

PROGRAMA DE AUTOCONTROLE

Adriana Cassia de Oliveira
Médica Veterinária Msc
Consultora

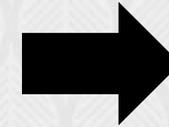
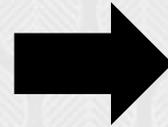


MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Programa de Autocontrole

- Conceito:



Os Programas de Autocontrole são procedimentos de: **MONITORAMENTO, AÇÕES CORRETIVAS E VERIFICAÇÕES** descritos, implantados e registrados pelas empresas produtoras de alimentos, com o objetivo de garantir a segurança de alimentos.

Programa de Autocontrole

- **Conceito:**

Segurança de alimentos é a garantia de que os alimentos não causem danos ao consumidor, quando preparados e ou consumidos de acordo com o uso a que se destinam.



Programa de Autocontrole

• Dados estatísticos de DTA's:

- Entre janeiro de 2016 a dezembro 2019, tivemos 626 surtos/ano de doenças transmitidas por alimentos e água;
- 37.247 pessoas acometidas;
- Média de 9.312 casos /ano;
- Com 38 óbitos, média de 9,5 mortes /ano;
- Grupo de alimentos identificados: múltiplos alimentos (12,2%); leite e derivados (9%); frutas, produtos de frutas e similares (5%); carne bovina *in natura*, processados e miúdos (4,1%); ovos e produtos à base de ovos (3,7%); e pescados, frutos do mar e processados (2,5%).



DIREITOS



SISTEMA UNIFICADO DE ATENÇÃO À SANIDADE AGROPECUÁRIA

S I S B I

SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL





Programa de Autocontrole

- **Programas de Pré – requisitos:**



Programa de Autocontrole

- O que deve ter o PAC?



- Monitoramento:

- É a realização de uma sequência planejada de observações e medições dos parâmetros de controle para avaliar se uma determinada etapa do processo está sob controle.
- É executado nas etapas do processo para identificar a conformidade na execução e possíveis desvios, e neste caso a tomadas das devidas ações corretivas.

Programa de Autocontrole

- Monitoramento:



Monitor



Manipulador

- Limite Operacional

- É o esperado em cada monitoramento.
- O indicador de conformidade do monitoramento.
- Pode ser um número, uma condição esperada para o que se está monitorando.
- Indica que o que se está monitorando está sob controle.

Programa de Autocontrole

- Ações Corretivas:

- Deve ser feito um **ajuste no processo** quando os resultados do monitoramento indicarem tendência à perda de controle de um Programa de autocontrole.
- A Ação Corretiva deve ser tomada imediatamente, após qualquer desvio, para garantir a inocuidade do alimento e evitar nova ocorrência de desvio. O desvio pode ocorrer novamente se a Ação Corretiva não tratar sua causa.

Programa de Autocontrole

- Ações Corretivas - Tipos:

**AÇÃO CORRETIVA
IMEDIATA**



**Quando há risco
higiênico-sanitário**

Ex: adição de gelo para
baixar a temperatura do
peixe

**AÇÃO CORRETIVA
PLANEJADA**



**Quando não há como
adotar uma ação
corretiva definitiva
imediatamente**

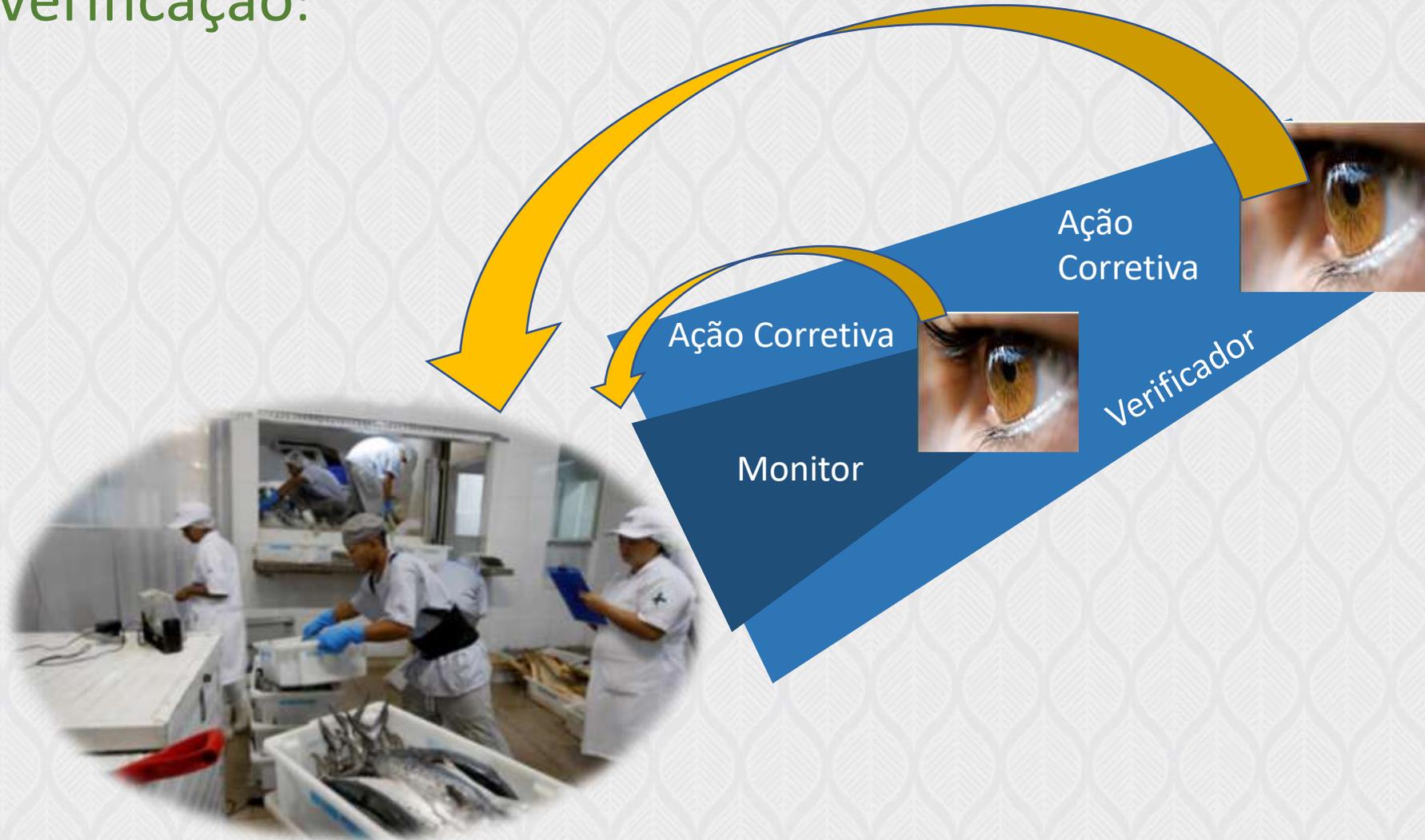
Ex: Esteira da mesa não
está funcionando, porém o
processo pode continuar.

- Verificação:

É realizada em uma etapa geralmente posterior a aplicação das ações corretivas, para checar a eficiência tanto dos procedimentos de monitoria quanto às ações corretivas adotadas.

Programa de Autocontrole

- Verificação:



- Registros:

Os registros são fontes essenciais de informação, além de constituir-se em prova documental de que os programas operam dentro dos padrões de conformidade e de que os desvios são tratados de maneira apropriada.

