



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO



mat. 43/6925

PORTARIA Nº 035, DE 27 DE JANEIRO DE 2022.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JARDIM/RJ**, no uso de suas atribuições legais e de acordo com a Lei Complementar nº 287, de 20 de abril de 2021,

RESOLVE:

Dispor sobre os requisitos gerais de higiene e obrigatoriedade da implantação das Boas Práticas de Fabricação- BPF, Programas de Autocontroles – PAC e Programa de Recolhimento e Rastreabilidade nas indústrias de alimentos sob inspeção do SIM – BJ, e dá outras providências.

Resolve:

Art. 1º Tornar obrigatória para os estabelecimentos industriais e agroindustriais registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, a implantação e a implementação das Boas Práticas de Fabricação (BPF), Programas de Autocontroles (PAC) e o Programa de Recolhimento e Rastreabilidade.

Art. 2º É de responsabilidade dos estabelecimentos a elaboração, implantação, implementação, monitoramento, verificação, revisão, adaptação, registros dos procedimentos descritos no artigo 1º desta Portaria.

Art. 3º É de responsabilidade dos profissionais do SIM executar a verificação dos procedimentos, das práticas, programas, documentos e registros elaborados pelos estabelecimentos registrados no Serviço.

Parágrafo Único. Os profissionais do SIM deverão prioritariamente e em caráter educativo, auxiliar na elaboração, colaborando para a eficiência, clareza e simplificação dos procedimentos.

Art. 4º Os procedimentos descritos deverão ter sua implantação garantida pelo responsável legal e pelo responsável técnico do estabelecimento.

Art. 5º Para a adesão de um estabelecimento ao Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBI/POA) os procedimentos, manuais e programas devem estar implantados e com dados auditáveis.

Art. 6º Para efeito deste Regulamento se define:



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

- I) Estabelecimento de Alimentos de Origem Animal: é o espaço delimitado que compreende o local e a área que o circunda, onde se efetiva um conjunto de operações e processos que tem como finalidade a obtenção de um alimento elaborado ou Industrializado, assim como armazenamento e transporte de alimentos e/ou matéria prima;
- II) Manipulação de Alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de elaboração, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda;
- III) Fracionamento de Alimentos: são as operações pelas quais se divide um alimento sem modificar sua composição original;
- IV) Armazenamento: é o conjunto de tarefas e requisitos para a correta conservação de insumos e produtos preparados;
- V) Adequado: entende-se como suficiente para alcançar o fim que se almeja;
- VI) Limpeza: é a eliminação de terra, restos de alimentos, pó ou outras matérias indesejáveis das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;
- VII) Contaminação: entende-se como a presença de substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física, que se considere como nociva ou não para a saúde humana;
- VIII) Análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;
- IX) Desinfecção: é o processo capaz de eliminar da maioria dos organismos causadores de doenças por meios físicos e/ou agentes químicos, com exceção dos esporos;
- X) Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;
- XI) Sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;
- XII) Qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;
- XIII) Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

- XIV) Boas Práticas de Fabricação (BPF): condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;
- XVI) Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO): são procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual este evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes (Pré Operacional), durante e depois (Pós Operacional) das operações;
- XVII) Programas de autocontrole - PAC: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos;
- XVIII) Perigo: é um agente biológico, químico ou físico, situação, condição ou um conjunto de circunstâncias com o potencial de causar ou contribuir para a ameaça da existência ou da integridade de uma pessoa ou causar um efeito adverso a saúde, incluindo alergênicos;
- XIX) Risco: probabilidade ou chance de ocorrência de um evento adverso acontecer, que possa causar lesão ou morte; e
- XX) Análise de Risco: Consiste na avaliação sistemática de todas as etapas envolvidas na produção de um alimento específico, desde a obtenção das matérias-primas até o uso pelo consumidor final, visando estimar a probabilidade da ocorrência dos perigos, levando-se também em consideração como o produto será consumido.
- XXI) Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- XXII) Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.
- XXIII) Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa da indústria de alimentos que entra em contato direto ou indireto com o alimento durante sua produção.
- XXIV) Resíduos: Materiais a serem descartados, oriundos da área de produção e das demais áreas do serviço de alimentação.
- XXV) Registro: consiste de anotação em planilha e / ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

XXVI) Procedimento Sanitário Operacional – PSO: Procedimento descrito para o controle sanitário durante as operações;

XXVII) Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

XXVIII) Insumos: cada um dos elementos essenciais para a produção de um determinado produto ou serviço.

XXIX) Agravo à saúde: mal ou prejuízo à saúde de um ou mais indivíduos, de uma coletividade ou produção;

XXX) Cadeia produtiva: refere-se a todas as empresas envolvidas nas etapas de produção, industrialização, armazenamento, fracionamento, transporte, distribuição, importação e ou comercialização de alimentos, inclusive in natura, bebidas e águas envasadas, ingredientes alimentares, matérias-primas alimentares, aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia de fabricação, embalagens e outros materiais em contato com alimentos;

XXXI) Consumidor: toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produto ou serviço como destinatário final;

XXXII) Lote de produto: conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais;

XXXIII) Mensagem de alerta aos consumidores: comunicado que deve ser apresentado pela empresa interessada aos consumidores, contendo a identificação do produto, o motivo do recolhimento, os riscos à saúde, as recomendações aos consumidores, dentre outras informações pertinentes;

XXXIV) Produto: refere-se a alimentos, inclusive in natura, bebidas e águas envasadas, ingredientes alimentares, matérias-primas alimentares, aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia de fabricação, embalagens e outros materiais em contato com alimentos, para consumo humano;

XXXV) Rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XXXVI) Recolhimento: é a ação a ser adotada pela empresa interessada e demais empresas da cadeia produtiva, que visa à imediata e eficiente retirada de lote(s) de produto(s) do mercado de consumo o(s) alimento(s) que representem risco ou agravo à saúde dos consumidores.;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

XXXVII) Plano de Recolhimento: Registro documental do Planejamento e acompanhamento da ação de recolhimento

XXXVIII) Logística Reversa (ou logística inversa): é o procedimento de pós-venda referente ao fluxo de produtos do ponto de venda até o local de origem.

