. Sabe-se que microrganismos como *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* e *Salmonella* spp. sobrevivem em mãos, roupas e superfícies por dias após a contaminação inicial (PÉREZ-RODRÍGUEZ et al., 2013). Por conta disso, deve ocorrer uma correta higienização das mãos dos manipuladores e das superfícies de contato, reduzindo o risco de contaminação cruzada (BENCARDINO et al, 2021).

Os microrganismos têm capacidade de formar biofilmes pela adesão entre as bactérias conforme a sua multiplicação ocorre. Por isso o *design* dos equipamentos e o *layout* da planta são aspectos importantes, pois fendas e imperfeições podem proteger as células aderidas. Em contrapartida, um programa efetivo de higienização é capaz de inibir a formação dos biofilmes (FORSYTHE, 2013).

Segundo a RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 a qual dispõe sobre os POP, os estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos devem possuir entre seus controles os seguintes quesitos: higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios contendo o método utilizado, o princípio ativo do produto, tempo de contato, entre outras informações necessárias. Além disso deve constar a descrição referente a higiene e saúde dos manipuladores com as etapas, frequência e princípios ativos usados, devendo todos serem aprovados pelo responsável técnico e pelo serviço de inspeção oficial. Os funcionários devem ser capacitados para executar os controles, ou seja, inserir as informações nas planilhas de autocontrole da empresa (BRASIL, 2002).

3.2 Relato de caso 1: Alta carga microbiana de coliformes totais detectado em queijo mussarela em escamas

No dia 30 de março de 2023 foi realizada vistoria e coleta de produto para ser encaminhado à análise oficial conforme cronograma do COPAS-POA em estabelecimento com atividade classificada como Entrepasto de Produtos de Origem Animal. Entre os produtos selecionados estava o queijo mussarela em escamas (Figura 14).

Figura 14 – Amostra de queijo mussarela em escamas coletada no dia 30 de março de 2023 para análise oficial.



Fonte: a autora.

Os parâmetros solicitados para análise deste produto foram: contagem de *Staphylococcus* coagulase positiva, contagem de coliformes, contagem de coliformes termotolerantes, pesquisa de *Listeria monocytogenes* e detecção de *Salmonella* spp. Dentre estes, a contagem de coliformes totais foi o único que apresentou alterações, registrando valores de $5,8 \times 10^4$ UFC/g, sendo que, o limite máximo permitido pela legislação é de 5×10^3 UFC/g (Figura 15) conforme Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997 e suas alterações (BRASIL, 1997).

Figura 15 - Recorte do Laudo emitido pelo laboratório referente à amostra de queijo mussarela em escamas. Destacado em azul está o parâmetro contagem de coliformes em desacordo com a legislação.

Dados da amostra:	Queijo Mussarela em Escamas - Lacre: [REDACTED] - SIM: [REDACTED]		
Embalagem:	Embalagem original		
Data de recebimento:	04/04/2023		
Início da Análise:	07/04/2023		
Término da Análise:	17/04/2023		
Temperatura (°C) no recebimento	2,5	Quantidade de Amostra	1,4Kg
Lote	29/03/2023	Data de coleta	30/03/2023
Coletador	[REDACTED]	Data de Fabricação	29/03/2023
Validade do produto	28/04/2023	Nº do Registro do produto	[REDACTED]

Análises Microbiológicas		
Parâmetro	Resultado	Unidade
UMLXL GR Contagem de Staphylococcus Coagulase positiva		
Staphylococcus Coagulase positiva	< 100*	ufc/g
UMLQJ GR Contagem de coliformes		
Coliformes totais	58000	ufc/g
UMLQQ GR Contagem de coliformes termotolerantes		
Contagem de coliformes termotolerantes	< 10*	ufc/g
UM92J GR Pesquisa de Listeria monocytogenes em 25g		
Listeria monocytogenes	Ausência	/25 g
ZM8H4 GR Detecção de Salmonella		
Salmonella spp.	Ausência	/25 g

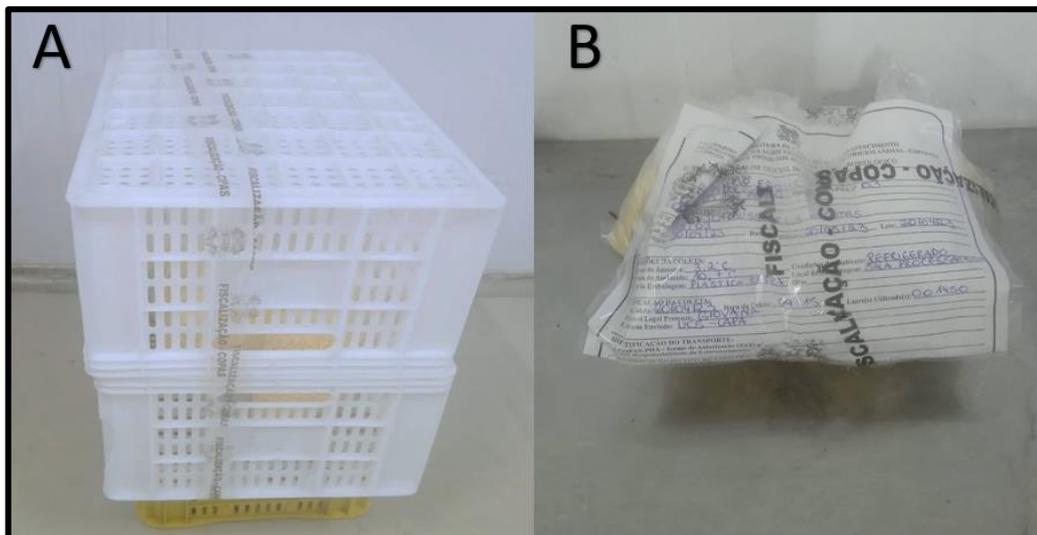
Lista de Métodos
UM92J - Pesquisa de Listeria monocytogenes em 25g: AOAC 2004.02 - 21ª edição de 2019
UMLQJ - Contagem de coliformes: AOAC 989.10 - 21ª edição de 2019
UMLQQ - Contagem de coliformes termotolerantes: AFNOR NF Validation - 3M 01/02-09/89C - 3M Petrifilm
UMLXL - Contagem de Staphylococcus Coagulase positiva: ISO 6888-1:1999
ZM8H4 - Detecção de Salmonella: AOAC 2013.01 - 21ª edição de 2019

Fonte: Arquivo COPAS-POA.

Assim que o resultado foi emitido ao COPAS-POA, realizou-se a notificação do estabelecimento sobre a alteração na contagem dos coliformes totais e, elaborou-se um Termo de Medida Cautelar suspendendo a produção e pedindo o *recall* dos produtos do lote alterado. Além desses, fez-se um AI relatando a não conformidade e o responsável técnico emitiu uma defesa e laudo técnico (Apêndices I a M). Para a empresa voltar a fabricar o produto, foi acordado uma data e horário com a fiscal de referência para acompanhar a produção, o restante da produção foi lacrada para ser liberada após o Laudo de Análise Oficial caso o resultado fosse conforme (Figura 16A) e, uma nova amostra foi coletada (Figura 16B).

No dia 20 de abril de 2023 foram produzidos 8,472 kg de queijo mussarela em escamas sob inspeção da fiscal Julia Grün Heinen (Figura 9).

Figura 16 - Excedente da produção de queijo mussarela em escamas (A); amostra coletada pela segunda vez para nova análise oficial (B).



Fonte: a autora.

Em reunião da comissão julgadora dos AI, observou-se reincidência de não conformidade em produto da empresa no período de 3 anos. Sendo assim, optou-se por aplicar multa de 10 VRM à empresa, podendo ir para segunda instância.

O resultado da análise do produto recoletado foi categorizado como aceitável (Figura 17) pela legislação e teve sua fabricação liberada.

Figura 17 - Resultado de análise laboratorial após coleta do produto Queijo Mussarela em Escamas. Destacado em azul está o parâmetro coliformes totais com contagem de acordo com a legislação.

