

NORMA INTERNA			
Título: PROGRAMA DE PREVENÇÃO E COMBATE À FRAUDE ECONÔMICA			
Código: 02	Revisão: 01	Data: 30/03/2023	Páginas: 01 de 05
Elaborado por: DIS/ CONSISA	Revisado por: Simone Reichert Dadall Natalí Miotto	Aprovado por: Catarina Esquinatti	

PROGRAMA DE PREVENÇÃO E COMBATE À FRAUDE ECONÔMICA

1. INTRODUÇÃO

A fraude em alimentos é a ocorrência de fatores circunstanciais ou intencionais sobre os alimentos, descaracterizando-os do seu ponto de vista comercial ou biológico. As fraudes em alimentos são classificadas como alterações, adulterações e falsificações, realizadas com a finalidade de obtenção de maiores lucros, resultado da modificação de um produto. Essas operações procuram ocultar ou mascarar as más condições estruturais e/ou sanitárias dos produtos e atribuir-lhes requisitos que originalmente não possuem.

2. OBJETIVO

Este programa tem a finalidade de implementar ações e procedimentos que buscam a mitigação da ocorrência de fraudes e promoção da regularidade de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal que produzam produtos de origem animal com melhorias na legislação e fiscalização voltada ao combate e prevenção à fraude frente a penalização dos agentes fraudadores.

Os objetivos específicos desse programa são:

Avaliação de resultados de análises laboratoriais: tendo como base nos parâmetros físico-químicos dos produtos de origem animal que são estabelecidos nos RTIQ'S.

Controle de formulação de produtos para atendimento dos RTIQ's: de forma a evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias-primas utilizadas, verificando se o que está sendo produzido é condizente com o aprovado no memorial descritivo de fabricação e rotulagem.

Controle da rastreabilidade: avaliando desde o início do processo com a obtenção da matéria prima até sua expedição para o consumidor final, comprovadas por meio de planilhas de recebimento e expedição de produtos.

Aferição de peso/volume: buscando verificar se o peso descrito condiz com o estipulado na rotulagem.

3. EQUIPE TÉCNICA

Equipe técnica do Serviço de Inspeção Municipal;

4. PLANEJAMENTO DAS AÇÕES

4.1 Procedimentos a serem verificados durante as ações

Nomenclatura de produtos registrados: analisar se a nomenclatura utilizada no rótulo condiz com o produto embalado e segue as normas vigentes.

Processo de fabricação: avaliar se as etapas de produção são realizadas conforme descrito no memorial descritivo de fabricação e rotulagem, avaliando os procedimentos executados, tempo e temperatura dos processos e se estão em conformidade com os regulamentos e normas vigentes.

Formulação do produto: o controle de formulação é realizado para evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias primas utilizadas na fabricação. Verificar a rastreabilidade da origem das matérias-primas, ingredientes e aditivos, controlar a formulação (peso de cada matérias-primas, ingredientes e aditivos), bem como sua conformidade/integridade mediante parâmetros legais existentes.

Aferição de peso do produto pronto: verificação realizada em produtos com peso líquido pré-medido e definido em rotulagem. Selecionar no mínimo 5 (cinco) amostras do produto, buscando verificar se o peso descrito condiz com o verificado.

Volume de produção e expedição: analisar o relatório de recebimento de matéria-prima e o relatório de expedição de produtos prontos (ou documentos equivalentes a estes controles) para avaliar a quantidade de matéria prima adquirida com a quantidade de produto expedido.

Coletas oficiais de produtos para análise de fraude: analisar os relatórios de ensaios referentes às coletas oficiais e instaurar processo administrativo 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 disposto no Decreto Municipal que rege este Serviço de Inspeção.