Art. 7º Ficam aprovados os Regulamentos Técnicos, em conformidade com os Anexos desta Portaria.

Art. 8º A regulamentação do Sistema ou Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC será tratada em norma complementar a esta Portaria.

Art. 9º Esta Portaria e seus anexos entram em vigor a partir da data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM, 27 DE JANEIRO DE 2021.

PAULO VIEIRA DE BARROS

PREFEITO

ANEXO I - REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL.

ANEXO II - REGULAMENTO TÉCNICO DE AUTOCONTROLES (AC) PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL.

ANEXO III - REGULAMENTO TÉCNICO DOS PROGRAMAS DE RECOLHIMENTO DE PRODUTOS E RASTREABILIDADE PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL.

1. OBJETIVO E ÂMBITO DE APLICAÇÃO

1.1. OBJETIVO: O presente Regulamento estabelece os requisitos gerais de higiene e de boas práticas de fabricação para obtenção de alimentos de origem animal, elaborados ou industrializados aptos para a comercialização e consumo.

1.2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO: O presente Regulamento se aplica onde couber a toda pessoa física ou jurídica que possua pelo menos um estabelecimento no qual se realizem algumas das seguintes atividades: elaboração e ou industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos destinados ao comércio.

2. CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS INSTALAÇÕES

2.1. Localização: os estabelecimentos deverão estar situados em pontos distantes de fontes de mau cheiro, potenciais contaminantes (fumaça, poeira etc.) e que não estejam expostos a inundações.

2.2. Vias de trânsito interno quando existirem: as vias e áreas utilizadas pelo estabelecimento, que se encontram dentro do seu limite perimetral, deverão ter uma superfície compacta e ou pavimentada, apta para o tráfego de veículos. Devem possuir escoamento adequado, assim como meios que permitam a sua limpeza.

2.3. Prédios e instalações:

2.3.1. Os prédios e instalações deverão ser de construção sólida e sanitariamente adequada. Todos os materiais usados na construção e na manutenção deverão ser de natureza tal que não transmitam nenhuma substância indesejável ao alimento e ser de fácil higienização.

2.3.2. A aprovação dos projetos levará em conta a disponibilidade de espaços físicos suficientes à realização de todas as operações de modo satisfatório.

2.3.3. O layout e seu fluxograma deverão permitir uma limpeza fácil e adequada e propiciar a devida inspeção da higiene do alimento.

2.3.4. Os prédios e instalações deverão impedir a entrada ou abrigo de insetos, roedores e/ou pragas e de contaminantes ambientais, tais como fumaça, poeira, vapor e outros.

2.3.5. Os prédios e instalações deverão separar, por dependência, divisória e outros meios eficazes, as operações susceptíveis de causar contaminação cruzada.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

2.3.6. Os prédios e instalações deverão garantir que as operações possam realizar-se nas condições ideais de higiene, desde a chegada da matéria prima, elaboração, até a obtenção do produto final.

2.3.7. As áreas de manipulação dos alimentos devem apresentar:

- a) Pisos: deverão ser de materiais resistentes, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podendo apresentar rachaduras e devem facilitar a limpeza e a desinfecção. Os líquidos deverão escorrer para os ralos escamoteados e sifonados ou similares, impedindo a acumulação nos pisos.
- b) Paredes: deverão ser lisas, sem fendas, revestidas ou pintadas em cor clara, com materiais não absorventes e laváveis, resistentes à desinfecção, até uma altura apropriada nas áreas de operações.
- c) Teto ou forros: devem ser fácies de limpar e deverão estar construídos e/ou acabados de modo que se impeça a acumulação de sujeidade e se reduza ao mínimo a condensação.
- d) Janelas e outras aberturas: deverão ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujeidades e aquelas que se comuniquem com o exterior deverão estar providas de proteção contra insetos. As proteções deverão ser de fácil limpeza e boa conservação.
- e) Portas: deverão ser de materiais não absorventes ou revestidos com tinta impermeável e de fácil limpeza.
- f) As escadas, monta cargas ou elevadores e demais estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão e rampas deverão estar localizadas e construídas de forma a não causarem contaminação.
- g) Estruturas e acessórios elevados: deverão ser instalados de maneira que se evite a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria prima e do material de embalagem por intermédio da condensação e que não dificultem as operações de limpeza.

2.3.8. Os vestiários, sanitários e banheiros dos colaboradores deverão estar sempre limpos, completamente separados das áreas de manipulação de alimentos, sem acesso direto ou comunicação com estas, podendo em alguns casos ser utilizado o da residência, conforme regulamentação específica para pequenas produções e produtores rurais. Devem ainda existir pias, providas de sabão líquido para a lavagem das mãos e meios higiênicos convenientes para secá-las.