Amostra ensaiada: Queijo Mussarela Escamas (Lacre ██████████)					
Quantidade: 800g					
Lote: 20/04/2023			Data de fabricação: 20/04/2023		
Marca: -			Data de validade: 20/05/2023		
Data/Hora da coleta: 20/04/2023 09h15min			Data/Hora do recebimento: 20/04/2023 13h49min		
Local da coleta: Sala processamento			Responsável pela coleta: O Fiscal do COPAS (Júlia G. Heinen - Matrícula: ██████████)		
Temperatura: 6,3°C			Temperatura declarada no rótulo: Manter refrigerado de 0° a 7°C		
Período de realização dos ensaios: 20/04/2023 a 28/04/2023					
ENSAIO MICROBIOLÓGICO					
Ensaio realizado	Metodologia	Resultados	L.Q.	I.M (+/-)	Unidade
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]	< L.Q.	10	1,1	UFC/g
Coliformes totais (Petrifilm) – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	AOAC 21ª edição, 2019. Método 991.14 por petrifilm [LAPA - PE 025]	5,0 × 10	10	1,1	UFC/g
Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	AOAC 21ª edição, 2019. Método 2003.07, 2003.08 e 2003.11 por petrifilm AFNOR 3M 01/9 - 04/03 [LAPA - PE 033]	< L.Q.	10	1,1	UFC/g
Listeria monocytogenes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície	ISO 11290-2:2017 [LAPA - PE 048]	< L.Q.	10	1,8	UFC/g
Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (MDS/3M)**	AOAC 21ª edição, 2019 (método 2016.01)RI Certificate No.031208 –AFNOR 3M 01/16 11/16	Ausência	Ausência	-	em 25g

Fonte: Arquivo COPAS-POA.

3.2.1 Coliformes totais como parâmetro de segurança dos alimentos

O MAPA, por meio da Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997, alterada pela Portaria nº 837, de 18 de junho de 2018, definiu entre os requisitos microbiológicos do queijo mussarela, a contagem de coliformes a 30°C e a 45°C (BRASIL, 1997).

Os produtos fatiados estão expostos à maior contaminação devido à intensa manipulação e a exposição fora da refrigeração durante o processo de fatiamento. Além disso, um ponto crítico para a contaminação dos produtos com bactérias, decorre do fato de não passarem por tratamento térmico antes do consumo (NETO, 2018).

Em estudo realizado com amostras das mãos de manipuladores do comércio ambulante de lanches, dentre os microrganismos detectados, houve a presença de coliformes totais, revelando-se um indicativo de falta de práticas corretas de higiene e manipulação (SILVA et al, 2020).

Tradicionalmente, a detecção de coliformes totais tem sido utilizada para indicar se o produto é manuseado de forma insalubre. No entanto, esse parâmetro tem sido questionado. Os coliformes abrangem uma grande quantidade de espécies bacterianas, podendo ser separadas em 3 grupos: coliformes ambientais, coliformes totais e coliformes ubíquos. Entre os coliformes ambientais estão os gêneros *Serratia*, *Hafnia*, *Rahnella*, *Buttiauxella* e *Leclercia* e os coliformes fecais representam uma pequena porção do grupo dos coliformes, segundo relatos, *Escherichia coli* é o único que representa a origem de ambiente fecal (TRMČÍČ et al., 2016).

Em estudo realizado nos EUA, a partir de coletas de amostras de queijos de leite pasteurizado e de leite cru, desde baixa umidade até alta umidade, os principais gêneros de coliformes encontrados foram *Hafnia*, *Raoultella* e *Serratia*, sendo o primeiro um coliforme que auxilia na produção do aroma do queijo. Os queijos provenientes de leite cru foram os que apresentaram maiores contagens de coliformes de origem fecal. Por conta disso, concluiu-se que o parâmetro “coliformes totais” não seria o mais indicado para prever a segurança do queijo (TRMČÍČ et al., 2016).

A ANVISA, por meio da Instrução Normativa nº 161/2022, a qual estabelece padrões microbiológicos para alimentos, não apresenta “coliformes totais” entre os parâmetros a serem solicitados nas análises microbiológicas, sendo exigido entre os coliformes, apenas contagem de *Escherichia coli*. Em documento publicado, de caráter não-regulatório, destinado ao esclarecimento de dúvidas, a justificativa para não haver pesquisa de coliformes decorre do fato que esses testes não são mais utilizados internacionalmente e os coliformes não constituem um grupo taxonômico definido sendo os testes apenas indicativo de fermentação da lactose a 35°C. Estes não são capazes de identificar os microrganismos não fermentadores de importância sanitária como o *Cronobacter*, *Shigella*, *Yersinia* e *E. coli*, demonstrando uma fragilidade na análise (LIMA et al., 2021; BRASIL, 2022).

O teste de coliformes nos produtos lácteos não foi planejado com objetivo de avaliar a contaminação fecal, mas para detectar as condições da indústria, porque sua presença no alimento não indica necessariamente esse tipo de contaminação ou a ocorrência de enteropatógenos. Já que os coliformes são facilmente destruídos pelo calor e agentes sanitizantes, a sua contagem é usada para detectar contaminação no processamento pela falha na higienização tanto dos equipamentos quanto das mãos dos manipuladores (SANTOS et al., 2020; FORSYTHE, 2013; JAY, 2005). Constatou-se que várias bactérias sobrevivem em panos e esponjas de limpeza e utensílios

durante horas e dias após a contaminação inicial. Pesquisas já relataram a presença de coliformes totais em equipamentos e superfícies de pré-preparo e mãos de manipuladores (NETO, 2018).

Nos anos de 1997 a 1999, no Rio Grande do Sul, 7,11% dos surtos de origem alimentar estiveram associados à higiene precária de equipamentos e utensílios. Em outro estudo, foi demonstrada a introdução de coliformes totais após a higienização de equipamentos e superfícies, destacando a necessidade de treinamento nessa etapa (NETO, 2018).

3.3 Relato de caso 2: Alta contagem de Estafilococos coagulase positiva em Linguiça de Carne Suína Dessecada

No dia 29 de março de 2023 foi feita coleta do produto Linguiça de Carne Suína Dessecada em um estabelecimento pela fiscal Júlia Grün Heinen. O relatório de ensaio (Figura 18) apresentou alta contagem de estafilococos coagulase positiva ($3,9 \times 10^4$ UFC/g) sendo que o limite deveria ser 1×10^3 UFC/g segundo a Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 (BRASIL, 2022).

Figura 19 - Recorte do Auto de Infração aplicado a estabelecimento após resultado de análise laboratorial não conforme.

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



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

AUTO DE INFRAÇÃO

Ao(s) 14 (quatorze) dia(s) do mês de abril de 2023 às 08:30 horas
autuado(a) Sr(a) _____
CPF Nº: _____ estabelecido em _____

Nº 68, no distrito/bairro de _____ proprietário e/ou responsável pelo estabelecimento
CNPJº Nº: _____ COPAS-POA Nº: _____ classificado como Fábrica de produtos cárneos

por infração ao(s) artigo(s) 102, inciso VIII do Decreto 19.882 de 29/11/2018; CIC Instrução Normativa 16/2022, inciso I, item 6 - d.
do Decreto Nº: _____

pelo fato de o produto "Lanquica de carne moída desneada" ter apresentado laudo de análise laboratorial oficial fora do padrão legal vigente, conforme relatório de emissão nº _____/23. O produto apresentou contagem de micr-organismo Estafilococcus coagulans pentura acima do permitido pela legislação.

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

Fonte: Arquivo COPAS-POA.

Figura 20 - Termo de Medida Cautelar emitido após detecção de Estafilococos coagulase positivo em Linguiça de Carne Suína Dessecada.

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


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

TERMO DE MEDIDA CAUTELAR

Ao(s) 14 (quatorze) dia(s) do mês de abril de 2023, às 08:47 horas, no município de Caxias do Sul, no estabelecimento _____ CNPJ Nº: _____, estabelecido em _____ n°: 68, no distrito/ bairro _____ de propriedade e/ou responsabilidade de _____ C.P.F.: _____ classificado como Fábrica de produtos suínos, a autoridade de Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, abaixo nominada e assinada, adota, isolada ou cumulativamente, a(s) seguinte(s) MEDIDA(S) CAUTELARE(S):

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

PELO FATO DE:

O produto 'Linguiça de carne suína dessecada' foi apreendido devido ao laudo de análise laboratorial fora do padrão legal vigente.
O produto encontra-se suspenso a partir do recolhimento deste documento.

Fonte: Arquivo COPAS-POA.

Figura 21 - Laudo técnico emitido referente ao crescimento de Estafilococos coagulase positivo e Linguiça de Carne Suína Dessecada.