Programa de Autocontrole

- Registros:



Programa de Autocontrole

- **Registros:**

- Rasuras e “Liquid-paper” devem ser evitadas;
- Devem ser preenchidos no momento que a ação acontece;
- Importante ter um frequência de verificação;
- No momento do armazenamento:
 - Ordem Cronológica
 - Por numeração e/ou assunto
- Sempre disponíveis para serem auditados, mas restrito a acesso por segurança;
- Local de armazenamento em condições ambientais adequada.

- **Elementos de Controle:**

1 – Manutenção

- Equipamentos, instalações e utensílios em geral
- Iluminação
- Ventilação
- Águas Residuais
- Calibração e aferição de instrumentos

Programa de Autocontrole

- **Elementos de Controle:**

2 – Água de Abastecimento

3 – Controle Integrado

4 - Higiene Industrial e Operacional

5 – Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários

6 – Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO)

7 – Controle da matéria prima, ingredientes e material de embalagem

8 – Controle de temperaturas

Programa de Autocontrole

- **Elementos de Controle:**

9 – APPCC: Análises de Perigo e Pontos Críticos de Controle

10 – Análises Laboratoriais

11 – Controle de Formulação de Produtos e Combate a Fraude

12 – Rastreabilidade e Recolhimento

13 – Respaldo para certificação

14 – Bem estar animal

15 – Identificação, remoção, segregação e destinação do MRE

**APRESENTAÇÃO DO MODELO DE
ESTRUTURA
DE UM PAC !!!**

**Apenas um
Exemplo**

Programa de Autocontrole

PROGRAMA DE AUTOCONTROLE

Nome da empresa

Data e local



CAPA

Programa de Autocontrole

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

1. NOME FANTASIA:	
2. RAZÃO SOCIAL:	
3. CNPJ:	
4. LE.:	
5. MARCA:	
6. NUMERO DE REGISTRO (SIM / SIE / SIF / SISBI):	
7. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
8. ENDEREÇO:	
9. TELEFONE:	
10. E-MAIL:	
11. NOME DO REPRESENTANTE LEGAL:	
12. NOME DO PROPRIETÁRIO:	
13. NOME DO RESPONSÁVEL TÉCNICO:	
14. FORMAÇÃO DO RT / REGISTRO:	
15. PRODUTOS REGISTRADOS:	
16. PRODUÇÃO MENSAL:	
17. NUMERO DE FUNCIONÁRIOS FEMININO:	
18. NUMERO DE FUNCIONÁRIOS MASCULINO:	
19. HORARIO DE FUNCIONAMENTO:	
20. ELEMENTOS DE CONTROLE DESCRITOS:	



**IDENTIFICAÇÃO
DO
ESTABELECIMENTO
(dados do empresa)**

Programa de Autocontrole

2. ANEXAR UM CROQUI DA EMPRESA

MODELO DE CROQUI:



**CROQUI DA
EMPRESA
(Planta baixa da
empresa com fluxo)**

Programa de Autocontrole

3. EQUIPE DE CONSENSO

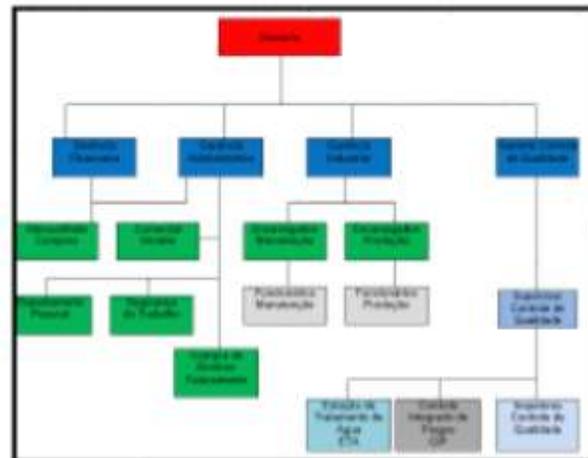
CARGO	NOME	ASSINATURA
REPRESENTANTE LEGAL		
RESPONSÁVEL TÉCNICO		
MONITOR DA QUALIDADE		
MANUTENÇÃO		
PRODUÇÃO		
CONSULTOR		

**EQUIPE
RESPONSÁVEL PELO
PROGRAMA DE
AUTOCONTROLE**



4. ORGANOGRAMA DA EMPRESA

MODELO DE ORGANOGRAMA:



**ORGANOGRAMA
DA
EMPRESA
(Hierarquia da
empresa)**



Programa de Autocontrole

5. DECLARAÇÃO DE VALIDAÇÃO

A Diretoria da EMPRESA, através da aprovação deste documento, reafirma o seu comprometimento com a qualidade necessária e compatível para o adequado desempenho das responsabilidades nele definidas.

Cidade- Estado, xx de xx de 20xx.

Elaborado por:		Revisado por:		Aprovado por:	
Data:		Data:		Data:	

**DECLARAÇÃO DE
COMPROMISSO DA
EMPRESA COM O
PROGRAMA DE
AUTOCONTROLE**

Programa de Autocontrole

PROGRAMA DE AUTOCONTROLE

(Nº do elemento)

(Nome do elemento de controle)



CAPA
(com o número e
o nome do
elemento a ser
descrito)

Programa de Autocontrole

LOGO DA EMPRESA	PROGRAMA DE AUTOCONTROLE	CODIGO: P - CQ - 01
		ELABORAÇÃO: 2017
	ÁGUA DE ABASTECIMENTO	REVISÃO: 5
		VIGÊNCIA: Outubro/2020
		Página 2 de 14

Sumário

1) Objetivo.....	1
2) Referência.....	2
3) Aplicação.....	2
4) Definição.....	2
5) Responsável.....	3
6) Descrição.....	3
7) Monitoramento.....	1
8) Ações corretivas.....	4
9) Verificação.....	1
10) Registros.....	4
11) Anexos.....	4
12) Histórico de alterações.....	4

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
----------------	---------------	---------------

CABEÇALHO

No cabeçalho deverá conter a logo da empresa, o título do documento, o elemento de controle de referência. No canto direito deverá ter um código, ano de elaboração, nº da revisão, vigência e paginação.

SUMÁRIO

RODAPÉ

(elaborado por, revisado por, e aprovado por)

Programa de Autocontrole

Logo da empresa	PROGRAMA DE AUTOCONTROLE	CÓDIGO: P - CQ - 01
		ELABORAÇÃO: Ano
Nome do Elemento		REVISÃO: X
		VIGÊNCIA: Mês/ Ano
		Página X de XX

1. Objetivo:

"Aqui deve ser descrito o objetivo do Programa de Autocontrole para cada elemento."

OBJETIVO

2. Referência:

"Aqui deverão ser descritas as referências bibliográficas utilizadas na elaboração deste documento, por exemplo, legislações, normas e artigos."

REFERÊNCIA

3. Aplicação:

"Aqui deve ser descrito as áreas do estabelecimento e as etapas de beneficiamento que o elemento se aplica."

APLICAÇÃO

Programa de Autocontrole

Logo da empresa	PROGRAMA DE AUTOCONTROLE	CÓDIGO: P - CQ - 01
	Nome do Elemento	ELABORAÇÃO: Ano REVISÃO: X VIGÊNCIA: Mês/ Ano Página X de XX

4. Definições:

"Aqui deve ser descritos os principais termos técnicos utilizados no documento, cujo entendimento é considerado indispensável para a compreensão e aplicação deste PAC."

Nota 1: Este deve ser o último tópico a ser descrito do documento. Após a preparação dos demais tópicos, selecionam-se as palavras-chave.