2.3.9. Os insumos, matérias-primas e produtos finais deverão ser depositados sobre prateleiras, estrados de fácil higienização, separados das paredes para permitir a correta ventilação e higienização da área.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

2.3.10. Deverá ser evitado o uso de materiais que dificultem a limpeza e a desinfecção adequadas, por exemplo, a madeira, a menos que a tecnologia empregada torne imprescindível o seu uso e não constitua uma fonte de contaminação.

2.3.11. O abastecimento de água potável deverá ser abundante, com pressão adequada, temperatura conveniente, ter apropriado sistema de distribuição e adequada proteção contra a contaminação. Em caso de necessidade de armazenamento, dever-se-á dispor de instalações apropriadas e nas condições indicadas anteriormente. É imprescindível o controle frequente da potabilidade da água e, quando necessário, sua cloração.

2.3.12. O vapor, a água, a água quente e o gelo utilizado em contato direto com os alimentos ou com as superfícies que entrem em contato com estes, não deverão conter qualquer substância que cause perigo à saúde ou possa contaminar o alimento.

2.3.13. Os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de e evacuação de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido a todo o momento em bom estado de funcionamento.

2.3.14. Deverão ser previstas instalações adequadas e convenientemente localizadas para a lavagem e secagem das mãos sempre que assim exija a natureza das operações. Deverá dispor de água fria ou fria e quente, assim como de elementos adequados para a limpeza e secagem das mãos. Não será permitido o uso de toalhas de tecido. No caso do uso de toalhas de papel, deverá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores com tampa acionada por pedal.

2.3.15. Deverão existir Instalações adequadas destinadas a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho, construídas com materiais resistentes a corrosão, de fácil higiene e providas de meios adequados para o fornecimento de água fria ou fria e quente em quantidade suficiente.

2.3.16. As dependências industriais deverão dispor de iluminação natural e/ou artificial que possibilitem a realização das tarefas e não comprometam a higiene dos alimentos, sendo a artificial preferencialmente "fria", e caso não o seja, deverá ser ou inócua e protegida contra rompimentos (quedas). As instalações elétricas deverão ser embutidas ou aparentes e, neste caso, estarem perfeitamente recobertas por canos isolantes e apoiadas nas paredes e tetos. O SIM poderá autorizar outra forma e a modificação das instalações aqui descritas, quando assim se justifique.

2.3.17. Deverá existir ventilação natural e/ou artificial suficiente para evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, a acumulação de pó e para renovar o ar interno. As aberturas que permitem a ventilação (janelas, portas, exaustores, etc.) deverão ser dotadas de dispositivos que protejam contra a entrada de agentes contaminantes.

2.3.18. Deverão existir meios para o armazenamento dos resíduos e materiais não comestíveis, antes da sua eliminação pelo estabelecimento, de forma que se impeça a



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM

GABINETE DO PREFEITO

presença de pragas e se evite a contaminação das matérias primas; do alimento, da água potável, do equipamento, dos prédios e vias internas de acesso.

2.3.19. No caso de devolução de produtos estes deverão ser colocados em setores separados, identificados e destinados à finalidade, ou acondicionados com segurança e nomeados, até que se estabeleça seu destino.

2.4. Equipamentos e Utensílios.

2.4.1. Todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação de alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores, e sejam não absorventes, resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies deverão ser lisas e estar isentas de imperfeições (fendas, amassaduras, etc.) que possam comprometer a higiene ou sejam fontes de contaminação para os alimentos. Deve ser evitado o uso de madeira e outros materiais de difícil limpeza e desinfecção, salvo se estiverem revestidas com material liso, claro e de fácil higienização ou se a tecnologia para a produção assim o recomendar ou permitir.

2.4.2. Desenho e Construção

a) Todos os equipamentos e utensílios deverão ser desenhados e construídos de modo que assegurem a higiene e permita uma fácil e completa limpeza e desinfecção.

b) Os recipientes para matérias não comestíveis e resíduos deverão ser construídos de metal ou qualquer outro material não absorvente e resistente, que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo, e suas estruturas e vedações terão de garantir que não ocorram perdas nem emanações. Deverão ser identificados e usados exclusivamente para este fim, não podendo ser usados para produtos comestíveis.

c) Todos os locais refrigerados deverão estar providos de um termômetro de máxima e mínima ou de dispositivos de registro da temperatura, para assegurar a uniformidade desta na conservação das matérias-primas, dos produtos e durante os processos industriais.

3. OBRIGAÇÕES E PRÁTICAS DE HIGIENE

3.1. Conservação: os prédios, equipamentos e utensílios, assim como todas as demais instalações, incluídos os condutos de escoamento das águas, deverão ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento. As salas deverão estar isentas de vapor, poeira, fumaça e acúmulos de água.

3.2. Limpeza e Desinfecção

3.2.1. Todos os produtos de limpeza e desinfecção deverão ter uso autorizado pelos órgãos competentes, com rotulagem completa, guardados em local adequado, identificado, fora das áreas de manipulação de alimentos.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

3.2.2. Para impedir a contaminação dos alimentos, toda área de manipulação, os equipamentos e utensílios, deverão ser limpos com a frequência necessária e desinfetados sempre que as circunstâncias assim o exigirem.

3.2.3. É importante uma lavagem minuciosa com água potável das superfícies que foram higienizadas, de forma a remover todo e qualquer resíduo dos agentes sanitizantes, antes que as áreas, os equipamentos e os utensílios, voltem a ser utilizados na produção.

