

IT - INSTRUÇÃO DE TRABALHO 007 PROCEDIMENTO DE PREVENÇÃO E COMBATE A FRAUDE				Páginas: 9
Código: 007	Data de Emissão: 24/03/2025	Vigência: 25/26	Próxima revisão: 24/03/2026	Versão nº: 00
Elaborado por:	Letícia Portela Rossi – Coordenadora do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – CI-CENTRO/RS			
Revisado por:	Michele Trindade Oficial administrativo CI-CENTRO/RS			
Homologado por:	Jorge Cremonese Coordenador Executivo CI-CENTRO/RS			

PROCEDIMENTO DE PREVENÇÃO E COMBATE A FRAUDE

1. OBJETIVO: Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite ao Serviço de Inspeção combater as fraudes garantindo a qualidade dos produtos de origem animal.

1.2 ABRANGÊNCIA: Aplica-se a todas as atividades de fiscalização realizadas pelo Serviço de Inspeção as quais tenham envolvimento direto ou indireto com o processo de produção de produtos destinados à alimentação.

2. DEFINIÇÕES: Fraude alimentar: Comete-se fraude alimentar quando um alimento é deliberadamente colocado no mercado com a intenção de se obter lucro através do engano do consumidor.

Constitui fraude em alimentos, alterações, adulterações e falsificações realizadas com a intenção de obter maiores lucros. Essas alterações podem ser feitas por meio de processos que visam atribuir aos produtos qualidades e requisitos que não possuem ou ocultar más condições estruturais e/ou sanitárias deles.

3. PROCEDIMENTO: Consiste na análise que a fiscalização realiza no estabelecimento, onde são utilizados métodos como:

Para o controle e combate às fraudes nos produtos de origem animal, são utilizados métodos como coleta de amostra de produtos para análise físico-química, controle de formulação dos produtos, aferição de peso para ovos, inspeções de rotina, supervisões, auditorias, ações de combate às atividades clandestinas de obtenção e comércio e desenvolvimento de atividades de educação sanitária.

Todas as etapas do controle de fraudes deverão ser documentadas na em planilha específica para tal tema e arquivadas em pasta no SIM.



3. ANÁLISES FÍSICO QUÍMICAS: As análises físico-químicas oficiais dos produtos acabados são coletadas e enviadas aos laboratórios credenciados no serviço, através do cronograma estabelecido.

4. CONTROLE DE RÓTULOS APROVADOS NO SI: efetua o controle dos rótulos aprovados através da verificação in loco na empresa, ou solicitar amostras de rótulos e verificar na sede do SI, onde deverá avaliar se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados. O controle de rótulos aprovados deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido para o Controle de Formulação, com frequência anual ou sempre que se fizer necessário.

5. CONTROLE DE FORMULAÇÃO: O controle de formulação é realizado como forma de evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias primas utilizadas na fabricação. O controle de formulação deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido no SIM e o produto escolhido de forma aleatória e/ou a critério do serviço. A formulação deve ser a mesma que foi aprovada pelo Serviço de Inspeção, e com frequência anual de cada produto registrado ou sempre que se fizer necessário.

6. CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS: O controle de calibração de equipamentos é realizado para conferir se a medida obtida por um instrumento é compatível com o esperado e se ele está adequado ao uso, para equipamentos de temperatura e peso utilizados no estabelecimento.

De maneira geral, consiste em comparar os resultados obtidos pelos instrumentos do SI (no caso de termômetros) com os do estabelecimento sob as mesmas condições de uso, bem como verificar se as temperaturas das salas refrigeradas e câmaras frias estão conforme os visores das temperaturas. No caso das balanças é utilizada para produtos com peso líquido (pré-medidos) ou volume líquido, pesando no mínimo 05 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando-se verificar se o peso declarado no rótulo condiz com o verificado in loco. O controle de aferição da calibração dos equipamentos deve ser realizado com frequência anual ou sempre que se fizer necessário.