DEFINIÇÕES

5. Responsáveis:

"Aqui deve ser descritos os responsáveis (nome e função no estabelecimento) pela elaboração do documento, implantação, implementação, registros (preenchimento de formulários), monitoramento, ações corretivas e verificação do elemento."

Modelo de quadro

Nome	Função	Responsabilidade
Nome 1	Proprietário	
Nome 2	Responsável técnico	
Nome 3	Funcionário	

RESPONSÁVEIS

6. Descrição:

"Aqui deve ser descrito os procedimentos e as condições operacionais considerados indispensáveis para a manutenção do autocontrole. O detalhamento da descrição pode variar dependendo da natureza das atividades, condições de beneficiamento e métodos de controle."

DESCRIÇÃO

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
----------------	---------------	---------------

Logo da empresa	PROGRAMA DE AUTOCONTROLE	CÓDIGO: P - CQ - 01
		ELABORAÇÃO: Ano
		REVISÃO: X
	Nome do Elemento	VIGÊNCIA: Mês/ Ano
		Página X de XX

7. Monitoramento:

MONITORAMENTO

"Para os procedimentos operacionais deve ser estabelecido um monitoramento, contemplando as seguintes perguntas como roteiro: *O QUE? / COMO? / ONDE? / QUANDO? / QUEM?*

MODELO DE QUADRO PARA MONITORAMENTO:

O QUE MONITORAR?	COMO MONITORAR?	ONDE MONITORAR?	QUANDO MONITORAR?	QUEM MONITORAR?

Programa de Autocontrole

Logo da empresa	PROGRAMA DE AUTOCONTROLE	CÓDIGO: P - CQ - 01
	Nome do Elemento	ELABORAÇÃO: Ano
		REVISÃO: X
		VIGÊNCIA: Mês/ Ano
		Página X de XX

8. Ação Corretiva:

"Aqui deve ser indicada as ações corretivas a serem tomadas no caso de um desvio ou não conformidade identificada durante o monitoramento, a verificação ou na rotina da produção. A descrição das ações corretivas consiste em um plano para que sejam solucionadas as não conformidades tipicamente relatadas na literatura, vivenciadas na rotina das empresas e apontadas por consultores e fiscais."

"Utilizar as seguintes perguntas como roteiro: **O QUE?** (descrição da não conformidade) / **COMO?** / **ONDE?** / **QUANDO?** / **QUEM?** (ação corretiva)

MODELO DE QUADRO PARA MAÇÃO CORRETIVA:

NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA			
	COMO?	ONDE?	QUANDO?	QUEM?

AÇÃO CORRETIVA

Programa de Autocontrole

Logo da empresa	PROGRAMA DE AUTOCONTROLE	CÓDIGO: P - CQ - 01
	Nome do Elemento	ELABORAÇÃO: Ano
REVISÃO: X		
VIGÊNCIA: Mês/ Ano		
		Página X de XX

9. Verificação:

"Para cada monitoramento deve ser estabelecido um procedimento de verificação, utilizando as perguntas: **O QUE? / COMO? / ONDE? / QUANDO? / QUEM?**) é o responsável por essa verificação.

Na verificação deve ser realizada a avaliação *in loco* da adequação de processo, dos procedimentos de monitoramento e dos registros."

MODELO DE QUADRO PARA MAÇÃO CORRETIVA:

O QUE VERIFICAR?	COMO VERIFICAR?	ONDE VERIFICAR?	QUANDO VERIFICAR?	QUEM VERIFICAR?

VERIFICAÇÃO

Programa de Autocontrole

Logo da empresa	PROGRAMA DE AUTOCONTROLE	CÓDIGO: P - CQ - 01
	Nome do Elemento	ELABORAÇÃO: Ano
REVISÃO: X		
VIGÊNCIA: Mês/ Ano		
		Página X de XX

10. Registros:

"Aqui deve ser listado todos os registros do PAC, identificando o nome do formulário ou documento, a forma de controle (física ou eletrônica), local de arquivamento, tempo de retenção e destinação após a retenção."

NOME DO FORMULÁRIO	CÓDIGO	FREQUÊNCIA	RESPONSÁVEL

Controle dos Registros:

FORMA DE CONTROLE	LOCAL DE ARQUIVAMENTO	TEMPO DE RETENÇÃO	DESTINAÇÃO
Físico	Arquivo do Controle da Qualidade	1 ano	Arquivo morto

REGISTROS

Programa de Autocontrole

Logo da empresa	PROGRAMA DE AUTOCONTROLE	CÓDIGO: P - CQ - 01
	Nome do Elemento	ELABORAÇÃO: Ano
REVISÃO: X		
VIGÊNCIA: Mês/ Ano		
		Página X de XX

11. Anexos:

Aqui deve ser inseridos os modelos dos formulários de monitoramento, de verificação e outros documentos que permitam a devida compreensão e aplicação do PAC específico.

12. Histórico de Revisões e Alterações:

Aqui deve ser registrada toda e qualquer adequação ou ajuste realizado no documento de forma detalhada, existindo um campo especificamente para "descrição da alteração" no quadro de controle deste tópico.

DATA	Nº DA REVISÃO	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO

ANEXOS

**HISTÓRICOS
DE REVISÕES
E ALTERAÇÕES**

• MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES :

- ✓ A **construção** deve ser sólida e **sanitariamente** adequada e **aprovada**;
- ✓ **RECOMENDÁVEL**: ângulos entre as paredes, entre as paredes e pisos, e entre as paredes e os tetos ou forros, de fácil higienização (arredondados);
- ✓ **Portas e janelas** de fácil higienização, material não absorvente, evitar o acúmulo de sujidades e prevenir a entrada de vetores e pragas com vedação adequada;
- ✓ **O forro ou teto**, as paredes e o piso se são de material durável, impermeável e de fácil higienização, e se tem necessidade de reparos.

- **MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES :**



Programa de Autocontrole

- MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES :



• MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES :



• MANUTENÇÃO DOS EQUIPAMENTOS:

- ✓ Os equipamentos devem ser projetados e construídos, com acabamento sanitário e instalados em locais visando a facilidade de limpeza;
- ✓ É muito importante atentar para as **superfícies que entram em contato com os produtos** e que podem comprometer a inocuidade.