3.2.4. Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes sejam necessárias, deverão ser rigorosamente limpos o chão, incluídos os condutos de escoamento de água e as paredes das áreas de manipulação de alimentos.

3.2.5. Os vestiários, sanitários e banheiros deverão estar permanentemente limpos e abastecidos com sabão líquido e meio adequado para a secagem das mãos.

3.2.6. As vias de acesso e os pátios, que fazem parte da área industrial deverão estar limpos, quando existirem.

3.3. Programa de higiene e desinfecção: Os colaboradores deverão ser capacitados regularmente sobre as técnicas de limpeza e sobre a importância da contaminação e dos riscos que causam. O estabelecimento deverá assegurar que o programa de limpeza e desinfecção seja realizado conforme estabelecido.

3.4. Subprodutos: os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada e aqueles que resultem da elaboração, que sejam veículos de contaminação, deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.

3.5. Resíduos: deverão ser manipulados de forma que se evite a contaminação dos alimentos e/ou da água potável, e retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, sempre que necessário. Todos os equipamentos que tenham com eles entrados em contato deverão ser limpos e desinfetados.

3.6. Proibição de animais domésticos: deverá ser impedida a entrada de animais em todos os locais do estabelecimento.

3.7. Sistema de combate às pragas (Programa Integrado de Vetores e Pragas Urbanas):

3.7.1. Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas. Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação.

3.7.2. Em caso de alguma praga invadir o estabelecimento deverão ser adotadas medidas de erradicação. As medidas de combate, que compreendem o tratamento com agentes químicos e/ou biológicos autorizados, só poderão ser aplicadas com supervisão direta de pessoas capacitadas e que conheçam profundamente os riscos que estes agentes podem trazer para a saúde.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

3.7.3. Somente deverão ser empregados produtos químicos registrados se não for possível aplicar com eficácia outras medidas de precaução física (vedações, telas, entre outros). Antes da aplicação dos praguicidas se deverá ter o cuidado de proteger todos os alimentos, equipamentos e utensílios contra a contaminação. Após a aplicação dos produtos autorizados, os equipamentos e utensílios deverão ser minuciosamente limpos a fim de que, antes de serem novamente utilizados, se tenha a garantia da eliminação de possíveis resíduos.

3.7.4. Em caso de utilização de armadilhas, as mesmas deverão constar em um "mapa" posicionando-as em relação às áreas do estabelecimento e serem numeradas ou diferenciadas para o controle.

3.8. Armazenamento de Substâncias Perigosas: Estes produtos (praguicidas, solventes ou outras substâncias tóxicas), se existirem, deverão ser armazenados em salas separadas e identificadas ou em armários especialmente destinados a esta finalidade, e só poderão ser distribuídos e manipulados por pessoal autorizado e devidamente treinado.

3.9. Roupas e Objetos Pessoais: não deverão ser depositados roupas nem objetos pessoais nas áreas de manipulação de alimentos.

4. HIGIENE PESSOAL E REQUISITOS SANITÁRIOS

4.1. Capacitação em higiene: a direção do estabelecimento deverá tomar medidas para que todos os colaboradores que manipulem alimentos recebam instrução adequada e contínua sobre manipulação higiênica dos alimentos e pessoal, a fim de que saibam adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação.

4.2. Condições de saúde: os colaboradores considerados suspeitos ou que apresentem doenças que possam ser transmitidas ao alimento ou contagiosas deverão ser afastados de qualquer etapa da manipulação / fabricação e comunicar imediatamente a Direção. Os colaboradores deverão submeter-se aos exames médicos por intermédio dos órgãos competentes de saúde antes da sua contratação e periodicamente. Também deverá ser efetuado exame médico nos trabalhadores em outras ocasiões, quando existam razões clínicas ou epidemiológicas.

4.3. Ferimentos: nenhuma pessoa portadora de ferimentos poderá manipular ou ter contato com alimentos ou superfícies de trabalho.

4.4. Lavagem das mãos: todo colaborador que trabalhe em área de manipulação de alimentos, deverá lavar as mãos de maneira frequente e cuidadosa, com agentes de limpeza autorizados e em água potável. As mãos deverão ser lavadas antes do início do trabalho imediatamente depois de usar os sanitários, após manipulação de material contaminado e sempre que seja necessário. Deverão ser colocados avisos que indiquem a forma correta e a



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

obrigação de lavagem das mãos. Deverá ser realizado controle adequado para garantir o cumprimento destas exigências, podendo necessitar de treinamento.

4.5. Higiene Pessoal: todo colaborador em uma área de manipulação de alimentos deverá manter-se em apurada higiene pessoal, em todas as etapas dos trabalhos. Deverá manter-se uniformizado, protegido, calçado adequadamente e com os cabelos cobertos. Inclui ainda a retirada de todo e qualquer objeto de adorno como anéis, pulseiras, relógios e similares. É proibida a entrada com as unhas pintadas e com barba ou bigode.

4.6. Conduta Pessoal: nas áreas onde sejam manipulados alimentos é proibido todo ato que possa originar uma contaminação dos alimentos, como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas. É expressamente proibido o uso do uniforme fora da área de produção, assim como sentar no chão e fumar usando o uniforme.

4.7. Luvas: quando necessárias na manipulação de certos alimentos, estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene. O uso das luvas não dispensa a obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.