7. FISCALIZAÇÃO DOCUMENTAL “IN LOCO” DE COMBATE A FRAUDES: A fiscalização documental do PAC de controle de formulação de produtos e combate à fraude deve ser realizada anualmente ou sempre que se fizer necessário a critério do médico veterinário oficial, onde deve avaliar:

- a) se o programa contempla registro e monitoramento do controle de formulações, medidas corretivas e preventivas, a fim de evitar que seus produtos sejam elaborados em desacordo com a formulação e processo de fabricação declarado;
- b) se o programa contempla a descrição de como será a utilização e o controle de aditivos químicos e coadjuvantes de tecnologia que façam parte do processo de fabricação, desde que constem como autorizados pelo órgão regulador da saúde e possuam autorização tecnológica de uso pelo MAPA;
- c) se o programa contempla medidas preventivas, corretivas e destinação adequada para os produtos nos casos em que sejam constatados erros de fabricação ou formulação;
- d) se os resultados de análises laboratoriais demonstram compatibilidade com as formulações declaradas; e
- e) se os resultados de análises laboratoriais oficiais são condizentes com os resultados das análises do autocontrole da empresa.

O registro desse procedimento deve ser realizado na Verificação Oficial dos Elementos de Controle - VOEC.

8. ESTABELECIMENTOS DE LEITE: nos estabelecimentos beneficiadores de leite, o fiscal do SIM/POA deve:

- a) verificar se há cronograma para realização das análises de pesquisa de fraude nas amostras individuais de produtores e se o cronograma contempla de forma alternada todas as análises disponíveis para pesquisa de fraude em período determinado em seu autocontrole, bem como a execução do cronograma;
- b) acompanhar, desde a coleta, uma análise físico-química de parâmetros cuja técnica permita a análise in loco de, pelo menos, um produto final; Ex.: Acidez em creme;

- c) avaliar se o produtor é comunicado de eventual não conformidade e se é realizada análise completa na captação subsequente do leite cru do produtor que apresenta não conformidade, conforme disposto no art. 39 da Instrução Normativa MAPA nº 77/2018, e se houve correção da não conformidade;
- d) verificar se os registros das análises anteriores estão disponíveis no laboratório e se são compatíveis com a rotina observada no momento da fiscalização.

9. ESTABELECIMENTOS DE OVOS: Adicionalmente ao solicitado, nos estabelecimentos beneficiadores de ovos, o fiscal do SIM/POA deve:

- a) realizar a classificação dos ovos conforme legislação vigente através da pesagem individual em uma amostra de 30 (trinta) ovos, após a classificação, por tipo; de acordo o cronograma definido no Programa de Trabalho do fiscal do SIM/POA, com frequência mínima anual e registro no formulário Controle de classificação de ovos (Anexo 02). Obs. Nos procedimentos de avaliação oficial da conformidade de classificação dos ovos Jumbo, Extra, Grande e Pequeno, serão tolerados, no ato da amostragem, a presença de até dez por cento de ovos pertencentes à classificação imediatamente inferior;
- b) O pH da salmoura utilizada nas semiconservas de ovos de codorna e o pH do produto final no caso de conservas mantidas em temperatura ambiente;
- c) se a empresa executa regularmente as análises dos ovos enriquecidos para comprovar o teor declarado na rotulagem (por exemplo: alto teor de Ômega 3, rico em Vitamina E etc.);
- d) se no PAC consta o monitoramento laboratorial para os parâmetros estabelecidos na legislação, a verificação da pesagem dos ovos e, em caso de haver ovoscopia eletrônica, a verificação da eficiência deste processo, como através da realização de ovoscopia manual de uma amostra de ovos classificados no dia de produção.

A frequência de verificação deve ser anual ou sempre que se fizer necessário a critério do médico veterinário.

10. ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS: Adicionalmente ao solicitado, nos estabelecimentos beneficiadores de pescados, o fiscal do SIM/POA deve:

a) verificar a utilização de fosfatos apenas para uso na água de glaciamento nos casos em que houver essa etapa tecnológica, não sendo permitido seu uso antes da etapa de congelamento, bem como de outros aditivos químicos ou coadjuvantes de tecnologia (tripolifosfatos, citratos, peróxido de hidrogênio, entre outros).