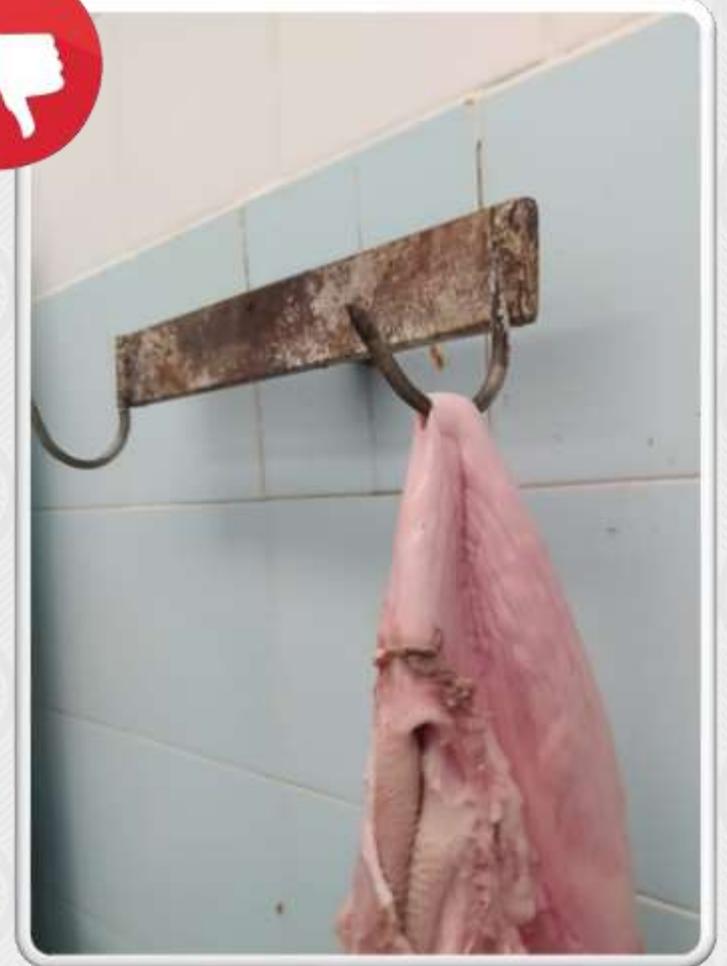
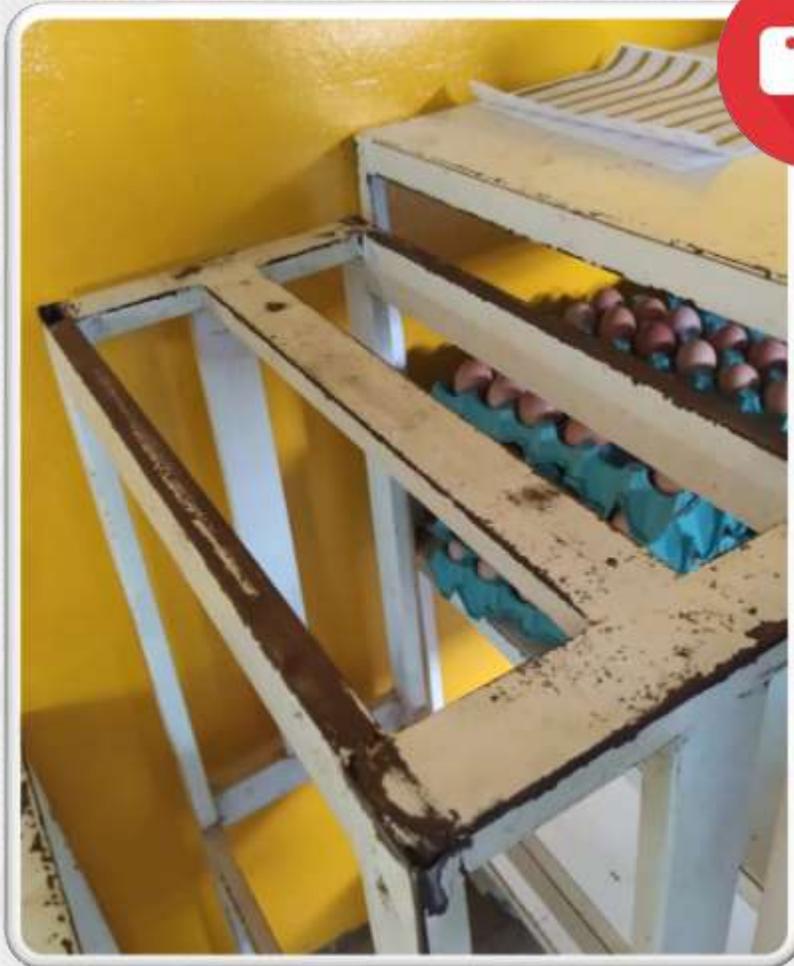
Programa de Autocontrole

• MANUTENÇÃO DOS EQUIPAMENTOS:



Programa de Autocontrole

- **MANUTENÇÃO DOS EQUIPAMENTOS:**



• **MANUTENÇÃO DOS BLOQUEIOS SANITÁRIOS, VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS:**

- ✓ Bloqueio sanitário para adentrar as áreas de produção;
- ✓ Ter lava botas, pia para as mãos, sabonete adequado, papel toalha e lixeira.
- ✓ Sanitários e vestiários com comunicação independentes e fora da produção compatível com número de funcionários.

Programa de Autocontrole

- **MANUTENÇÃO DOS BLOQUEIOS SANITÁRIOS:**



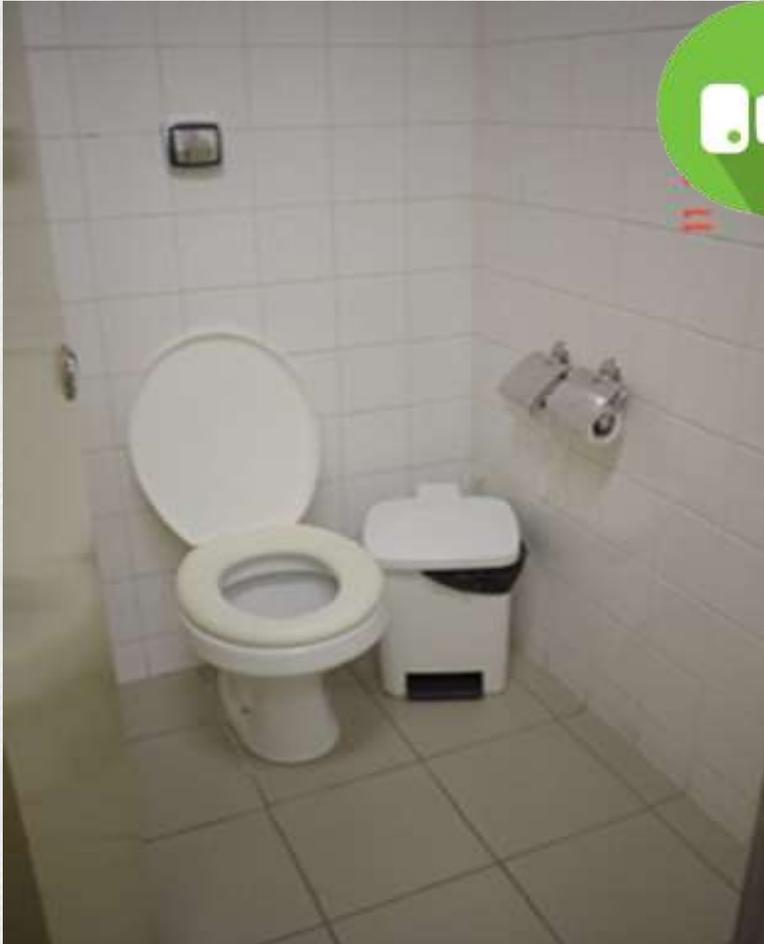
Programa de Autocontrole

• MANUTENÇÃO DOS BLOQUEIOS SANITÁRIOS:



Programa de Autocontrole

• MANUTENÇÃO DOS SANITÁRIOS:



Programa de Autocontrole

- **MANUTENÇÃO DOS VESTIÁRIOS:**



• ILUMINAÇÃO

- **OBJETIVO:** Permitir a manutenção da qualidade e da intensidade da iluminação nas áreas de produção e nos pontos de inspeção de matérias primas e produtos, de forma a permitir a visualização das eventuais contaminações e não conformidades do mesmo.



• ILUMINAÇÃO

Lâmpadas de LED precisam de proteção?

- ✓ Se a lâmpada de LED não for de policarbonato, mas sim de vidro, não tem como dispensar as proteções!
- ✓ Tenha sempre em mãos as fichas técnicas do fornecedor

Respeite a autoria e referencie a fonte original:
<https://foodsafetybrazil.org/lampadas-led-usar-ou-nao-usar-nao-ha-questao/>



• VENTILAÇÃO

IMPORTANTE !