4.8. Visitantes: são todas as pessoas não pertencentes às áreas ou setores onde se manipulem alimentos. Serão tomadas precauções, como o uso de uniformes protetores, para impedir que ocorra qualquer tipo de contaminação.

5. MATÉRIAS PRIMAS E HIGIENE NA ELABORAÇÃO

5.1. Requisitos aplicáveis à matéria-prima

5.1.1. O estabelecimento não aceitará nenhuma matéria prima ou ingrediente que contenha parasitas, microrganismos ou substâncias tóxicas, decompostas, alteradas sensorialmente ou estranhas.

5.1.2. As matérias-primas ou ingredientes deverão ser inspecionados e classificados antes de seguirem para a linha de fabricação/elaboração, e, se necessário, deverão passar por controles laboratoriais. Só deverão utilizar matérias primas ou ingredientes em boas condições e acompanhados de ficha técnica.

5.1.3. As matérias primas ou ingredientes armazenados nas dependências do estabelecimento deverão ser mantidos em condições adequadas e protegidas contra a contaminação por insetos, sujidades ou resíduos de origem animal, de origem doméstica, industrial e agrícola, cuja presença possa representar risco para a saúde.

5.1.4. Deverá ser assegurada a rotatividade dos estoques de matérias primas e ingredientes, respeitando as datas de validade.

5.1.5. As matérias-primas inadequadas para consumo humano deverão ser removidas e eliminadas corretamente durante os processos produtivos, evitando contaminação das outras matérias primas, da água e do meio ambiente.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

5.1.6. Deverão ser tomadas precauções adequadas para evitar as contaminações químicas, físicas ou microbiológicas ou por outras substâncias indesejáveis, das matérias-primas, protegendo contra danos à saúde pública, desde o seu recebimento até o seu armazenamento.

5.2. Requisitos aplicáveis à obtenção, manipulação e produção dos alimentos.

5.2.1 Não deverão ser produzidos, extraídos alimentos ou crias de animais destinados à alimentação humana em áreas de produção, criação e extração, onde a presença de substâncias potencialmente nocivas possam provocar a contaminação desses alimentos ou seus derivados em níveis que representem risco para a saúde.

5.2.2 Não deverão produzir ou extrair alimentos de animais destinados à alimentação humana, em áreas onde a água utilizada nos diversos processos produtivos possa constituir risco para a saúde do consumidor.

5.2.3. Os métodos e procedimentos para produção, extração e rotina de trabalho deverão ser higiênicos, sem constituir perigo para a saúde, nem provocar a contaminação dos produtos.

5.2.4. Os equipamentos e recipientes utilizados nos diversos processos produtivos não deverão constituir risco para a saúde. Os que serão reutilizados devem ser feitos de material que permita a limpeza e a desinfecção completa. Aqueles que foram usados com matérias tóxicas não poderão ser utilizados posteriormente para alimentos ou ingredientes alimentares.

5.3. Prevenção da Contaminação Cruzada

5.3.1. Deverão ser tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentício por contato direto ou indireto com o material contaminado.

5.3.2. Existindo a probabilidade de contaminação, os colaboradores deverão lavar bem as mãos entre uma e outra manipulação de produtos, nas diversas fases da elaboração.

5.3.3. Todo o equipamento que entra em contato com matérias primas ou com material contaminado deverá ser rigorosamente limpo e desinfetado antes de ser novamente utilizado.

5.4. Emprego da Água

5.4.1. Como princípio geral, na manipulação dos alimentos só deverá ser utilizada água potável.

5.4.2. A água recirculada, proveniente de qualquer fase do processo industrial, poderá ser novamente utilizada desde que tratada e mantida em condições tais que seu uso não represente risco para a saúde, mantendo-se o processo de tratamento sob constante vigilância.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

5.5. Elaboração do Produto e Processo tecnológico

5.5.1. A elaboração do produto deverá ser realizada por pessoal capacitado e supervisionada por equipe tecnicamente competente, quando couber.

5.5.2. Todas as operações do processo de produção, incluída a embalagem, deverão realizar-se sem demoras e em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração ou proliferação de microrganismos patogênicos ou causadores de alterações sensoriais.

5.5.3. Os recipientes deverão ser manipulados com o devido cuidado, para evitar toda possibilidade de contaminação do produto elaborado.

5.5.4. Os métodos de conservação e os controles necessários deverão ser tais que protejam contra a contaminação e ameaça de risco à saúde pública e contra a deterioração dentro dos limites da prática comercial corretas.

5.6. Embalagem

5.6.1. As embalagens deverão ser armazenadas em locais próprios, em conformidade com o item, em condições de sanidade e limpeza e conferir proteção contra a contaminação. O material deve ser apropriado para o produto que vai ser embalado e para as condições previstas de armazenamento, não devendo transmitir substâncias indesejáveis.

5.6.2. As embalagens ou recipientes devem ser de primeiro uso e não podem causar a contaminação do produto. Quando lavados, os recipientes deverão ser bem enxutos antes do envase. Na área de embalagem ou envase só deverão permanecer as embalagens ou recipientes necessários ao bom andamento do trabalho.

5.6.3. O envase não pode permitir a contaminação do produto.

5.7. Direção e Supervisão: O tipo de controle e da supervisão necessários dependerá do volume, da característica da atividade e dos tipos de alimentos. Os responsáveis pelo estabelecimento deverão ter conhecimentos suficientes sobre os princípios e práticas de higiene dos alimentos, para que possam julgar os possíveis riscos e assegurar uma vigilância e supervisão eficazes.

