

Instrução Normativa N° 005 de 31/03/2017

Publicado no DOE em 10 de abril de 2017

Torna obrigatória a implantação e implementação dos Programas de Autocontrole nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual, SIE-Idaf.

O diretor-presidente do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo - Idaf, no uso de suas atribuições que lhe conferem os art. 9º da Lei Complementar Estadual nº 197, de 11/01/2001, e o art. 48 do regulamento do Idaf, aprovado pelo Decreto Estadual nº 910-R, de 31/10/2001 e suas alterações e;

Considerando que os Programas de Autocontrole são programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, a fim de controlar cada um dos processos envolvidos na produção de alimentos, assegurando a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos.

Considerando que o Estado do Espírito Santo possui equivalência reconhecida para o Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária/Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SUASA/SISBI, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, por meio da Portaria nº 104 de 01 de agosto de 2013, publicada no Diário Oficial da União em 02 de agosto de 2013, nº 148, seção 1, página 10;

Considerando a adoção de um modelo de inspeção sanitária baseando-se em controle de processos, fundamentando-se na inspeção contínua e sistemática de todos os fatores que, de alguma forma, podem interferir na qualidade higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos de origem animal entregues para o consumo da população, acompanhando os avanços da legislação no tocante às responsabilidades dos fabricantes;

Considerando as Circulares CGPE/DIPOA N° 175 e 176/2005 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, que estabeleceu os procedimentos de verificação dos programas de autocontroles.

Resolve:

Art. 1º Tornar obrigatória para o funcionamento dos estabelecimentos industriais e entrepostos de produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Estadual, SIE-Idaf, do Estado do Espírito Santo a implantação e a implementação dos Programas de Autocontrole.

Art. 2º A responsabilidade de implantação e implementação dos Programas de Autocontrole é dos estabelecimentos, devendo seguir as normas e regulamentos técnicos pertinentes.

§1º O plano escrito dos Programas de Autocontrole deverá ser aprovado, datado e assinado tanto pelo responsável legal quanto pelo responsável técnico do estabelecimento, que se tornarão os responsáveis pela sua implementação;

§2º O plano escrito será composto de Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos Programas de Autocontrole;

§3º Inclui-se nas responsabilidades mencionadas no caput deste artigo o treinamento e capacitação de pessoal; a condução dos procedimentos das operações de manipulação de alimentos; a monitorização e verificação dos procedimentos e de sua eficiência; a revisão das ações corretivas e preventivas em situações de desvios e alterações tecnológicas dos processos industriais;

§4º Uma cópia do plano escrito dos Programas de Autocontrole deve ser entregue ao Serviço de Inspeção Estadual para ciência e aceite. O aceite se dará após análise, onde será emitido Laudo Técnico com as considerações necessárias.

Art. 3º Os requisitos essenciais de higiene e de procedimentos a serem desenvolvidos e aplicados nos estabelecimentos registrados e em processo de registro serão baseados em processos de produção estruturados em Manual de Boas Práticas de Fabricação e nos seguintes Programas de Autocontrole - PA:

I. Manual de Boas Práticas de Fabricação

II. PA 1 - Água de abastecimento e gelo;

III. PA 2 - Controle de Temperaturas;

IV. PA 3 - Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores;

V. PA 4 - Iluminação;

VI. PA 5 - Ventilação;

VII. PA 6 - Limpeza e sanitização (Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO);

VIII. PA 7 - Controle de insumos (matéria prima, ingredientes e material de embalagem);

- IX. PA 8 - Procedimentos Sanitários das Operações (PSO);
- X. PA 9 - Manutenção das instalações e equipamentos industriais;
- XI. PA 10 - Águas residuais e resíduos sólidos;
- XII. PA 11 - Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;
- XIII. PA 12 - Controle integrado de pragas;
- XIV. PA 13 - Análises laboratoriais;
- XV. PA 14 - Controle de formulação dos produtos e combate à fraude;
- XVI. PA 15 - Rastreabilidade e Programa de recolhimento de **produtos “Recall”**;
- XVII. PA 16 - Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- XVIII. PA 17 - Bem-estar animal e abate humanitário (Estabelecimento de abate);

Parágrafo único. Outros programas de autocontrole poderão ser elaborados pelo estabelecimento ou exigidos pelo SIE-Idaf de acordo com os processos de produção de cada estabelecimento