- As funções da ventilação destacam-se em remover os odores estranhos, o calor e a umidade excessiva das áreas de trabalho, e conseqüentemente de introduzir ar fresco, livre de odores estranhos e produtos contaminantes.

ÁREA LIMPA

ÁREA SUJA



• VENTILAÇÃO

IMPORTANTE !

- A ventilação deverá ser suficiente e não formar condensação;
- As janelas e as portas deverão ser dotadas de dispositivos que protejam contra a entrada de agentes contaminantes – Cortinas de ar.



• VENTILAÇÃO

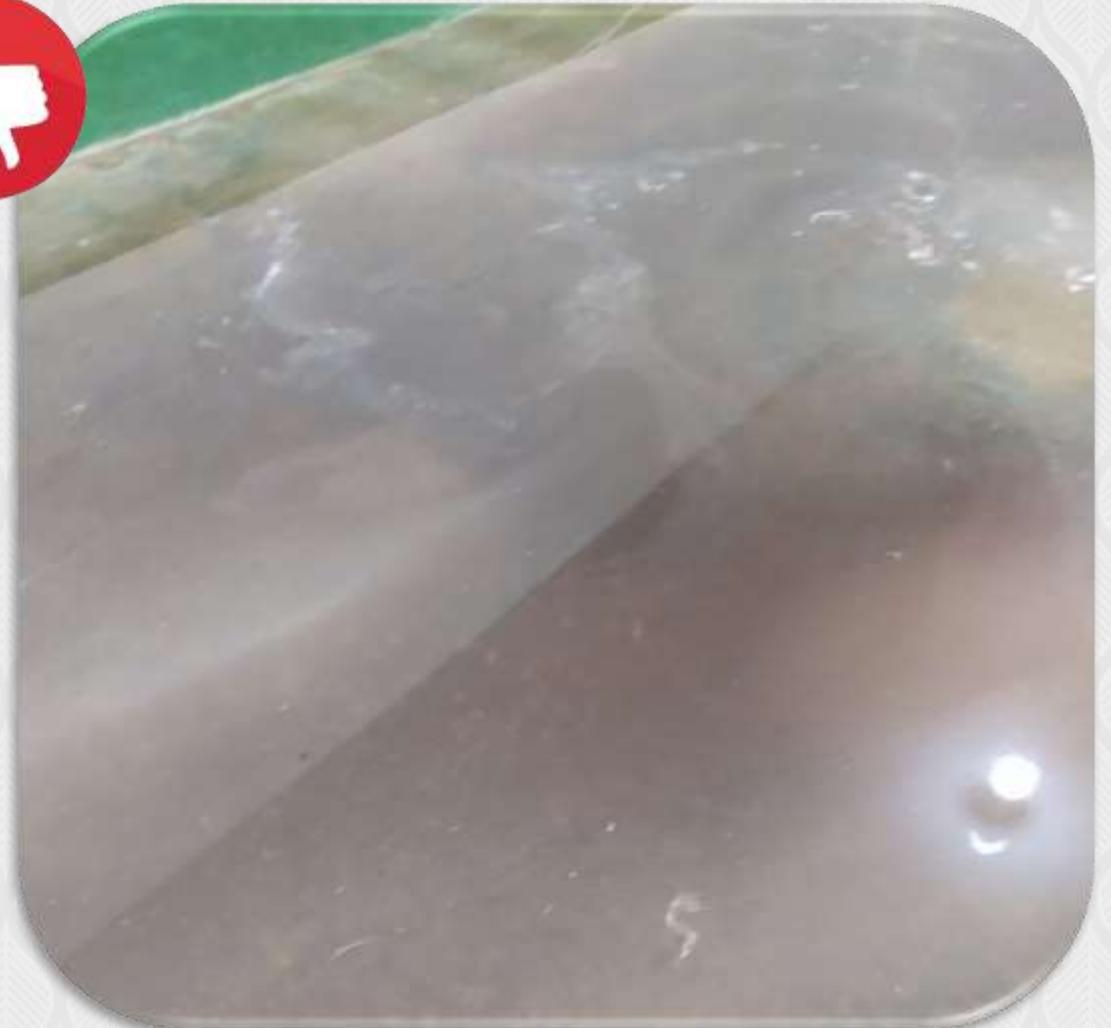


• ÁGUAS RESIDUAIS

- As águas residuais industriais, devem ser sempre recolhidas e direcionadas à central de tratamento utilizando tubulação própria, com a finalidade de evitar as formas de cruzamentos de fluxo, ou a contaminação da água de abastecimento.



• ÁGUAS RESIDUAIS



• CALIBRAÇÃO

- Os equipamentos e instrumentos de medição e monitoramento do processo de fabricação devem ser aferidos (qualidade ou manutenção) e calibrados (empresa terceira) periodicamente de acordo com o programa estabelecido.



- **CALIBRAÇÃO**

CALIBRAÇÃO

É um conjunto de testes que deve ser realizado por uma empresa especializada, credenciada e certificada pelo Inmetro.
(RBC – Rede Brasileira de Calibração)



AFERIÇÃO

É uma verificação dos equipamentos para ver se estão calibrados ou não realizados na empresa.

Programa de Autocontrole

• ÁGUA DE ABASTECIMENTO

- ✓ Origem da água: pública ou privada;
- ✓ Local de captação;
- ✓ Tratamento e higienização;
- ✓ Armazenagem;
- ✓ Distribuição;
- ✓ Controles (Ph e cloro);



• ÁGUA DE ABASTECIMENTO: RESERVATÓRIOS



• CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS:

✓ “Conjunto de ações **preventivas e corretivas** de monitoramento ou aplicação, ou ambos, **com periodicidade minimamente mensal**, visando impedir de modo integrado que vetores e pragas urbanas se instalem ou reproduzam no ambiente” – RDC N°52/2009



Programa de Autocontrole

• CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS:

- ✓ Programa deve ser eficaz e contínuo;
- ✓ **5 A'S:** Água, Alimento, Acesso, Abrigo e ATITUDE
- ✓ Programa CIP



