



INSTRUÇÃO DE TRABALHO Nº 02 DE 2024

PROGRAMA DE PREVENÇÃO E COMBATE À FRAUDE ECONÔMICA

OBJETIVOS

Este programa tem a finalidade de definir ações e procedimentos que buscam a mitigação da ocorrência de fraudes e promoção da regularidade de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, incluídos aqueles previstos em legislação e realizados na fiscalização, frente a penalização dos agentes fraudadores.

APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se a toda a equipe técnica do Serviço de Inspeção Municipal, produtos e estabelecimentos registrados no SIM.

DEFINIÇÕES

- a) Alterados: matérias-primas ou produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.
- b) Adulterados: matérias-primas ou produtos de origem animal fraudados ou falsificados.
- c) Fraudados: as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendam ao disposto na legislação específica; as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia ou substâncias com o objetivo de dissimular ou ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto; as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia ou substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto.
- d) Falsificados: as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas em normas ou no registro de produtos no SIM; as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado no SIM e que se denominem como este sem que o sejam; as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou



divergente da indicada no registro do produto; as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado; as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

- e) Padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) ou legislação específica.
- f) 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.
- g) Rastreabilidade: capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação.
- h) Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ): ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender.

PROCEDIMENTO

1. REGISTRO DE PRODUTOS

Durante a análise a aprovação dos memoriais descritivos para registros de produtos, a equipe do SIM deve verificar se a nomenclatura utilizada condiz com o produto que se pretende fabricar e com as normas vigentes, avaliar as etapas de produção, procedimentos executados, tempo e temperatura dos processos e se estão em conformidade com os regulamentos e normas vigentes, realizar controle de formulação para evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias primas utilizadas na fabricação.

2. INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Durante a verificação oficial dos autocontroles, o SIM deve fazer controle da rastreabilidade e origem das matérias-primas, ingredientes e aditivos, observar se a formulação, processos e rótulos estão de acordo com o registro aprovado, bem como sua conformidade/integridade mediante parâmetros legais existentes, verificar se os pesos definidos nas embalagens estão de acordo com o peso real do produto e se a data de validade condiz com a realidade.

Como parte da inspeção tradicional, analisar os mapas estatísticos de recebimento de matéria-prima, ingredientes e aditivos e expedição de produtos prontos, para comparar a quantidade de matéria prima adquirida com a quantidade de produto



expedido.

3. ANÁLISES LABORATORIAIS OFICIAIS

Dentro do Programa de Análises Laboratoriais Oficiais do SIM são contempladas as análises referentes ao combate à fraude econômica (amido, teor de cálcio em base seca, entre outros). Analisar os relatórios de ensaios referentes às coletas oficiais e instaurar processo administrativo de apuração de infração quando houver resultados insatisfatórios aos padrões físico-químicos definidos.

Nos casos de estabelecimentos em que forem constatados indícios ou presença de adulteração, alteração, falsificação, fraudes, não cumprimento dos padrões de identidade e qualidade, bem como a falta de informações para sua rastreabilidade, serão passíveis de medidas sanitárias cautelares como advertência, multa, suspensão de produção, interdição, apreensão de produtos, inutilização, respeitando o rito processual administrativo de apuração de infração.

HISTÓRICO

Deverá conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, número de páginas e a natureza da mudança. Quando uma Instrução de Trabalho é extinta, o responsável pela documentação e registro de dados precisa conservar o mesmo.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	01/11/2024	4	