Art. 4º Os Programas de autocontrole - PA deverão ser estruturados da seguinte forma:

- 1) Capa - Apresentação e Identificação do PA
- 2) Sumário - Relação dos tópicos abordados no texto e sua localização no documento
- 3) Objetivos - Descrição dos objetivos do PA
- 4) Referência - Referências legais, incluindo nome e emissor da legislação, ano de publicação e uma breve descrição do conteúdo.
- 5) Campo de aplicação – Descrição de onde o PA será aplicado.
- 6) Definições - Descrição das definições técnicas utilizadas no documento.
- 7) Responsabilidades – Descrição de quem são os responsáveis pelo PA.
- 8) Descrição - Descrição detalhada de todos os procedimentos do PA.
- 9) Monitoramento - Descrição do monitoramento do PA.
- 10) Não conformidades, ações corretivas e medidas preventivas - Descrição das ações corretivas e medidas preventivas adotadas frente às não conformidades contemplando o destino do produto e a restauração das condições sanitárias, além da frequência de verificação de todos os procedimentos operacionais previstos.
- 11) Verificação - Descrição da verificação do PA.
- 12) Registro - Descrição dos registros do PA.
- 13) Anexos - Incluir as planilhas, instrutivos, cartazes orientativos, instruções de trabalho e demais anexos.

Art. 5º A implantação e a implementação dos programas de autocontrole nos estabelecimentos já registrados no SIE-Idaf serão escalonadas em 03 (três) fases distintas,

devendo ser concluídas em 18 meses contados a partir da publicação desta normativa com os seguintes prazos:

- a) Fase 1 - até 06 (seis) meses: Manual de Boas Práticas de Fabricação; Água de abastecimento e gelo; Controle de temperaturas; Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores; Ventilação; Iluminação; Limpeza e Sanitização - PPHO.
- b) Fase 2 - até 12 (doze) meses: Controle da matéria prima, ingredientes e embalagens; Procedimentos sanitários das operações - PSO; Manutenção das instalações e equipamentos; Águas residuais e resíduos sólidos; Vestiários, sanitários e barreira sanitárias; Controle integrado de pragas.
- c) Fase 3 - até 18 (dezoito) meses: Análises laboratoriais; Controle de formulação dos produtos e combate à fraude; Rastreabilidade e Programa de recolhimento de produtos **“Recall”**; **Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo**; Bem-estar animal e abate humanitário.

§1º Para os estabelecimentos que forem registrados após a publicação desta normativa, o prazo máximo para a implementação é de 06 (seis) meses, a contar da data de emissão do seu certificado de registro junto ao SIE-Idaf devendo obedecer à seguinte determinação:

I - O plano escrito dos Programas de Autocontroles deverá ser entregue no decorrer do processo de registro do estabelecimento.

II - Somente será concedido o registro do estabelecimento após o aceite do plano escrito dos Programas de Autocontroles, sem prejuízo das demais exigências constantes na legislação em vigor.

§2º Para a adesão de um estabelecimento ao Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBI/POA) os Programas de Autocontrole devem estar implantados e implementados, com dados auditáveis, independente dos prazos estipulados por esta normativa.

Art. 6º O Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC deverá ser implantado, gradativamente, nos estabelecimentos registrados no SIE-Idaf, cumprindo exigência que será cobrada posteriormente a implantação dos Programas de Autocontrole, sendo observada a portaria nº 46 de 10 de fevereiro de 1998, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou outra normativa que venha substituir.

Parágrafo Único. Para os estabelecimentos aderidos ao SISBI-POA a implantação do APPCC torna-se obrigatória e deve ser comprovada mediante auditoria.

Art. 7º Compete ao Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo - Idaf a fiscalização e verificação da implantação e implementação dos Autocontroles nos estabelecimentos, dentro do prazo estabelecido nesta normativa.

§1º O não cumprimento das normas estabelecidas por esta normativa implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na legislação, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

§2º O não cumprimento de uma fase dentro do prazo estipulado, não prorrogará os demais prazos das fases a serem implementadas.

Art. 8º Esta Instrução Normativa entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Vitória-ES, 31 de março de 2017.

JOSÉ MARIA DE ABREU JÚNIOR

Diretor-presidente