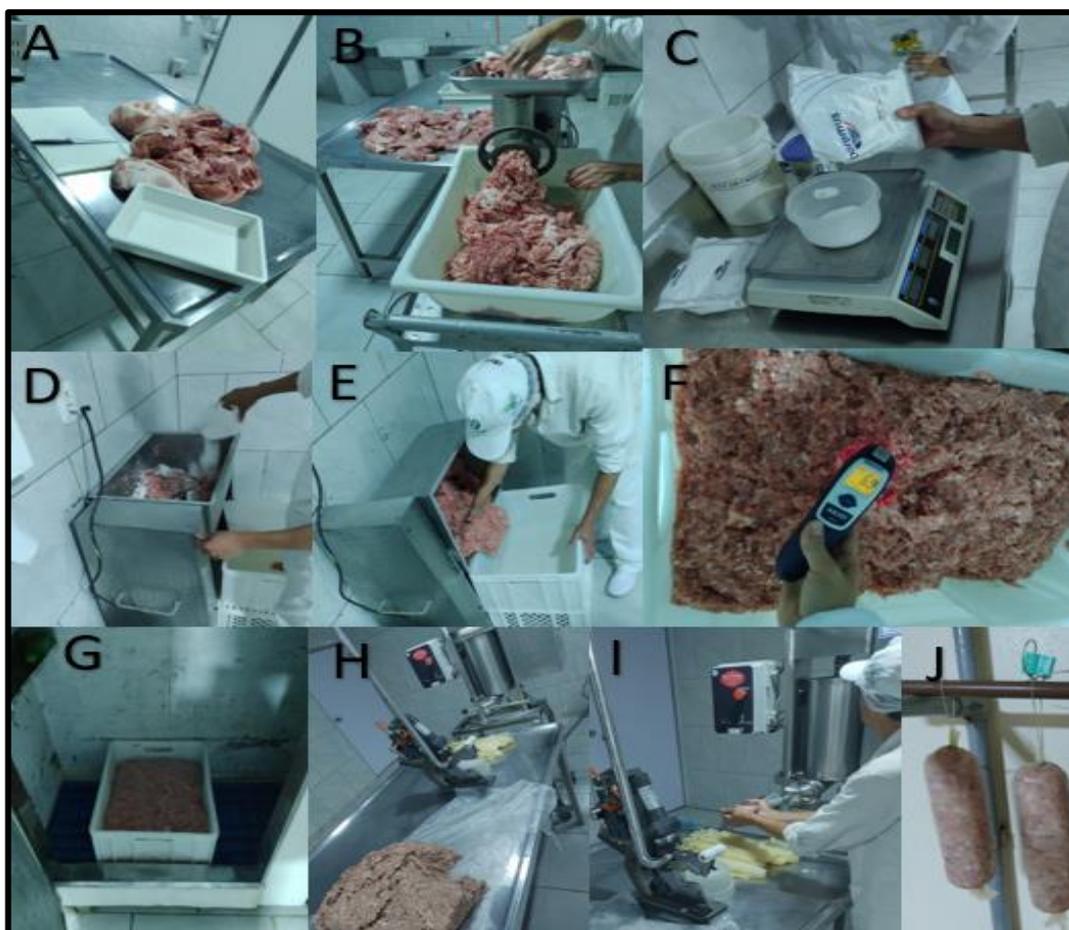
Ações corretivas

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

Fonte: Arquivo COPAS-POA.

No dia 25 de Abril de 2023 foi acompanhada a produção de Linguiça de Carne Suína Dessecada (Figura 22). A fabricação deveria respeitar a formulação do FRP apresentado ao COPAS-POA. Pela manhã, foram pesados 25kg de carne suína, adicionados 3kg de toucinho, 90g de açúcar, 5g de pimenta, 1kg de mistura para salame, 220g de emulsificante e 65g de estabilizante, posteriormente a massa foi armazenada na câmara fria para descanso. À tarde no mesmo dia, o serviço de inspeção retornou ao local para acompanhar o embutimento, a temperatura da sala era de 15,5°C, a temperatura da massa estava 6,4°C e a matéria prima estava a 1°C. Por estar em falta, não foi acrescentado a noz moscada apresentada na formulação registrada. Durante a produção, foi preenchido o Termo de Avaliação da Revisão de Produto Formulado/Transformado/Temperado/Fabricado/Curado/Outros (PRPCF).

Figura 22 - Acompanhamento de produção. Cortes cárneos a serem utilizados (A); moagem (B); pesagem dos ingredientes (C); misturador (D); mistura pronta sendo colocada em recipiente (E); aferição da temperatura da matéria prima (F); matéria prima em descanso na câmara fria (G); preparo para embutimento (H); processo de embutimento (I); produto em maturação com lacre para posterior coleta (J).



Fonte: a autora.

No dia 9 de maio de 2023, após 14 dias sob processo de maturação, foi feita coleta do produto para envio à análise laboratorial oficial e o resultado emitido pelo laboratório apresentou a contagem de Estafilococos coagulase positiva em conformidade com a legislação conforme a figura 23, sendo liberada sua produção.

Figura 23 - Ensaio microbiológico de Linguiça de Carne Suína Dessecada (2ª coleta). Destacado em azul está o parâmetro de Estafilococos coagulase positiva.

Amostra ensaiada: Linguiça de Carne Suína Dessecada (Lacre: █████)					
Quantidade: 327g					
Lote: 441		Data de fabricação: 09/05/2023			
Marca: -		Data de validade: 07/08/2023			
Data/Hora da coleta: 09/05/2023 10h30min		Data/Hora do recebimento: 09/05/2023 14h05min			
Local da coleta: Sala Maturação		Responsável pela coleta: O Fiscal do COPAS (Júlia G. Heinen - Matrícula: █████)			
Temperatura: 19,3°C		Temperatura declarada no rótulo: Conservar sob temperatura ambiente			
Período de realização dos ensaios: 09/05/2023 a 12/05/2023					
ENSAIO MICROBIOLÓGICO					
Ensaio realizado	Metodologia	Resultados	L.Q.	I.M (+/-)	Unidade
Escherichia coli (Petrifilm) – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	AOAC 21ª edição, 2019. Método 991.14 por petrifilm [LAPA - PE 025]	< L.Q.	10	1,1	UFC/g
Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	AOAC 21ª edição, 2019. Método 2003.07, 2003.08 e 2003.11 por petrifilm AFNOR 3M 01/9 - 04/03 [LAPA - PE 033]	< L.Q.	10	1,1	UFC/g
Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017, First edition 02/2017 [LAPA - PE 022]	Ausência	Ausência	-	em 25g

Fonte: COPAS-POA.

Em reunião da comissão julgadora dos AI, ao observar reincidência de não conformidade microbiológica no produto no período de 3 anos, foi decido aplicar multa de 15 VRM ao proprietário do estabelecimento.

3.3.1 Estafilococos coagulase positiva nos alimentos – *S. aureus*

O grupo dos estafilococos coagulase positiva é composto por *S.aureus*, *S. delphini*, *S. hyicus*, *S. intermedius*, *S. lutrae*, *S. pseudointermedius* e *S. schleiferi*. As espécies *S. intermedius* e *S. hyicus* raramente estão presentes em alimentos, porém, também têm sido associados a surtos de doenças transmitidas por alimentos. Por esse motivo, *S. intermedius* e *S. hyicus*, juntamente com *S. aureus*, representam as

três espécies de maior relevância em microbiologia alimentar desse gênero. (RODRIGUES et al., 2018; ZIANE; MEMBRÉ, 2022).

O *S. aureus* é uma bactéria halófila que tem capacidade de sobreviver em ambientes com baixa atividade de água, meios ácidos ou alcalinos, com alta concentração de sal (até 15%) e ampla variação térmica (4 – 45°C) (HUSSAIN CHAN et al., 2021; PÉREZ-RODRÍGUEZ et al., 2013). Segundo o Ministério da Saúde (2022), no período entre 2012 e 2021, 12,9% dos surtos de DTHA foram causados pelo *S. aureus*. Os sintomas são associados às enterotoxinas produzidas pela bactéria e ocorrem em um período médio de 3 a 4 horas após a ingestão do alimento contaminado. Os principais sintomas são: náuseas, vômitos, dor abdominal, diarreia e febre podendo ser fatal em grupos de risco como crianças, idosos e pessoas enfermas (GALLO et al., 2020).

A produção da coagulase promove a transformação do fibrinogênio em fibrina, levando à coagulação do plasma sanguíneo. A maioria dos surtos relacionados à contaminação de alimentos tem relação com o *S. aureus* enterotoxigênico, um agente coagulase positivo (PRADO et al., 2015).