O emprego destes aditivos antes da etapa de congelamento, especialmente em filé de peixe e no camarão descascado, por meio de monoblocos, bacias ou tanques de imersão contendo soluções de polifosfatos, água e gelo, tem a finalidade de incorporar peso ao produto, mascarar a qualidade da matéria-prima ou branquear algumas espécies para se passarem por outras de maior valor econômico, caracterizando adulteração por fraude. Nestes casos, a matéria-prima deve ser encaminhada para análise físico-química, com adoção das ações fiscais cabíveis nos lotes de produtos com evidências de adulteração;

b) realizar avaliação anátomo-morfológica de pescado com a finalidade de identificar fraudes por substituição de espécies;

c) Se no PAC está descrito, de modo detalhado, como será a realização do controle do glaciamento, da troca de espécies e, quando couber, das análises de produtos pré-medidos (peso líquido e drenado para enlatados).

A frequência de verificação deve ser anual ou sempre que se fizer necessário a critério do médico veterinário.

11. AÇÕES FISCAIS: As ações fiscais mediante desvios em análises laboratoriais estão definidas em instrução de trabalho para o devido tema da mesma forma para desvios na formulação dos produtos, controle de classificação de ovos, bem como na fiscalização documental in loco. Nas situações de desvios o fiscal do SIM/POA deve: lavrar relatórios ou VOEC, e nos casos em que o desvio possa lesar o consumidor deve ser lavrado auto de Infração, e/ou apreensão, e/ou interdição e/ou suspensão.

7. ANEXOS:

1. CHECK LIST – VERIFICAÇÃO DE COMBATE A FRAUDE;
2. CRONOGRAMA DE AÇÕES DE COMBATE A FRAUDE.
3. CONTROLE DE REALIZAÇÃO DE COMBATE A FRAUDE EM ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIM

ANEXO 1:



CHECK LIST – VERIFICAÇÃO DE COMBATE A FRAUDE

1.1 – IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social: _____

CPF/CNPJ: _____

Nº de registro no SIM: _____

Classificação do Estabelecimento: _____

1.2 Dados de Verificação:

Médico Veterinário Responsável: _____

1.3 Identificação do produto:

Categoria: _____

Nome do produto: _____

Nº do registro do produto: _____

Marca: _____

PROCESSO DE REGISTRO, FABRICAÇÃO, FORMULAÇÃO E HABILIDADE

Nº	ITEM AVALIADO	ORIENTAÇÕES	C/C/N/A	OBSERVAÇÕES
1	Nomenclatura do produto	Verificar se a nomenclatura do produto registrado coincide com a utilizada no RDC e com a utilizada no registro de produtos no sistema de controle de qualidade do CIRC.		
2	Processo de fabricação	Verificar se o processo de fabricação do produto registrado coincide com o utilizado no RDC e com o utilizado no registro de produtos no sistema de controle de qualidade do CIRC.		
3	Formulação do produto	Verificar se a formulação do produto registrado coincide com a utilizada no RDC e com a utilizada no registro de produtos no sistema de controle de qualidade do CIRC.		
4	Conservação	Verificar se a conservação do produto registrado coincide com a utilizada no RDC e com a utilizada no registro de produtos no sistema de controle de qualidade do CIRC.		
5	Validade dos componentes e aditivos	Verificar se a validade dos componentes e aditivos registrado coincide com a utilizada no RDC e com a utilizada no registro de produtos no sistema de controle de qualidade do CIRC.		
6	Controle da data de fabricação/validade	Verificar se o controle da data de fabricação/validade registrado coincide com o utilizado no RDC e com o utilizado no registro de produtos no sistema de controle de qualidade do CIRC.		
7	Rotulagem	Verificar se a rotulagem do produto registrado coincide com a utilizada no RDC e com a utilizada no registro de produtos no sistema de controle de qualidade do CIRC.		
8	Atenção de peso	Verificar se a atenção de peso do produto registrado coincide com a utilizada no RDC e com a utilizada no registro de produtos no sistema de controle de qualidade do CIRC.		
9	Volume de produção x expedição	Verificar se o volume de produção x expedição registrado coincide com o utilizado no RDC e com o utilizado no registro de produtos no sistema de controle de qualidade do CIRC.		