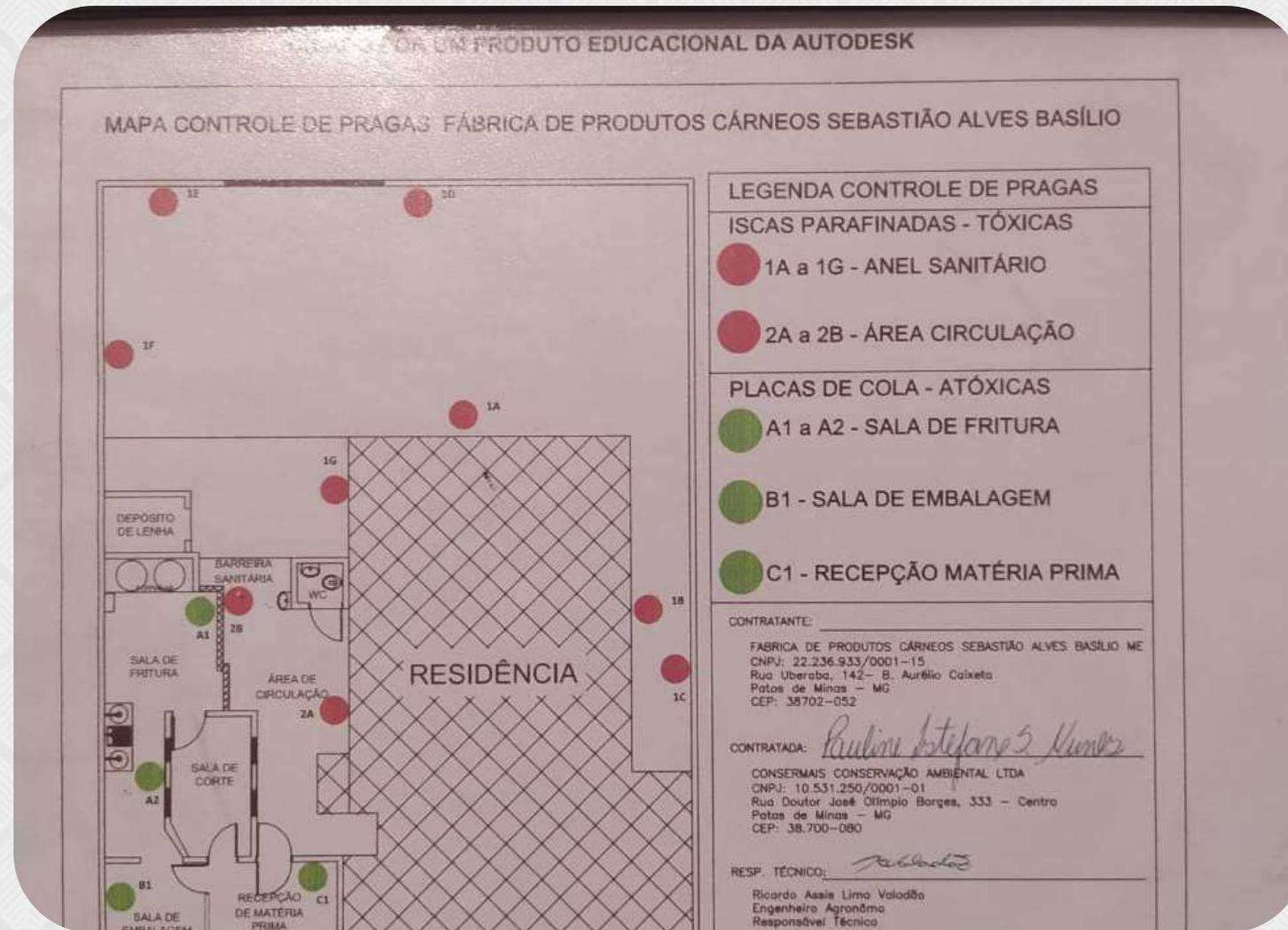
Programa de Autocontrole

- **CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS:**



Programa de Autocontrole

• CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS:



Programa de Autocontrole

• CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS:



- **HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL:**

Procedimentos Padrão de Higiene Operacional está relacionado com as atividades de Higiene Industrial e Operacional.

Pré-operacional: avaliação antes do início das operações.

Operacional: avaliação nos intervalos e durante as operações (manutenção das condições de higiene).

Utilização de produtos químicos de higiene registrados no MS e apropriados para a função com suas fichas técnicas e de segurança armazenados de forma correta.

• **HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL:**

Remoção do resíduos

Pré-lavagem

Lavagem

Enxágue

Sanitização

Enxágue

Limpeza

Sanitização

HIGIENIZAÇÃO

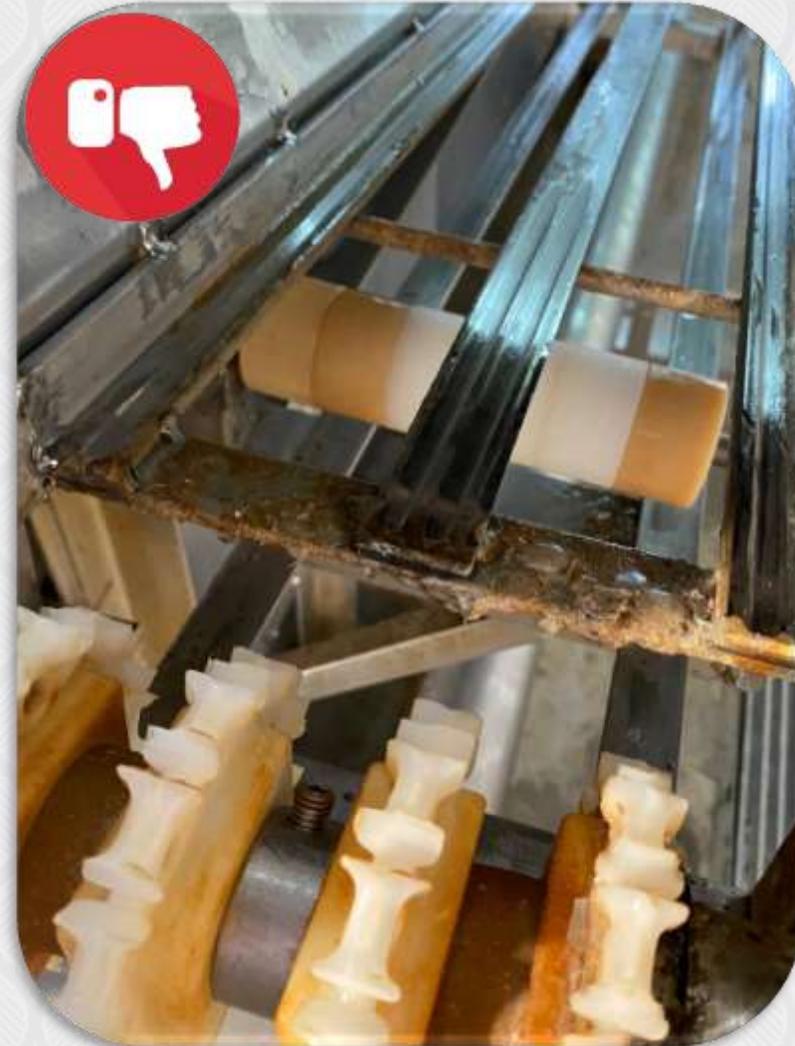
Programa de Autocontrole

• HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL:

PRODUTO	FABRICANTE	CLASSIFICAÇÃO	CONCENTRAÇÃO	LOCAL DE USO	FREQUENCIA
Hypofoan Líquido	Diversey	Detergente alcalino clorado	5%	Limpeza geral da fábrica	Diária
Safeclean Pó	Diversey	Detergente alcalino forte	5%	Limpeza pesada para raios, retirada de encrustações. Utilizado 1 x na semana para recravadeiras	Diária em ralos. Semanal em recravadeira.
Allclean	Diversey	Detergente levemente alcalino	3%	Uso em recravadeira e limpeza de botas.	Diário

**Apenas um
Exemplo**

- HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL:

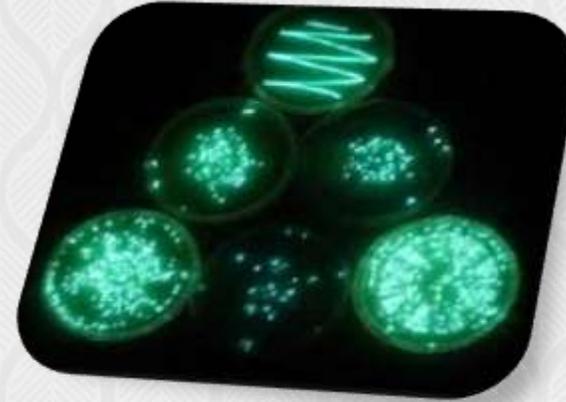


- HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL:



Programa de Autocontrole

- HIGIENE INDUSTRIAL DE OPERACIONAL:



Programa de Autocontrole

- HIGIENE INDUSTRIAL DE OPERACIONAL:



Programa de Autocontrole

- HIGIENE INDUSTRIAL DE OPERACIONAL:



• HIGIENE E HÁBITO HIGIÊNICO DOS FUNCIONÁRIOS:

- ✓ Uniformes de funcionários de cor clara e limpos;
- ✓ Uso de EPI's (Touca, avental, botas, luvas);
- ✓ Lavagem das mãos e botas sempre que adentrar a área de produção através do bloqueio sanitário;
- ✓ Não pode usar adornos e maquiagem;
- ✓ Treinamentos admissionais e periódicos de BPF;
- ✓ Exames de saúde admissionais e periódicos.