Em estudo realizado no estado da Paraíba, foi constatado que cerca de 50% dos casos de queijos contaminados continham o agente *S. aureus* (PRADO et al., 2015). No Brasil há poucas informações referentes às DTHA e, nos casos em que há intoxicação estafilocócica, por ser um microrganismo muito comum, os casos acabam não sendo investigados. No período de 2000 a 2015, esse agente causou 7,7% dos surtos de intoxicação alimentar do Brasil. No sudeste do país, 12 indivíduos foram acometidos com vômito e diarreia após terem ingerido bolo recheado de uma festa de aniversário, no dia seguinte, o agente *S. aureus* produtor de enterotoxina foi isolado no bolo e nas mucosas da manipuladora. Outro relato foi de um surto em 42 pessoas após terem se alimentado em restaurante em Minas Gerais, na investigação, constatou-se cepas de *S.aureus* no alimento e nas mucosas dos manipuladores (SILVA et al, 2017).

Essa bactéria é comensal de pele e mucosas, tendo como principal reservatório a mucosa nasal. Os indivíduos colonizados podem ser portadores ou não e, por serem na maioria das vezes assintomáticos, podem contaminar os alimentos pelo contato manual ou pela emissão de secreções respiratórias. Os alimentos mais prevalentes associados a esse patógeno são as carnes e os produtos cárneos, carne de aves, ovos, leite não pasteurizado e derivados lácteos. Além disso, há uma capacidade de

se fixar em superfícies de contato com os alimentos, porque após a sua adesão inicial, a multiplicação das bactérias produz um biofilme, sendo cada vez mais tolerante aos desinfetantes. Entre as principais superfícies inertes que a bactéria consegue se aderir está o aço inoxidável, material largamente utilizado na indústria de alimentos (BENCARDINO et al, 2021).

O *S. aureus* pode se desenvolver em alimentos tanto por problemas nas embalagens quanto a recontaminação, principalmente pelos manipuladores de alimentos (ANDRADE JÚNIOR et al., 2019). Além disso, esse patógeno possui a capacidade de se adaptar aos novos antimicrobianos, devido aos seus mecanismos de resistência (PERALTA-CANCHIS, 2021).

A principal forma de prevenir a contaminação dos alimentos por esse microrganismo baseia-se no treinamento dos manipuladores, orientando os mesmos para não tocar no nariz, cabelo ou outras partes do corpo enquanto trabalham, já que foi constatado que cerca de 30% da população tem o *S. aureus* comensal no nariz. Além disso, embora seja resistente aos diversos meios, é sensível aos sanitizantes comumente utilizados na indústria de alimentos. Produtos alimentícios que contenham na sua formulação agentes inibitórios como lactato, sorbato e nitrato são mais efetivos no controle do crescimento da bactéria, porém devem ser combinados a outros fatores como pH e atividade de água. O crescimento do *S. aureus* pode ocorrer até mesmo durante a fermentação, como em alguns produtos cárneos, portanto, uma forma de impedir o crescimento bacteriano seria com uso de culturas *starter*, as quais reduzem rapidamente o pH do produto em maturação prevenindo o crescimento do patógeno. Há outros métodos biológicos em estudo como bacteriófagos, bacteriocinas e diversos compostos derivados de plantas sem alterar as características sensoriais do alimento (HUDSON, 2022).

Pesquisas têm demonstrado que o uso de culturas *starter* contribuem para o sabor, aumento da vida de prateleira, qualidade e sanidade do produto. Elas possuem como base microrganismos previamente caracterizados e seguros, os quais têm função de causar alterações metabólicas ao produto. Sua presença leva a uma competição por nutrientes, produção de ácidos orgânicos, dióxido de carbono, peróxido de hidrogênio e bacteriocinas (CRUXEN et al., 2019; REN et al, 2022)

Em estudo realizado na Turquia, ao inocularem *S. aureus* em embutido cárneo fermentado, foi avaliado o crescimento desta bactéria em dois grupos: com cultura *starter* e controle. Tendo em vista que o *S. aureus* é tolerante ao sal e ao nitrito, assim

como sobrevive em condições anaeróbicas, buscam-se alternativas para evitar que essa bactéria se desenvolva. Como resultado da pesquisa, foi observado um rápido decréscimo do pH no embutido com uso de culturas *starter*, reduzindo a população microbiana de *S. aureus* até cessar seu crescimento no término da maturação (KABAN; KAYA, 2006).

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estágio no COPAS-POA de Caxias do Sul foi enriquecedor por permitir ver a atuação das fiscais dentro das agroindústrias e nas atividades internas na sede e, dessa forma, permitiu observar que a fiscalização não é apenas o ato de ir à agroindústria identificar erros, mas também orientar tanto os proprietários dos estabelecimentos como os responsáveis técnicos para terem a sua atuação da melhor forma possível. Os produtos de origem animal devem passar pela inspeção de um serviço oficial, pois até mesmo sob intensa atuação das fiscais do setor, seguindo o cronograma e avaliando processos de fabricação, ocorreram não conformidades diversas, como crescimento de bactérias potencialmente patogênicas.

Assim, ressalta-se a importância da coleta de produto para análises oficiais de forma periódica para assim, buscar identificar possíveis falhas nas Boas Práticas de Fabricação e solucioná-las.

A forma como foi possível acompanhar as fiscalizações, realizar coletas de produto e água, avaliar FRP e rótulos, acompanhar Ações de Educação Sanitária, com as fiscais sempre disponíveis para tirar dúvidas e sem poupar explicações sobre os procedimentos, revelou-se uma escolha acertada desse local de estágio.

REFERÊNCIAS

ANDRADE JÚNIOR, F. P. DE et al. Fatores que propiciam o desenvolvimento de *Staphylococcus aureus* em alimentos e riscos atrelados a contaminação: uma breve revisão. **Revista de Ciências Médicas e Biológicas**, v. 18, n. 1, p. 89, 2019.

BENCARDINO, D. et al. Carriage of *Staphylococcus aureus* among food handlers: An ongoing challenge in public health. **Food Control**, v. 130, 2021.

BRASIL. Decreto nº9.013, de 29 de março de 2017a. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 30 mar. 2017.

BRASIL. Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, n. 126, 6 jul. 2022. Seção 1, p. 235.

BRASIL. Instrução Normativa nº 4, de 23 de fevereiro de 2007. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 01 mar. 2007, Seção 1.

BRASIL. Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, n. 249, 26 dez. 2019. Seção 1, p. 133.

BRASIL. Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 19 dez. 1950.

BRASIL. Norma Interna nº1, de 08 de março de 2017b. **Boletim de Pessoal e de Serviços do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**. Brasília, DF, n. 007, 10 mar. 2017. p. 93.

BRASIL. Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 7 mai. 2021, nº85, Seção 1, p.126-136.

BRASIL. Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 08 set. 1997.

BRASIL. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23 out. 2003, Seção 1, p. 126.

CAXIAS DO SUL. Decreto nº 19.882, de 29 de novembro de 2018. **Diário Oficial Eletrônico**, Caxias do Sul, RS, 30 nov. 2018, nº 877.

CAXIAS DO SUL. Instrução Normativa nº 1, de 8 de dezembro de 2020. **Diário Oficial Eletrônico**, 09 dez. 2020, nº 2093, p. 1-13.

CAXIAS DO SUL. Instrução Normativa nº 2, de 14 de maio de 2019d. **Diário Oficial Eletrônico**, 15 mai. 2019, nº 1089, p. 06-15.

CAXIAS DO SUL. Instrução Normativa nº 3, de 14 de maio de 2019a. **Diário Oficial Eletrônico**, 15 mai. 2019, nº 1089, p. 15-20.

CAXIAS DO SUL. Instrução Normativa nº 4, de 14 de maio de 2019c. **Diário Oficial Eletrônico**, 15 mai. 2019, nº 1089, p. 20-28.

CAXIAS DO SUL. Instrução Normativa nº 5, de 14 de maio de 2019b. **Diário Oficial Eletrônico**, 15 mai. 2019, nº 1089, p. 28-35.

CAXIAS DO SUL. Instrução Normativa nº 7, de 8 de novembro de 2019. **Diário Oficial Eletrônico**, 11 nov. 2019, nº 1351, p. 1-13.

CAXIAS DO SUL. Lei nº8.175, de 19 de dezembro de 2016. **Diário Oficial Eletrônico**, Caxias do Sul, RS, 21 dez. 2016.

CAXIAS DO SUL. Portaria nº5, de 17 de dezembro de 2021.

CRUXEN, C. E. S. et al. Selection of native bacterial starter culture in the production of fermented meat sausages: Application potential, safety aspects, and emerging technologies. **Food Research International**, v. 122, p. 371–382, 2019.