5.8. Documentação e Registro: Em função do risco inerente ao alimento, deverão ser mantidos os documentos e registros apropriados da elaboração, produção e distribuição, conservando-os por um período superior ao da validade do alimento (autocontroles).

6. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE MATÉRIAS-PRIMAS, EMBALAGENS E PRODUTOS ACABADOS.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM

GABINETE DO PREFEITO

6.1. Os meios para transportar alimentos extraídos, recebidos, transformados, processados ou semiprocessados nos locais de produção ou armazenamento devem ser adequados para a finalidade a que se destinam e serem de materiais que permitam a limpeza, desinfecção e desinfestação fáceis e completas.

6.2. As matérias primas e os produtos acabados deverão ser armazenados e transportados em condições tais que impeçam a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos e protejam contra a alteração do produto e danos aos recipientes ou embalagens.

6.3. Depósitos de embalagens e rótulos: As embalagens e rótulos deverão ser guardados em área específica, separando-se as embalagens primárias e secundárias. O depósito poderá ser feito em armários ou prateleiras, devidamente identificados, sendo que a embalagem primária (que entra em contato com o alimento) deverá estar protegida do acesso de poeiras e outros possíveis contaminantes. Poderão permanecer na área de produção ou fora do local de depósito, apenas as embalagens primárias de uso do dia.

6.4. Os veículos de transporte deverão realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de elaboração dos alimentos, devendo ser evitada a contaminação destes e do ar pelos gases de combustão. Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem dispor de meios que permitam verificar a umidade, quando necessário, e a temperatura que deve ser mantida dentro dos níveis adequados.

7. CONTROLE LABORATORIAL DE ALIMENTOS.

7.1 O estabelecimento deverá manter plano de controle laboratorial microbiológico, físico químico ou outro pertinente, de produtos e água de abastecimento, descrevendo-o no respectivo autocontrole em acordo com o ANEXO II desta Portaria.

7.2 Quando o estabelecimento possuir laboratório próprio é conveniente que instrumente os controles com o uso de metodologia analítica reconhecida, que se considere necessária para assegurar alimentos aptos para o consumo.

7.3 O controle laboratorial executado por estabelecimentos terceirizados deverá atender metodologias analíticas reconhecidas.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

ANEXO II
REGULAMENTO TÉCNICO DE AUTOCONTROLES (AC) PARA ESTABELECIMENTOS
ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL.

1. Objetivos: Assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

2. Competência

2.1 Compete ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, através de sua Coordenadoria, a fiscalização, verificação e supervisão dos autocontroles nos estabelecimentos registrados no SIM, sendo a frequência já estabelecida em normativa específica.

2.2 Competem aos estabelecimentos dispor de Programas de Autocontrole (PAC) desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles próprios, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos previamente em normas.

3. Estrutura em geral

3.1 Os Programas de Autocontrole devem incluir, quando aplicável, os elementos descritos no item 05 deste regulamento, observando e se embasando nas boas práticas de fabricação (BPF), ou outra ferramenta equivalente reconhecida.

3.2 Os autocontroles e demais procedimentos e programas deverão ser, sempre que possível, sucintos, objetivos, abrangentes, passivos de credibilidade, atualizados e fiéis ao contido ou executado no estabelecimento.

4. Registro em geral: Independente do sistema utilizado para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

5. Os Programas autocontroles (PAC) deverão contemplar juntos ou separadamente e sempre que se aplicar, os seguintes elementos:

5.1 Manutenções das instalações e equipamentos industriais, incluindo a calibração e aferição de instrumentos, águas residuais, iluminação e ventilação;

5.2 Limpeza e sanitização das instalações, equipamentos e veículos (Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO);



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

- 5.3 Águas de abastecimento;
 - 5.4 Controle integrado de pragas;
 - 5.5 Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores;
 - 5.6 Procedimentos Sanitários das Operações (PSO);
 - 5.7 Controles de insumos (matéria-prima, ingredientes e material de embalagem);
 - 5.8 Controles de Temperaturas;
 - 5.9 Controles de formulação dos produtos, ingredientes, embalagens e rótulos, adulteração e análises laboratoriais; e
 - 5.10 Bem estar animal e abate humanitário (em estabelecimento de abate).
6. Estrutura específica e organização: Os PAC deverão ser estruturados da seguinte forma, quando couber:
- 6.1. Identificação do estabelecimento;
 - 6.2. Sua classificação e número do registro junto ao SIM, data de sua criação ou revisão;
 - 6.3. Identificação do PAC (nome e número). Ex: PAC 03 - Água de abastecimento;
 - 6.4. Objetivo (s) e abrangência do PAC;
 - 6.5. O que está monitorando e qual frequência;
 - a) Relacionar ou descrever tudo que compõe o item do PAC. No item Conservação (Piso, teto, paredes, fiação, etc.) e o que existe no local (equipamentos, colaboradores, matéria prima, produtos, etc.), áreas internas (banheiro, seções ou espaços envolvidos na produção, desossa, envase, recepção, depósitos, etc.), áreas externas (pátio, depósitos, reservatórios de água, sistema de efluentes, etc.), registro de coleta de amostras e controle da água e produtos ou matérias-primas;
 - b) A frequência deverá ser indicada pelo estabelecimento, conforme julgar suficiente. Ela poderá ser aumentada ou diminuída conforme avaliação do SIM, ou pela própria empresa após análises das ocorrências de desvios em determinado tempo.
 - 6.6. Citar as medidas corretivas e preventivas (identificadas a partir do conhecimento do estabelecimento, de seus processos de fabricação e produtos):



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

- a) prever quais, quando ou onde pode acontecer um desvio (sair da normalidade e causar riscos, perigos ou danos);
- b) prever as medidas corretivas, ou seja, o que se deve fazer para corrigir esses eventuais desvios;
- c) descrever as medidas preventivas, ou seja, o que se deve fazer para prevenir que os desvios não mais ocorram ou sejam recorrentes;

6.7. Registrar o monitoramento identificando data e responsável, preferencialmente em planilha, podendo esta contemplar também os procedimentos de verificação.