4.2 Execução dos programas de educação sanitária:

Esse programa será executado ao longo do ano com aplicação das ações in loco nos estabelecimentos sob a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal, e em toda e qualquer atividade relacionada com o processo de produção e comercialização de produtos de origem animal, com a comprovação das ações realizadas através de planilhas de verificação, verificação de documentos emitidos pelos estabelecimentos, registros fotográficos e outros meios que possam comprovar seu cumprimento.

Deverão ser selecionados no mínimo 3 (três) processos de registro de produtos de cada estabelecimento registrado, no período do ano corrente, levando em consideração o risco associado ao produto e rotatividade, para aplicação das verificações de combate à fraude, registrando as mesmas na planilha (anexo 01).

ANEXO 01

CHECKLIST- VERIFICAÇÃO COMBATE À FRAUDE ECONÔMICA				
IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO				
Razão social:				
CNPJ/CPF:				
Número de registro:				
Classificação do estabelecimento:				
DADOS DE VERIFICAÇÃO				
Data da verificação:				
Verificação feita por:				
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO				
Categoria:				
Nome do produto:				
Número de registro:				
PROCESSO DE REGISTRO DE PRODUTO E RASTREABILIDADE				
Nº	ITEM AVALIADO	ORIENTAÇÕES	C/ NC/ NA	OBSERVAÇÕES
1	Nomenclatura do produto	Verificar se a denominação do produto regulamentado está de acordo com tabela de ensaios laboratoriais e em caso de produto não regulamentado se atendem as diretrizes do MAPA.		
2	Processo de fabricação	Verificar se o processo do produto regulamentado atende ao RTIQ e em caso de produto não regulamentado se atende ad diretrizes do MAPA. Verificar se o processo in loco respeita o descrito no memorial descritivo		
3	Formulação do produto	Avaliar matérias-primas, ingredientes e aditivos no memorial e in loco		
4	Conservação	Avaliar as informações de conservação do produto no memorial e in loco. Avaliar se a temperatura de conservação atende ao RTIQ		
5	Validade dos insumos	Avaliar as informações de validade dos ingredientes e aditivos utilizados na formulação do produto avaliado		
6	Controle da data de fabricação	Avaliar a data de fabricação verificando os controles de produção (ex. tempo de maturação) e a rastreabilidade.		
7	Rotulagem	Avaliar as informações do rótulo, legibilidade, carimbo, peso do produto e outras informações obrigatórias		
8	Aferição de peso	Avaliar os produtos acabados e/ou em processo de fabricação para verificação do peso. Avaliar 05 amostras do mesmo produto verificando se o peso líquido indicado na rotulagem condiz com o peso aferido na inspeção		
9	Volume de produção x expedição	Avaliar o registro de entrada da matéria-prima, registro de nota fiscal emitida, controle de estoque, controle de destinação e outros visando a garantia da rastreabilidade do produto. Informar os documentos analisados no campo de observações		
ANÁLISE DE RESULTADOS LABORATORIAIS DAS COLETAS				
10	Foram constatados laudos não conformes para o produto?	Verificar o(s) último(s) laudo(s) laboratorial(ais) de análises físico químicas do produto e informar no campo de observações os parâmetros violados.		
10.1	Se sim, foram adotadas as medidas corretivas pelo estabelecimento frente às não conformidades?	Verificar a comprovação de ações adota das pelo estabelecimento frente às não conformidades dos resultados obtidos		

11	Foi constatado histórico de reincidência de laudos não conformes para o produto analisado?	Verificar a reincidência de laudos físico químicos não conformes no produto, independente dos parâmetros avaliados, que possa indicar que as medidas corretivas não estão sendo efetivas.	
CONCLUSÃO/ AVALIAÇÃO FINAL			
ITEM		RESPOSTA	
Foram constatados indícios de fraude, falsificação ou adulteração?			
Se sim, informar quais as ações fiscais foram adotadas pelo fiscal			
O estabelecimento deverá apresentar plano de ações com medidas corretivas?			
IDENTIFICAÇÃO DO FISCAL RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO			
<p>Nome, assinatura do responsável pela aplicação do checklist</p>			