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

GALLO, M. et al. Relationships between food and diseases: What to know to ensure food safety. **Food Research International**, v. 137, 2020.

HUDSON, J. A. Microbiological safety of meat | *Staphylococcus aureus*. Em: **Reference Module in Food Science**. [s.l.] Elsevier, 2022.

HUSSAIN CHAN, M. W. et al. Isolation and characterization of small colony variants of *Staphylococcus aureus* in various food samples. **Biocatalysis and Agricultural Biotechnology**, v. 35, p. 102097, 2021.

JAY, J. M. **Microbiologia de Alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

KABAN, G.; KAYA, M. Effect of starter culture on growth of *Staphylococcus aureus* in sucuk. **Food Control**, v. 17, n. 10, p. 797–801, 2006.

LIMA, T. A. S. et al. **Perguntas e Respostas - Padrões Microbiológicos**. Brasília ANVISA, ago. 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/ptbr/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/perguntas-e-respostas-arquivos/padroes-microbiologicos.pdf>. Acesso em: 1 maio. 2023

MAPA. **Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos de Origem Animal**. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/copy_of_suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-anim-1 . Acesso em: 3 maio. 2023.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha> . Acesso em: 27 abr. 2023.

NETO, E. S. **Avaliação da qualidade do presunto e muçarela fatiados e perfil dos manipuladores nos supermercados do interior de São Paulo**. Jaboticabal: Universidade Estadual Paulista, 2018.

OLIVEIRA, P. O. et al. Implantação das boas práticas de fabricação na indústria Brasileira de alimentos. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 1, 2021.

PERALTA-CANCHIS, L. P. **Caracterização fenotípica e genotípica de isolados de Staphylococcus aureus envolvidos em surtos de intoxicação alimentar no Rio Grande do Sul e atividade antimicrobiana e de redução de biofilme de óleos essenciais de Piper elongatum (Vahl.) e Minthostachys setosa (Briq.) Epling**. Pelotas: Universidade Federal de Pelotas, 2021.

PÉREZ-RODRÍGUEZ, F. et al. Modelling survival kinetics of Staphylococcus aureus and Escherichia coli O157:H7 on stainless steel surfaces soiled with different substrates under static conditions of temperature and relative humidity. **Food Microbiology**, v. 33, n. 2, p. 197–204, 2013.

PRADO, R. R. et al. Staphylococcus spp.: importantes riscos à saúde pública. **PubVet**, v. 9, n. 8, p. 363–368, ago. 2015.

PREFEITURA DE CAXIAS DO SUL. Disponível em: <https://caxias.rs.gov.br/servicos/agricultura/inspecao-municipal-copas-poa>. Acesso em: 22 mar. 2023.

REN, H. et al. Effect of a compound starter cultures inoculation on bacterial profile and biogenic amine accumulation in Chinese Sichuan sausages. **Food Science and Human Wellness**, v. 11, n. 2, p. 341–348, 2022.

RODRIGUES, A. D. O. et al. Good hygienic practices and identification of contamination sources in hotel food and beverage sector. **Food Science and Technology (Brazil)**, v. 38, p. 154–159, 2018.

SANTINI, B. I. et al. Contribuição das boas práticas de fabricação para a gestão da qualidade na cooperativa Cotrisel. **Revista de Gestão e Organizações Cooperativas**, v. 8, 2020.

SANTOS A. O. et al. Avaliação da contaminação de equipamentos, utensílios e mãos de manipuladores de um serviço de nutrição e dietética. **Archives of Veterinary Science**, v. 25, n. 3, p. 74–84, 2020.

SILVA, J. F. M. et al. Staphylococcus aureus em alimentos. **DESAFIOS - Revista Interdisciplinar da Universidade Federal do Tocantins**, v. 4, n. 4, p. 15–31, 2017.

SILVA, L. E. et al. Análise microbiológica das mãos de manipuladores de alimentos. **Revista de Epidemiologia e Controle de Infecção**, v. 10, n. 1, 2020.

TRMČIĆ, A. et al. Coliform detection in cheese is associated with specific cheese characteristics, but no association was found with pathogen detection. **Journal of Dairy Science**, v. 99, n. 8, p. 6105–6120, 2016.

ZIANE, M.; MEMBRÉ, J. M. A second-order Monte Carlo simulation model to describe coagulase-positive Staphylococci growth in mayonnaise served in Algerian pizzerias. **Microbial Risk Analysis**, v. 20, p. 100187, 2022.

ANEXOS

Anexo A – Certificado de conclusão do ECSMV.

 COPAS-POA SERVIÇO MUNICIPAL DE CONTROLE DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL	CERTIFICADO
Certificamos para os devidos fins, que a acadêmica	
MARIANA FERREIRA AREND	
realizou o Estágio Curricular Supervisionado em Medicina Veterinária no Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS-POA) no município de Caxias do Sul, área de concentração Inspeção de Produtos de Origem Animal, no período de 01 de março de 2023 à 02 de junho de 2023, perfazendo um total de 450 horas.	
Caxias do Sul, 02 de junho de 2023.	
 Médica Veterinária Daniela Jacobus Supervisora do Estágio CRMV/RS 7765	Daniela Jacobus Fiscalização COPAS-POA CRMV/RS 7765 - Matr. 8597

APÊNDICES

Apêndice A - Estimativa de risco associado ao estabelecimento.

ESTIMATIVA DE RISCO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO							
1. IDENTIFICAÇÃO							
Estabelecimento:							
Número de Registro:							
2. CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE)							
2.1. Risco Associado ao Volume de Produção (RVP)							
Área do produto	Categoria de Volume	Nº de Produtos Registrados		Valor RVP			
2.2. Risco Associado a Características dos Produtos (RCP)							
Área do produto	Categoria do Produto	Valor RCP					
2.3. Relatório de Caracterização do Risco Associado ao Desempenho do Estabelecimento (RD)							
Ação Fiscal 1	2.1. Nº de reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores foram identificadas, referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos.						
	Avaliação	1	2 a 3	Acima de 4	Sem AF1	Pontuação	
Ação Fiscal 2	2.2. Nº de Não conformidades apontadas em RNC durante fiscalização no estabelecimento, referentes à matéria-prima e produto final.						
	Avaliação	1 a 3	4 a 16	Acima de 16	Sem AF1	Pontuação	
	2.3. Nº de Não conformidades apontadas em RNC durante a fiscalização em atendimento aos autocontroles do estabelecimento.						
	Avaliação	1 a 3	4 a 16	Acima de 16	Sem AF1	Pontuação	
2.4. Nº de Não conformidades apontadas em RNC durante fiscalização no estabelecimento, referentes às Boas Práticas de Fabricação e pela identificação de risco iminente à saúde pública por não conformidades higiênico-sanitário, entre outras.							
Avaliação	1 a 3	4 a 16	Acima de 16	Sem AF1	Pontuação		
AF2 (2.2+2.3+2.4) =							
Ação Fiscal 3	2.5. Foram detectadas, em análise oficial, e emitido auto de infração por violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos e/ ou de limites de resíduos e/ ou contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais e pela identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos, entre outras.						
	Avaliação	1	2 a 6	Acima de 6	Sem AF1	Pontuação	
	2.6. Foram detectadas e emitidos autos de infração por violações das Boas Práticas de Fabricação e pela identificação de risco iminente à saúde pública por não conformidades higiênico-sanitário, entre outras.						
	Avaliação	1	2 a 6	Acima de 6	Sem AF1	Pontuação	
2.7. Foram detectadas e emitidos autos de infração por violações aos autocontroles do estabelecimento.							
Avaliação	1	2 a 6	Acima de 6	Sem AF1	Pontuação		
AF3 (2.5+2.6+2.7)=							
Ação Fiscal 4	2.8. Laudo de Inspeção Sanitária			Pontuação (0 ou 1 ou 2)			
	2.9. Laudo de Supervisão			Pontuação (0 ou 1 ou 2)			
AF4 (2.8+2.9) =							
2.3.1. Desempenho do Estabelecimento (AF1+AF2+AF3+AF4) /4				Valor RD			
3. CÁLCULO DA ESTIMATIVA DE RE							
3.1. () Caracterização do RE							
*RD X 2 =		Valor RVP+valor RCP+(valor RD*2)/ 4					
3.2. () Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se interdito, ou não se aplica.							
4. AUTENTICAÇÃO DO COPAS-POA							
Assinatura e carimbo do fiscal de referência:				Assinatura e carimbo do Diretor(a) do COPAS-POA:			
CAXIAS DO SUL, DE				DE 20			

Apêndice D - Requisição de Análise Oficial de Água de Abastecimento Interno.