Programa de Autocontrole

• HIGIENE E HÁBITO HIGIÊNICO DOS FUNCIONÁRIOS:



• PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO:

DEFINIÇÃO:

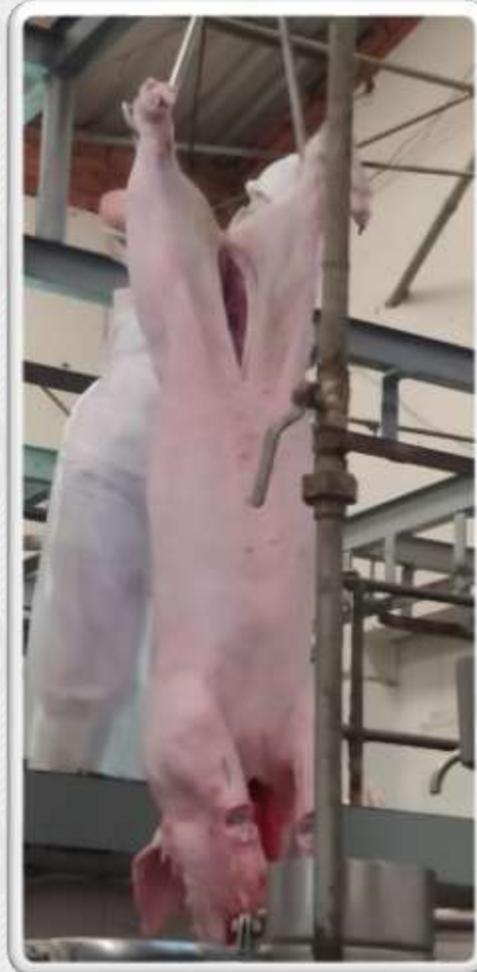
- Procedimentos realizados durante a produção que objetivam evitar, eliminar ou reduzir contaminação (evitar contaminação cruzada).

EXEMPLOS:

- Esterilização de facas e trocas a cada corte;
- Procedimento de evisceração bem executado;
- Procedimento de oclusão de reto e esfolia bem executado

Programa de Autocontrole

• PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO:



• CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:

- Avaliar a recepção e armazenagem: cadastro de fornecedores, os padrões e parâmetros de qualidade, análise sensorial, temperatura;
- A armazenagem deverá ser adequada, protegida, organizada e em condições de higiene;
- Na armazenagem de embalagens as primárias devem estar separadas da secundária;
- Origem com nota fiscal;
- Para o transporte de animais para abate somente com a GTA(Guia de Trânsito Animal);

Programa de Autocontrole

- **CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA:**



Programa de Autocontrole

- **CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA:**



Programa de Autocontrole

- **CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA:**



Programa de Autocontrole

- **CONTROLE DE EMBALAGENS:**



Programa de Autocontrol

- **CONTROLE DE INGREDIENTES:**



• CONTROLE DE INGREDIENTES:

- Os ingredientes são adequados para a preparação do produto?



• CONTROLE DE TEMPERATURAS:

- O controle de temperaturas tem a finalidade de garantir qualidade e inocuidade do produto;
- São realizados em equipamentos e áreas: salão de processamento, caminhões frigoríficos, esterilizadores, câmaras de resfriado, câmaras de congelado, túneis de congelamento, estufas.
- São realizados e matéria prima e produtos: tempo de cozimento, matéria e produtos armazenados nas câmaras, na recepção e expedição.
- São utilizados equipamentos apropriados para cada tipo de temperatura: termômetros de espeto, data logger com sonda, termômetros de câmara.

Programa de Autocontrolo

• CONTROLE DE TEMPERATURAS:

TEMPERATURA DE INSTALAÇÕES	
CÂMARA DE CONGELADOS	Mínimo de - 18°C
CÂMARA DE RESFRIADOS	0°C A 3°C
ANTE CÂMARAS	7°C A 11°C

TEMPERATURA DE PRODUTOS	
Bovinos e suínos resfriados	7°C
Bacalhau	0°C a 5°C
Peixe congelado	- 18°C
Aves congeladas	- 12°C
Hambúrguer	- 12°C
Costela suína	- 18°C
Batata congelada	- 18°C
Linguiça suína	- 12°C
Manteiga	2°C
Queijo Parmesão	Até 12°C
Presunto	Até 10°C