- a) preferencialmente e sempre que possível, o monitoramento e verificação deverão ser executados por pessoas diferentes;
- b) as planilhas deverão descrever os itens ou temas individuais a serem controlados (monitorados / verificados).
- c) as planilhas deverão conter, sempre que necessário ou couber, sua identificação, a frequência do monitoramento (diária, semanal, mensal).
- d) deverão conter também campos para: datas de monitoramento e verificação, identificação do monitor e verificador, campo para descrição ou já possuir descrito os elementos ou itens (conforme modelos contidos neste regulamento), marcação da conformidade ou não do item monitorado ou sua descrição, medidas corretivas adotadas e sua eficiência.
- e) o estabelecimento é responsável pela elaboração, atualização, execução e revisão de suas planilhas, conforme o descrito no item 3.2 deste ANEXO II.

6.8. A verificação consiste na observação e análise das ações de monitoramento, sua eficiência e veracidade, na tomada em tempo e a contento das medidas preventiva se sua eficácia na restauração do desvio ou não conformidade. As ações de verificação também deverão ser registradas e datadas, informando a conformidade ou não das medidas e monitoramento. O verificador, em caso de não sanada a não conformidade ou desvio, deverá providenciar a sua correção e o retorno à normalidade, além de tomar outras medidas necessárias que julgar conveniente para a manutenção da segurança e inocuidade do alimento e do processo produtivo.

6.9 A direção ou proprietários dos estabelecimentos deverão estar em acordo com os procedimentos dos Autocontroles bem como estarem comprometidos com qualquer medida necessária para a manutenção da segurança e inocuidade do alimento e do processo produtivo.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

ANEXO III

REGULAMENTO TÉCNICO DOS PROGRAMAS DE RECOLHIMENTO DE PRODUTOS E
RASTREABILIDADE PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/
INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL.

1. O Programa de recolhimento de produtos deverá ser executado quando se observar:
 - a) Identificação tardia de riscos potencialmente danosos na matéria-prima;
 - b) identificação tardia de desvios que possam ter contaminado ou contaminações dos alimentos na produção ou armazenagem da matéria prima ou produtos acabados;
 - c) identificação tardia de má conservação dos alimentos ou sua matéria-prima e ingredientes;
 - d) identificação tardia de erros na formulação ou na identidade do alimento;
 - e) identificação tardia em erros ou defeitos em embalagens ou rótulos, que possam induzir a erros ou causar erros danos econômicos ou à saúde do consumidor.
2. No caso da ocorrência ser identificada antes da comercialização, os produtos e embalagens deverão ser inutilizados ou, a critério do SIM, serem reinspecionados, reevasados ou submetidos a procedimentos seguro de aproveitamento.
3. No caso da ocorrência e detecção forem feitas após a comercialização dos produtos, a empresa deverá providenciar o recolhimento dos mesmos junto ao comprador, arcando com as despesas ou acordos que venham a ser estipulados em conjunto. Após recolhido, as ações descritas no item anterior também deverão ser executadas.
4. Os registros de reclamações do consumidor, ocorrência de "trocas" e de acionamento do Programa de Recolhimento, também deverão estar arquivados no estabelecimento, sendo a ação de comunicação e do recolhimento comprovados.
5. O Programa de Rastreabilidade deverá estar implantado e atualizado, servindo de ferramenta para maior eficiência da execução do Programa de Recolhimento.
6. Simulações de rastreabilidade deverão ser executadas pela empresa.
7. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com esta Portaria, Regulamento e com as normas complementares.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

8. Ter Serviço de atendimento ao cliente gratuito (SAC), telefone e/ou e-mail para contato do consumidor.

9. Descrição

9.1. Da Rastreabilidade

O processo que possibilita a rastreabilidade se inicia na compra / aquisição da matéria-prima, ingredientes e insumos em geral. O registro de dados dos fornecedores é executado na forma de cadastro, conforme descrito no PAC – Controle de Formulação e Combate à Fraude, deste Programa.

A continuidade do processo ocorre já na recepção das matéria-primas e insumos, quando são avaliados (PAC - Controle de Formulação e Combate à Fraude e PAC - PSO), internalizados e correlacionados ao respectivo documento de compra / recebimento, produção e/ou Nota Fiscal, ou ainda a Guia de Transporte Animal - GTA.

Quando da industrialização, o alimento (matéria-prima) utilizado é correlacionado em ficha de produção diária, onde constam: Número da Nota Fiscal ou controle do documento de compra /recepção, ou ainda a GTA, data de chegada ao estabelecimento; espécie ou descrição do produto; Quantidade recebida, data da industrialização e Quantidade industrializada.

Ao final do dia, a ficha de produção é disponibilizada ao setor ou ao controle de vendas que dará a continuidade ao processo, através de registro do lote/ data de validade nos pedidos ou controle de vendas ou Notas Fiscais, conforme ocorrerem as vendas.