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

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

REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO INTERNO:

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:
Estabelecimento: _____

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

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA:
Produto: ÁGUA DE ABASTECIMENTO INTERNO
Obs: _____

INFORMAÇÕES DA COLETA:
Localização do Ponto de Coleta: _____
Origem da Água: Poço Poço Artesiano Fonte Protegida Rede Pública
Outra: _____
Tratamento da Água: Sim Não

Dosagem de Cloro Residual Livre: _____ pH: _____
Temperatura Ambiental: _____ Temp. (°C): _____
Data da Coleta: _____ Horário: _____ Lacre(s) n° _____
Obs: _____
(Obs.: Se a água for tratada com cloro ou de abastecimento público, verificar se a embalagem para coleta contém Tiosulfato de sódio 10%.)

IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS:
Responsável Legal Presente: _____
Laboratório: _____

IDENTIFICAÇÃO DO TRANSPORTE:
 COPAS-POA - Termo de Autorização (TAT) n° _____
 Sob Responsabilidade do Estabelecimento: _____

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

MICROBIOLÓGICO
 Coliformes Totais
 Escherichia Coli
 Contagem de Bactérias Heterotróficas
 Outros

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

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

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

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

Apêndice E - Requisição de Análise Oficial de Produto - Microbiológico.



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

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

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:
Estabelecimento: _____
CNPJ/CPF: _____ Registro COPAS-POA n° _____
Atividade: _____

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:
Nome do Produto: _____
Registrado sob n° _____
Data de Fabricação: _____ Data de Validade: _____ Lote: _____
Obs: _____

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

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

IDENTIFICAÇÃO DO TRANSPORTE:
 COPAS-POA - Termo de Autorização (TAT) n° _____
 Sob Responsabilidade do Estabelecimento: _____

IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE AMOSTRA:
 Carnes ou Derivados Carneos Leite ou Derivados Lácteos Peixe ou Derivados de Pescado Mel ou Derivados

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

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

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

Fiscal Responsável pela Coleta: _____	Para uso do COPAS-POA			
Fiscalização COPAS-POA - Matrícula n° _____	Conforme	1ª Coleta	1º Ciclo	Amostra 1
Assinatura: _____	Não Conforme	2ª Coleta	2º Ciclo	Amostras 2
Data da Coleta: _____	A.I. n°	3ª Coleta	3º Ciclo	Amostras 3
	Data da Not.:	Cód. SAM:		
	Relatório n°	Data Receb.:		
	Recebido por: _____			

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

Apêndice F - Requisição de Análise Oficial de Produto Físico-Químico.



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

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

REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTO FÍSICO-QUÍMICO

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

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

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

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

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

IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE AMOSTRA:
 Carnes ou Derivados Carneos Leite ou Derivados Lácteos Peixe ou Derivados de Pescado Mel ou Derivados

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

<input type="checkbox"/> Ácido Sorbico/ Sorbato	<input type="checkbox"/> Extrato Seco Total	<input type="checkbox"/> Metabissulfito de Sódio	<input type="checkbox"/> Sólidos Lácteos Totais
<input type="checkbox"/> Acidez	<input type="checkbox"/> Ferro	<input type="checkbox"/> Nitratos	<input type="checkbox"/> Sólidos Não Gordurosos (ESD)
<input type="checkbox"/> Acidez <small>(por ácido láctico)</small>	<input type="checkbox"/> Formaldeído	<input type="checkbox"/> Nitritos	<input type="checkbox"/> Sólidos Totais
<input type="checkbox"/> Acidez Livre <small>(por ácido clorídrico 0,1N/10g S.O.S)</small>	<input type="checkbox"/> Formol	<input type="checkbox"/> Partículas Queimadas	<input type="checkbox"/> Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico)
<input type="checkbox"/> Acidez na Gordura <small>(álcool etílico)</small>	<input type="checkbox"/> Gordura	<input type="checkbox"/> Peróxido	<input type="checkbox"/> Teor de Cálcio (Base Seca)
<input type="checkbox"/> Acidez Titulável <small>(por sódio, 0,1N/10g S.O.S)</small>	<input type="checkbox"/> Hidroximetilfurfural (HMF)	<input type="checkbox"/> pH	<input type="checkbox"/> Teor Insolúveis Éter Etilico
<input type="checkbox"/> Açúcares Redutores <small>(glucose)</small>	<input type="checkbox"/> Histamina	<input type="checkbox"/> Ponto de Fusão	<input type="checkbox"/> Teste de Fosfatase
<input type="checkbox"/> Amido	<input type="checkbox"/> Índice CMP	<input type="checkbox"/> Ponto de Saponificação Turva	<input type="checkbox"/> Teste de Peroxidase
<input type="checkbox"/> Atividade de Água	<input type="checkbox"/> Índice Crioscópico	<input type="checkbox"/> Potássio	<input type="checkbox"/> Teste p/ Cera de Carnaúba
<input type="checkbox"/> Bases Voláteis Totais	<input type="checkbox"/> Índice de Acidez	<input type="checkbox"/> Proteína (Prot.)	<input type="checkbox"/> Teste Cera Japonesa, Resinas e Gorduras
<input type="checkbox"/> Carboidratos	<input type="checkbox"/> Índice de Amilase <small>(atividade de amilase)</small>	<input type="checkbox"/> Prot. Extrato Seco Desengordurado	<input type="checkbox"/> Umectabilidade
<input type="checkbox"/> Carboidratos Totais	<input type="checkbox"/> Índice de Ésteres	<input type="checkbox"/> Prot. Sólidos Lácteos não Gordurosos	<input type="checkbox"/> Umidade
<input type="checkbox"/> Cinzas	<input type="checkbox"/> Índice de Peróxido	<input type="checkbox"/> Proteína Total	<input type="checkbox"/> Vitamina A
<input type="checkbox"/> Cloreto de Sódio	<input type="checkbox"/> Índice Relação Ésteres/Acidez	<input type="checkbox"/> Proteínas Lácteas	<input type="checkbox"/> Outros
<input type="checkbox"/> Colágeno	<input type="checkbox"/> Índice de Solubilidade	<input type="checkbox"/> Relação Umidade/Proteína	
<input type="checkbox"/> Densidade	<input type="checkbox"/> Lactose	<input type="checkbox"/> Resíduo Mineral Fixo	
<input type="checkbox"/> Densidade a 15°C	<input type="checkbox"/> Lactose Monohidratada	<input type="checkbox"/> Sacarose	
<input type="checkbox"/> Desgelo	<input type="checkbox"/> Lipídeos Totais	<input type="checkbox"/> Sal	
<input type="checkbox"/> Dispersabilidade	<input type="checkbox"/> Matéria Gorda / Lipídios	<input type="checkbox"/> Sódio	
<input type="checkbox"/> Dripping Test	<input type="checkbox"/> Matéria Gorda Láctea	<input type="checkbox"/> Sólidos Insolúveis em Água	
<input type="checkbox"/> Extrato Seco Desengordurado	<input type="checkbox"/> Matéria Gorda-Extrato Seco	<input type="checkbox"/> Sólidos Lácteos não Gordurosos	

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

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

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

Apêndice G - Programa de Educação Sanitária.

1ª Via - Estabelecimento
2ª Via - COPAS-POA



SMAPA
Secretaria da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

PROGRAMA DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA
Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários-COPAS-POA
Orientação Técnica para Registro de Estabelecimento

1. Identificação do Estabelecimento	
Responsável Legal:	[REDACTED]
Endereço:	Av. [REDACTED]
Contatos/Telefones:	[REDACTED]
CNPJ:	[REDACTED]
Tipo de Produtos Pretendidos:	Charque, Linguiças, Carne moída, Cortes cárneos, Salsichão, Matambre, Bife empanado de frango, carnes e miúdos temperados em geral
Atividade Pretendida:	Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos
Tipo de Estabelecimento:	<input type="checkbox"/> Produtor Rural <input type="checkbox"/> Estabelecimento Rural <input checked="" type="checkbox"/> Estabelecimento Urbano
Junto ao Comércio:	<input type="checkbox"/> Não <input checked="" type="checkbox"/> Sim, qual tipo? Casa de Carnes e Comércio
Como ficou sabendo do COPAS-POA?	<input type="checkbox"/> mídia <input type="checkbox"/> amigo/conhecido <input checked="" type="checkbox"/> Vigilância Sanitária <input type="checkbox"/> Folder <input type="checkbox"/> Outros: _____
Motivos para Registrar no COPAS-POA:	<input checked="" type="checkbox"/> Fui encaminhado pela VISA ou outro órgão sanitário competente <input type="checkbox"/> Quero iniciar fabricação de produtos de origem animal <input checked="" type="checkbox"/> Quero regularizar minha atividade <input type="checkbox"/> Outros: _____
2. Descrição do local que pretende utilizar para a atividade	
Casa de Carnes com venda direta ao consumidor. Moagem direto para o balcão. Câmara seria compartilhada com a vigilância. Manipuladores são responsáveis pelo processamento. Há uma porta entre a sala de processamento e a área do balcão. Tem interesse de venda a terceiros.	
3. Orientações Técnicas	
Orientações sobre o processo de Registro no COPAS-POA.	
Orientações sanitárias sobre os produtos a serem fabricados.	
Orientações sobre como funcionaria a fiscalização do COPAS-POA	
4. Documentos entregues: Obtenção de registro junto ao COPAS-POA	
Fiscalização SMAPA/ COPAS-POA:	Matrícula N°
Recebido em: / /	Responsável Legal:

Apêndice H - Termo de Vistoria Final.