VERIFICAÇÃO DE RESULTADOS DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Nº	ITEM AVALIADO	ORIENTAÇÕES	C/C/N/A	OBSERVAÇÕES
10	Foram constatados laudos não conformes para o produto	Verificar se os laudos não conformes foram encaminhados para o CIRC e se foram analisados pelo CIRC.		

CNPJ: 94.446.804/0001-82 – Fone: (55) 3221-7441
End: Rua Lamartine Souza, 88 N. S. de Lourdes - CEP: 97050-282
Santa Maria – RS
E-mail: coordinspcirc@circ.rs.gov.br - site: www.circ.rs.gov.br



10.1	Se sim, adotadas medidas corretivas pelo estabelecimento frente a não conformidade	Verificar se as medidas corretivas foram adotadas pelo estabelecimento e se foram encaminhadas para o CIRC.		
1.1	For constatado histórico de reincidência de laudos não conformes para o produto analisado	Verificar se o histórico de reincidência de laudos não conformes para o produto analisado foi encaminhado para o CIRC.		

CONCLUSÃO FINAL

ITEM	RESPOSTA
Foram constatados indícios de fraude, falsificação ou adulteração do produto?	
Foi constatado histórico de laudos não conformes para o produto analisado?	

OBSERVAÇÕES:

IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO:

IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO:

DATA: ____/____/____

CNPJ: 94.446.804/0001-82 – Fone: (55) 3221-7441
End: Rua Lamartine Souza, 88 N. S. de Lourdes - CEP: 97050-282
Santa Maria – RS
E-mail: coordinspcirc@circ.rs.gov.br - site: www.circ.rs.gov.br

ANEXO 2:



CRONOGRAMA DAS AÇÕES DE COMBATE A FRAUDE:

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO E Nº DO SIM:						
Razão Social:						
Endereço:						
Município:						

Ano:	Controle de formulação:	Controle de aferição:	Fiscalização documental <i>in loco</i> :	Controle de rótulos aprovados:	Ação gerada:	Observações
janeiro						
fevereiro						
março						
abril						
maio						
junho						
julho						
agosto						
setembro						
outubro						
novembro						
dezembro						

Frequência das ações: ANUAL

ASSINATURA E CARIMBO DO SERVIDOR OFICIAL

ANEXO 3:



CONTROLE D REALIZAÇÃO DE COMBATE A FRAUDE EM ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIM:

ANÁLISES LABORATORIAIS										
ESTABELECIMENTOS	PRODUTO	DATA	Nº DE REGISTRO	FQ	AI	C/NC	MB	C/NC	AI	

RÓTULOS					
ESTABELECIMENTOS	PRODUTO	DATA	Nº DE REGISTRO	C/NC	AI

FÓRMULAS					
ESTABELECIMENTOS	PRODUTO	DATA	Nº DE REGISTRO	C/NC	AI

EQUIPAMENTOS					
ESTABELECIMENTOS	PRODUTO	DATA	Nº DE REGISTRO	C/NC	AI

ORIENTAÇÕES GERAIS: Em caso de desacordo, infracionar o estabelecimento e seguir as orientações do **Decreto Nº E DATA DO DECRETO MUNICIPAL**. Coleta de rótulos/rotulagem de estabelecimentos registrados e averiguação se o mesmo é idêntico ao aprovado pelo SIM; Acompanhamento e registro de formulações utilizadas nos produtos para posterior averiguação se é compatível com o descrito no memorial descritivo do produto aprovado pelo SIM; Análise laboratorial (pode ser utilizada a análise prevista no Cronograma de Análises) com vistas a conferência da formulação bem como da matéria-prima e também do produto pronto, e Verificação dos certificados de calibração dos equipamentos e/ou confirmação dos resultados obtidos pelo equipamento do estabelecimento em comparação ao calibrado (seja ele do estabelecimento ou do Serviço Oficial).

8. HISTÓRICO DE REVISÕES:

Elaborador:	Data da elaboração:	Revisor:	Próxima revisão:
Letícia Portela Rossi Coordenadora do DIPOA CI-CENTRO/RS	24/03/2025	Michele Trindade Oficial Administrativo	24/03/2026