A finalização do processo é determinada com a identificação do comprador / destinados produtos acabados, quantidade, lote e data da entrega.

Com a detecção ou informação da ocorrência de algum desvio na produção e/ou fornecedor da matéria-prima ou outro insumo envolvido com a industrialização, bem como acessado ou alertado por órgãos reguladores, pelo cliente ou consumidor final da ocorrência de agravos à saúde ou inconformidades com o produto, a empresa poderá acionar o Programa de Recolhimento.

Este procedimento de rastreabilidade é uma via de “mão dupla”, que permite a identificação do alimento desde a cadeia produtiva primária / fornecedor – industrialização – mercado consumidor, e o controle inverso, ou seja, do mercado – industrialização – produção primária / fornecedor.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

9.2. Do Procedimento de Recolhimento

Ocorre após conhecimento e /ou identificação pela empresa do desvio ou inconformidades do alimento/insumos, podendo ser na cadeia produtiva primária= FORNECEDORES, durante o processo industrial = EMPRESA ou ainda no mercado consumidor = CLIENTE. A informação poderá ocorrer através de reclamação ou contato do cliente, gerados pela mídia, alerta do fornecedor e laudos laboratoriais de controle da qualidade.

Após identificação do produto, avaliação e confirmação da necessidade do recolhimento, a equipe ou responsável pela qualidade inicia o envio do comunicado ao cliente e/ou acessar o consumidor final, quando identificado, objetivando informar e que os mesmos adotem suas medidas de recolhimento, sequestro do produto da área de vendas e bloqueio do que houver em estoque. Neste documento ou procedimento de acesso é informado ou consta a identificação do produto, quantidade e data da comercialização, lote e o motivo que deflagrou a ação.

Quando do retorno da informação gerada pelo destinatário do comunicado, a empresa adota as seguintes medidas:

- a) Retorno ao cliente final: trocado produto ou reembolso
- b) Retorno ao cliente comercial: Recolhimento dos alimentos ainda sob sua guarda, com acordo de reembolso ou substituição, conforme interesse comercial das partes.

9.3 Da responsabilidade e outros procedimentos

Após análise do produto (laboratorial ou sensorial), e confirmada a não conformidade, impropriedade ou risco para o consumidor, poderão ser apontados os seguintes responsáveis:

9.3.1 FORNECEDOR: Uma vez identificada ou informada a responsabilidade do fornecedor, o mesmo deverá ser acessado para acordo e definição dos procedimentos de devolução ou ressarcimento de prejuízos gerados, bem como o destino dos produtos em estoque e recolhidos;

9.3.2 FABRICANTE: Uma vez verificado ser a indústria ou agroindústria a responsável pelo objeto do procedimento de recolhimento, caberá a ela avaliar e proceder outras ações corretivas no processo produtivo, bem como destinar os produtos em estoque e recolhidos conforme a gravidade e risco ao consumidor. A avaliação, mediante análises laboratorial, deverá ser feita com a utilização do produto do mesmo lote ainda em estoque na empresa ou do *shelf-life*, dando prosseguimento à rastreabilidade do produto e recolhimento do lote, caso necessário.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

9.3.3 CLIENTE: Uma vez, após análises e verificações executadas pela indústria ou agroindústria, for identificado que o cliente é o provável responsável pela inconformidade do produto, violação da embalagem, desqualificação do produto, incorreta conservação, adulteração ou outro desvio qualquer, o setor de vendas ou gerência da empresa deverá ser acionada com o objetivo de acordar destino dos produtos, reparações e outros procedimentos comerciais e da equipe do cliente no que se refere à abordagem ao consumidor final.

10. Monitoramento

Neste monitoramento, será realizado exercício de logística reversa e assim seguir o rastro de uma possível não conformidade do produto acabado até a sua origem, ou da origem até o produto acabado me comercializado.

Será monitorada a codificação estabelecida para o produto final e em processo, alinhada com o grau da necessidade de rastreabilidade determinada previamente.

11. Ações Corretivas e preventivas

As ações corretivas e preventivas estão diretamente ligadas ao PAC– Controle de formulação dos produtos e combate à fraude, ao PAC– Análises laboratoriais e ao PAC– PSO.

São ações corretivas e preventivas exclusivas deste Elemento de Controle (PAC):

- Executar simulações ou exercícios de rastreabilidade;
- Reformular o Programa de rastreabilidade, uma vez não obtida a certeza e eficiência do processo durante os exercícios da logística reversa;
- Acionar o Programa de Recolhimento, quando julgado necessário;
- Revisão dos outros Elementos de Controle, de forma a garantir a eficiência das informações e dados para a rastreabilidade;
- Revisão dos outros elementos de Controle de forma a garantir a prevenção de reincidências;
- Outras medidas também poderão ser adotadas conforme julgamento e atribuições de responsabilidade de terceiros;

12. Verificação

Consiste na avaliação da eficiência e correta aplicação das medidas corretivas através da observação das planilhas e in loco.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM

GABINETE DO PREFEITO

Normalmente é realizada pelo responsável técnico, ou outro colaborador treinado, podendo ser executada também pelo proprietário ou responsável pela produção, e deverá ocorrer com frequência definida ou descrita.

13. Registros e controle de registros

Os registros ocorrem em planilha ou documentos de monitoramento e verificação, elaboradas pela empresa, bem como as o registro das simulações de rastreabilidade.