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 VISTORIA FINAL
Ofício de referência nº xxx/2021 – SMAPA - COPAS-POA

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

Apêndice I - Defesa produto "Queijo Mussarela em Escamas".

Fins de Defesa da [REDACTED]

A [REDACTED] procede através deste, em conjunto com seu proprietário [REDACTED], justificar e solicitar a atenuação da pena prevista nesta infração.

Conforme resultado da análise laboratorial oficial nos deparamos com uma bactéria que em nenhuma circunstância anterior fora encontrada em nosso processo e análises. Todos os cuidados com a higienização dos colaboradores e temperatura de armazenagem são tomados minuciosamente. Após o recebimento do resultado fora iniciado uma investigação na qual poderá nos ajudar a concluir a causa do seu aparecimento.

Foram revisados os sistemas de frio e as anotações diárias PLAN 001/007 e PLAN 001/08, os quais sempre funcionaram corretamente conforme a legislação concerne e feitas as manutenções conforme orientados pelo técnico do sistema quando são necessárias. Os processos de produção acompanhados pela responsável técnica, para visualizar se ocorre algum ponto incorreto que possa causar a vinda e proliferação desta bactéria, podendo adquirir algum modo de procedimento novo. Aderimos a um cuidado maior com as caixas de armazenamento de escamado, quando as caixas foram baixas colocamos outra caixa embaixo daquela que acondiciona o retalho, para que não haja alguma contaminação na matéria prima do escamado, por respingos ou próprio andar perto e acionar algo para dentro da caixa.

Processo de escamagem ocorre após a fatiação da matéria – prima a qual sobra as pontas do queijo, no qual são acondicionados em uma caixa ate juntar uma determinada quantidade e ir ao ralador. Este processo é muito cuidadoso para que a 'matéria-prima' do ralado não atinja temperaturas acima do padrão e assim o escamado também se encaminhe a expedição em temperaturas corretas. Embalagens são acondicionadas na sala de armazenamento de embalagens e ficam lacradas para não ter contaminação de fora.

Higienização de equipamentos, utensílios e predial foi reforçada, anteriormente a este ocorrido, a empresa já havia disponibilizado aos colaboradores um treinamento com pessoal qualificado na área de higienização/produtos e diariamente sempre acompanhados pelo responsável pela qualidade. Os produtos utilizados para lavagem e sanitização, são optados pelos melhores em casos de bactérias, por já termos

Apêndice J - Defesa produto "Queijo Mussarela em Escamas".

anterior, todos procedem de ficha técnica e liberação para utilização. São adotadas medidas

medidas paliativas para agregar a sanitização, como a flambagem de utensílios e maquinários. Sobre condições higiênicas sanitárias de manipuladores são fornecidos sabonetes antissépticos em cada dispenser de salas de manipulação, banheiros, barreiras sanitárias, hall de entrada da produção, com papel toalha e álcool gel, ocorre acompanhamento dos funcionários quando higienizam mãos e botas na barreira sanitária. Durante o dia também ocorre um olhar sobre este local, o qual ocorre o reforço no lavar mãos e pés corretamente.

Nos procedeu uma contratação de colaborador, onde o mesmo não se habituava em fazer uma higienização correta de mãos e pés, na barreira sanitária tanto quanto no processo, o mesmo foi notificado verbalmente e solicitado para fazer o procedimento de higienização correto. Mas o mesmo relutou e não teve adaptação aos procedimentos de boas práticas de higienização e também apresentou problemas de saúde no pequeno período que estava trabalhando conosco, sangue de nariz, desmaios, entre outros. O mesmo foi desligado conforme comunicado de término de experiência anexado em conjunto. Onde nos deparamos com a única causa que poderia ter trazido e proliferado esta bactéria.

Sobre as análises foram solicitados os resultados dos procedimentos realizados pelo fornecedor da matéria prima que utilizamos no dia 29 de março de 2023 para fatiamento, também fora encaminhado ao laboratório de análises de alimentos uma matéria prima inteira e será realizado até dia 31 de maio de 2023 swab das mãos dos colaboradores.

Não há estoques na Empresa de produto final pronto, foi um ponto que optamos, pela qualidade oferecida e em conjunto com o cliente. Assim foi orientado ao pessoal responsável pela venda/reposição para que verificasse em todos os mercados que fora este produto. Os mesmos nos retornaram que não haviam mais nos estoques dos mercados pois como a pouco produto que vai não sobra para a outra semana.

A Empresa [REDACTED] zela demasiadamente pela qualidade do seu produto, correto processo de produção e higienização. Demonstra assim grande interesse em resultados positivos em relação a higiene e procedimentos de produção. Não se eximindo de suas responsabilidades com o produto e a cadeia que o alimento segue, clientes.

Apêndice K - Defesa produto "Queijo Mussarela em Escamas".

Sendo assim requer a peticionante que o evento seja considerado sem efeitos a saúde pública, vez que a ação da empresa foi proeminente no sentido de garantir a aplicação das leis em comento, pugnando para que não seja aplicada qualquer penalidade. Assim não entendendo esse órgão de fiscalização pugna tão somente pela aplicação de penalidade de ADVERTÊNCIA ou diminuição do valor da multa.

Sem mais, pedimos vosso deferimento.

Atenciosamente.

Apêndice L - Defesa produto "Queijo Mussarela em Escamas".

DATA		1ª MEDIÇÃO		2ª MEDIÇÃO		1ª MEDIÇÃO		2ª MEDIÇÃO		Responsável
		HORA	TEMPERATURA	HORA	TEMPERATURA	HORA	TEMPERATURA	HORA	TEMPERATURA	
<p>Código: 0011008 Data Elaboração: 30/01/19 Data Revisão: 01/11/2022 Nº Revisão: 04 Doc de ref.: POP 10</p> <p>CONTROLE DE TEMPERATURA DAS SALAS</p> <p>Mês: () Jan () Feb () Mar () Abr () Mai () Jun () Jul () Ago () Set () Out () Nov () Dez Ano: 2023</p> <p>SALA DE MANIPULAÇÃO DE CÂRNES</p> <p>SALA DE MANIPULAÇÃO DE LÁCTEOS</p>										
1	07:09	10°C	13:00	14°C	07:09	9,9°C	13:00	10°C		
2	08:00	10,7°C	13:00	10,1°C	08:00	9,8°C	13:00	10,3°C	Kenia	
3	08:00	12,6°C	13:00	10,5°C	08:00	14,1°C	13:00	10°C	Kenia	
4	08:00	10°C	13:00	10°C	08:00	11,4°C	13:00	10°C	Kenia	
5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
7	08:00	12,0°C	13:15	09,9°C	08:00	12,5°C	13:15	10,0	ChC	
8	08:00	11,6	13:30	10,1°C	8:00	12,0°C	13:30	10,8	ChC	
9	08:04	10,7°C	13:00	9,3°C	08:04	08,5°C	13:00	10,9°C	ChC	
10	08:00	08,5	13:00	17,8°C	08:00	09,4°C	13:00	17,0°C	ChC	
11	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
13	08:00	13°C	13:00	10,9°C	08:00	22,3°C	13:00	10,8°C	ChC	
14	08:00	12,0°C	13:00	12,6	08:00	12,0°C	13:00	13,1	ChC	
15	08:00	13,8°C	13:00	11,3°C	08:00	11,9°C	13:00	11,5°C	Kenia	
16	08:00	10,0°C	13:00	10,2°C	08:00	12,1°C	13:00	10,3°C	ChC	
17	08:21	11,1°C	13:00	11,1°C	—	—	13:00	11,1°C	—	
18	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
19	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
20	08:00	10°C	13:00	10,5°C	08:00	10,9°C	13:00	11°C	Kenia	
21	08:00	11°C	13:00	11,2°C	08:00	10,5°C	13:00	11,2°C	Kenia	
22	08:00	11,9°C	13:00	11,6°C	08:00	11,5°C	13:00	11,9°C	Kenia	
23	08:00	10,4°C	13:00	11,1°C	08:00	09,9°C	13:00	11,4°C	ChC	
24	08:00	10,1°C	13:00	10,1°C	08:00	10,2°C	13:00	10,9°C	ChC	
25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
26	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
27	08:00	13°C	13:00	11,1°C	08:00	13,1°C	13:00	11,2°C	Kenia	
28	08:00	09,3°C	13:00	9,7°C	08:00	12,2°C	13:00	10,0°C	ChC	
29	08:00	10,1°C	13:05	10,4°C	08:00	10,0°C	13:00	11,0°C	ChC	
30	08:05	10,4°C	13:00	10,5°C	08:05	11,0°C	13:00	11,5°C	ChC	
31	08:00	9,7°C	13:00	10,1°C	08:00	9,5°C	13:00	10,9°C	ChC	

Frequência : Diária manhã e tarde

Observações: Para limite crítico de temperatura abaixo de 10°C ou acima de 16°C registrar NC ao lado. Temp. Padrão das salas: 10 a 16°C.

13/03/23

Apêndice M - Defesa produto "Queijo Mussarela em Escamas".

1ª MEDIÇÃO		2ª MEDIÇÃO		3ª MEDIÇÃO		4ª MEDIÇÃO		Responsável
		HORA	TEMPERATURA	HORA	TEMPERATURA	HORA	TEMPERATURA	
1	07:00	12:00	19°C	07:00	18°C	12:55	12°C	[Assinatura]
2	07:00	23°C	23°C	07:00	10°C	14:00	20°C	
3	07:50	20°C	21°C	07:50	12°C	14:50	10°C	
4								
5								
6	06:50	23°C	20°C	06:50	10°C	15:32	14°C	
7	07:00	21°C	20°C	07:00	03°C	13:00	12°C	
8	06:49	31°C	27°C	06:49	0°C	13:18	10°C	
9	04:15	10°C	10°C	04:15	10°C	14:30	21°C	
10	09:57	20°C	23°C	09:53	23°C	15:32	10°C	
11								
12								
13	08:20	19°C	9°C	08:20	14°C	16:34	15°C	
14	07:36	12°C	11°C	07:36	10°C	14:04	13°C	
15	06:34	25°C	12°C	06:34	21°C	17:00	18°C	
16	06:41	9°C	30°C	06:41	12°C	13:10	22°C	
17	08:26	10°C	26°C	08:26	16°C	13:21	23°C	
18								
19								
20	09:27	15°C	19°C	09:27	26°C	15:19	15°C	
21	09:02	18°C	13°C	09:02	08°C	16:22	13°C	
22	09:41	18°C	19°C	09:41	12°C	14:05	15°C	
23	09:43	18°C	20°C	09:42	07°C	15:05	19°C	
24	06:20	19°C	26°C	06:20	21°C	13:25	02°C	
25								
26								
27	10:21	19°C	15°C	10:31	10°C	15:50	09°C	
28	07:41	14°C	16°C	07:41	33°C	15:40	21°C	
29	08:30	24°C	16°C	08:50	18°C	13:37	16°C	
30	08:21	24°C	13°C	08:21	02°C	14:17	01°C	
31	06:47	17°C	13°C	06:47	14°C	19:55	04°C	

Frequência: Diária, manhã e tarde

Observações: Deve manter sempre a temperatura abaixo de 0°C no ítem de 5°C, registrar TIC ao lado. Câmara 01 e 02 Peirão de 0 a 5°C

Apêndice N - Comunicação de despacho. Decisão da comissão julgadora.



SMAPA
Secretaria da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

**COMUNICAÇÃO DE DESPACHO Nº 19/2023
DECISÃO DA COMISSÃO JULGADORA - 1º INSTÂNCIA**

Processo Administrativo nº: [REDACTED]
Autuado: [REDACTED] lva
[REDACTED] IE
CPF: [REDACTED] CNPJ: [REDACTED]
Auto de Infração nº: [REDACTED]

I. INTRODUÇÃO

Trata-se do Processo Administrativo nº [REDACTED] 51, instaurado no dia de 14 de abril de 2023, tendo por objetivo apurar a autuação do estabelecimento CP Alimentos Eireli - ME que, conforme o auto de infração nº [REDACTED], teria supostamente praticado a irregularidade de "Apresentar laudo de análise oficial de produto fora do padrão legal vigente".

II. FATOS QUE ORIGINARAM A INSTAURAÇÃO DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

O presente Processo Administrativo originou-se de uma não conformidade em análise oficial laboratorial de produto. O produto analisado foi a "Linguíça de carne suína dessecada", e apresentou o parâmetro microbiológico "Estafilococos coagulase positiva" acima do limite máximo permitido, conforme relatório de ensaio 0586/23 do Laboratório de Análises e Pesquisas em Alimentos – LAPA UCS (folha 04), resultado esse liberado no dia 13 de abril de 2023.

Conforme relatório de fiscalização (Folha 06), segundo a legislação vigente, no produto analisado, os parâmetros microbiológicos "Estafilococcus coagulase positiva" pode apresentar uma contagem de até 10^3 UFC/g (1.000 UFC/g). No entanto, o produto analisado apresentou contagem de $3,9 \times 10^4$ UFC/g (390.000 UFC/g), estando acima do limite máximo permitido.

III. HISTÓRICO DE AUTUAÇÕES

O estabelecimento CP [REDACTED] s tem o seguinte histórico de autuações pelo mesmo motivo da presente infração:

1. Processo administrativo [REDACTED] (10/11/2021) com a penalidade de "Multa de 20 VRM's";
2. Processo administrativo [REDACTED] (10/11/2021) com a penalidade de "Multa de 30 VRM's" (Multa atenuada em 2ª Instância para 25 VRM's).

IV. DA ANÁLISE DA DEFESA

A defesa do estabelecimento autuado (folha 05) argumentou que o estabelecimento observou a necessidade de revisão das práticas adotadas na fabricação e processamento do produto. Novas orientações e treinamentos sobre formulação e ingredientes foram passadas para os manipuladores, evitando novas análises fora dos padrões, mantendo a qualidade do produto e evitando riscos ou prejuízos aos consumidores.

Rua Moreira César, 1686, Pio X - Caxias do Sul - RS | Fone 54 3290-3800

RECEBIDO: _____/_____/_____

Apêndice O - Comunicação de despacho. Decisão da comissão julgadora.

V. CONCLUSÃO

Ante o exposto a Comissão Julgadora de 1º Instância conclui que o auto de infração é procedente.

Diante da ausência de fatos capazes de configurar atenuantes, e considerando que o infrator não é primário no cometimento da infração, já tendo sido aplicada a pena de multa, conforme citado no "Histórico de Autuações";

Considerando que reincidência é novo acometimento, pelo mesmo agente, de infração pela qual já tenha sido autuada e julgada, e que não haja mais cabimento de recurso;

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

Deste modo, a penalidade imposta é Multa (17 VRM's) com base no 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, a penalidade imposta é **Multa (34 VRM's)**, conforme artigo 112 do mesmo Decreto.

VI. 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. No caso de não apresentação de recurso em segunda instância no prazo regulamentar, será automaticamente imputada ao estabelecimento a decisão da primeira instância.

Caxias do Sul, 04 de maio de 2023.

Comissão Julgadora

Apêndice Q - Relatório de Combate à Clandestinidade (verso).



MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

SMAPA
Secretaria da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

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

Foram reforçadas, ao manipulador presente no momento e ao gerente, a importância do controle da temperatura no recebimento dos produtos cárneos, prazos de validade do fornecedor, formas de acondicionamento, além de seguir as recomendações que constam na embalagem original.

Sendo assim, não foram encontradas evidências de que o supermercado estivesse realizando a industrialização de produtos cárneos e também não foram verificadas práticas de manipulação inadequadas que pudessem ter acarretado o problema relatado.

Caxias do Sul, 09 de maio de 2023.