- **CONTROLE DE TEMPERATURAS:**



- **CONTROLE DE TEMPERATURAS:**



Programa de Autocontrole

- **CONTROLE DE TEMPERATURAS:**

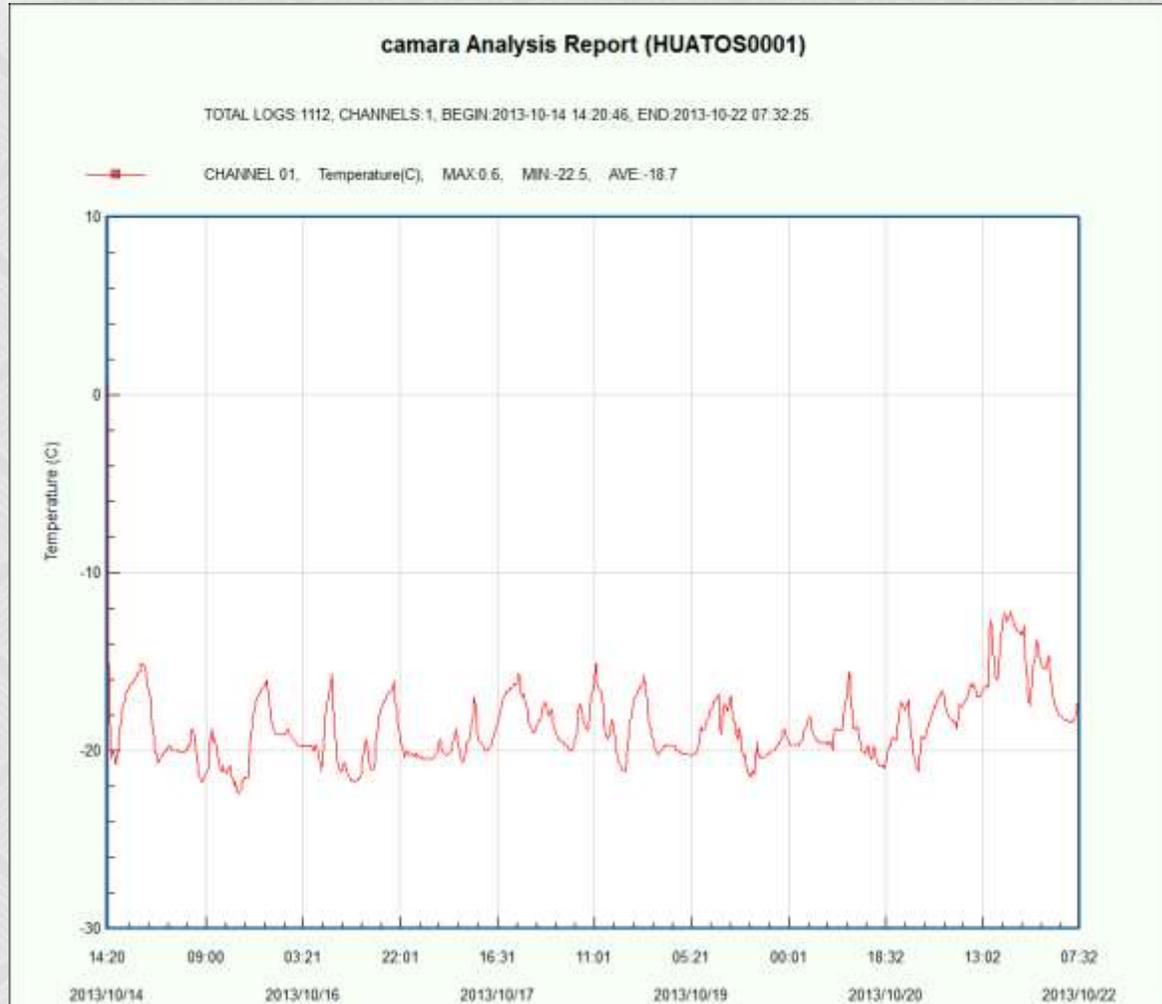


• CONTROLE DE TEMPERATURAS:



Programa de Autocontrole

- **CONTROLE DE TEMPERATURAS:**



• APPCC - ANÁLISES DE PERIGO E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE:

DEFINIÇÃO:

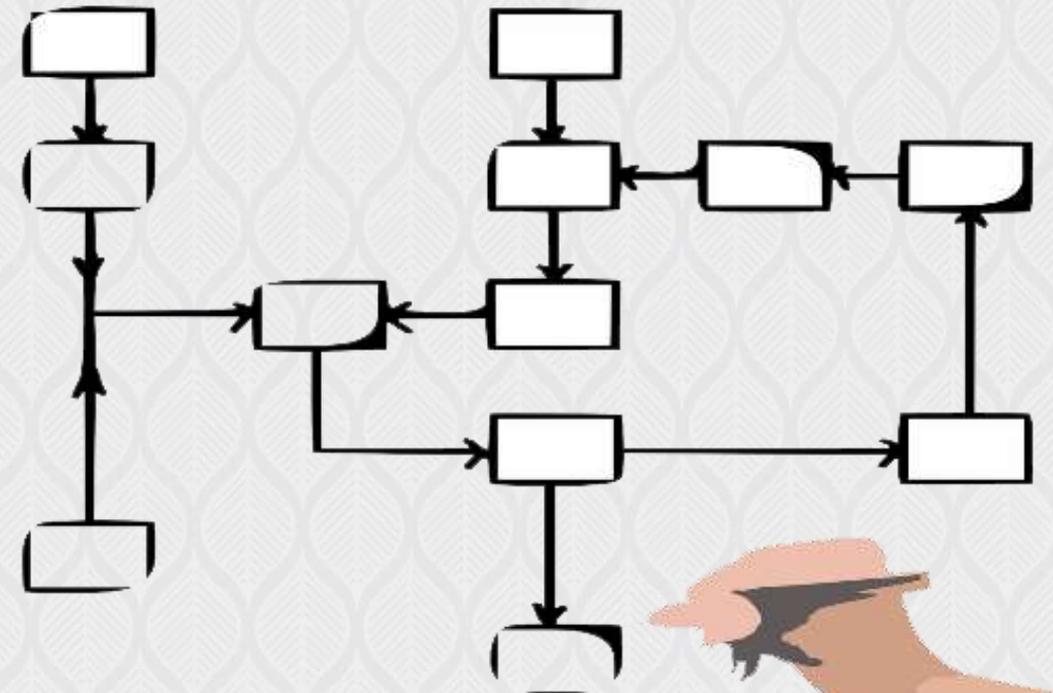
- **APPCC:** É uma abordagem preventiva e sistemática direcionada a perigos biológicos, químicos e físicos, através da antecipação e prevenção (FAO, 1998).
- Sistema que identifica, avalia e controla os perigos que são significantes para a segurança do alimento.



• ANÁLISES DE PERIGO E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC:

DEFINIÇÃO:

➤ **PLANO APPCC:** Documento preparado de acordo com os princípios do APPCC para garantir o controle dos perigos significativos à segurança do alimento no segmento da cadeia em consideração.



Programa de Autocontrole



RECEPÇÃO DE PEIXE
FRESCO

PCC 1: Perigo químico -
histamina

LAVAGEM E SELEÇÃO

EVISCERAÇÃO

EMBALAGEM

EXPEDIÇÃO

✓ **PONTO CRÍTICO NO
FLUXOGRAMA:** Recepção
✓ **CONTROLE:** Temperatura 4.4 °C

• ANÁLISES DE PERIGO E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC:

ESTRUTURA:



• ANÁLISES DE PERIGO E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC:

5 **Etapas** para elaboração e implantação do Plano APPCC :

1 Criação da equipe APPCC

2 Descrição do Produto

3 Intenção de uso do Produto

4 Construção de fluxograma de produção

5 Confirmação do fluxograma de produção

• ANÁLISES DE PERIGO E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC:

7 Princípios do APPCC :

- 1 Identificação dos perigos e medidas de controle
- 2 Identificação dos PCC's – Pontos críticos de Controle
- 3 Estabelecer os limites críticos e de segurança
- 4 Realizar os monitoramentos
- 5 Aplicar as ações corretivas
- 6 Realizar a verificação
- 7 Registrar

• ANÁLISES LABORATORIAIS:

- As análises laboratoriais físico-química e microbiológicas realizadas pelas empresas tem por objetivo **confirmar as características específicas e as propriedades dos alimentos**, bem como testar a **eficácia** de seus **monitoramentos e verificações**.
- **A empresa pode realizar as análises internamente no laboratório da própria empresa e em laboratórios externos.**
- Análise de histamina, glaceamento, ph, esterilidade comercial, entre outras.

Programa de Autocontrole

- ANÁLISES LABORATORIAIS:



Programa de Autocontrole

• ANÁLISES LABORATORIAIS:

CRONOGRAMA DE ANÁLISES 2020							
ITENS	MESES						
	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL
Água Microbiológico	X	X	X	X	X	X	
Água Físico - Químico Semestral							
Água Físico - Químico Anual							
Gelo Microbiológico	X	X	X	X	X	X	
Gelo Físico - Químico							
Produto Acabado Histamina (Sardinha)	X	X	X	X	X	X	
Produto Acabado Esterilidade Comercial (Sardinha)	X	X	X	X	X	X	
Produto Acabado Histamina (Atum)							
Produto Acabado Esterilidade Comercial (Atum)							
Swab Teste de Mão	X	X	X	X	X	X	
Swab Teste de Superfície	X	X	X	X	X	X	
Swab Teste de Uniformes	X	X	X	X	X	X	

• CONTROLE DE FORMULAÇÃO E COMBATE A FRAUDE:

- Controle de formulações: registros dos produtos de acordo com seu RTIQ, preparações para a formulação de forma adequada – pesagem.
- Combate a fraude: controle de peso do produto final, uso de aditivos autorizados e na quantidade correta, absorção de água.
- Combate a fraude – Vantagem econômica.
- Realizar os monitoramentos e registros em todos os pontos de preparação do produto.
- Compensação no glaceamento.

Programa de Autocontrole

- **CONTROLE DE FORMULAÇÃO E COMBATE A FRAUDE:**



• RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO:

DEFINIÇÕES:

RASTREABILIDADE:

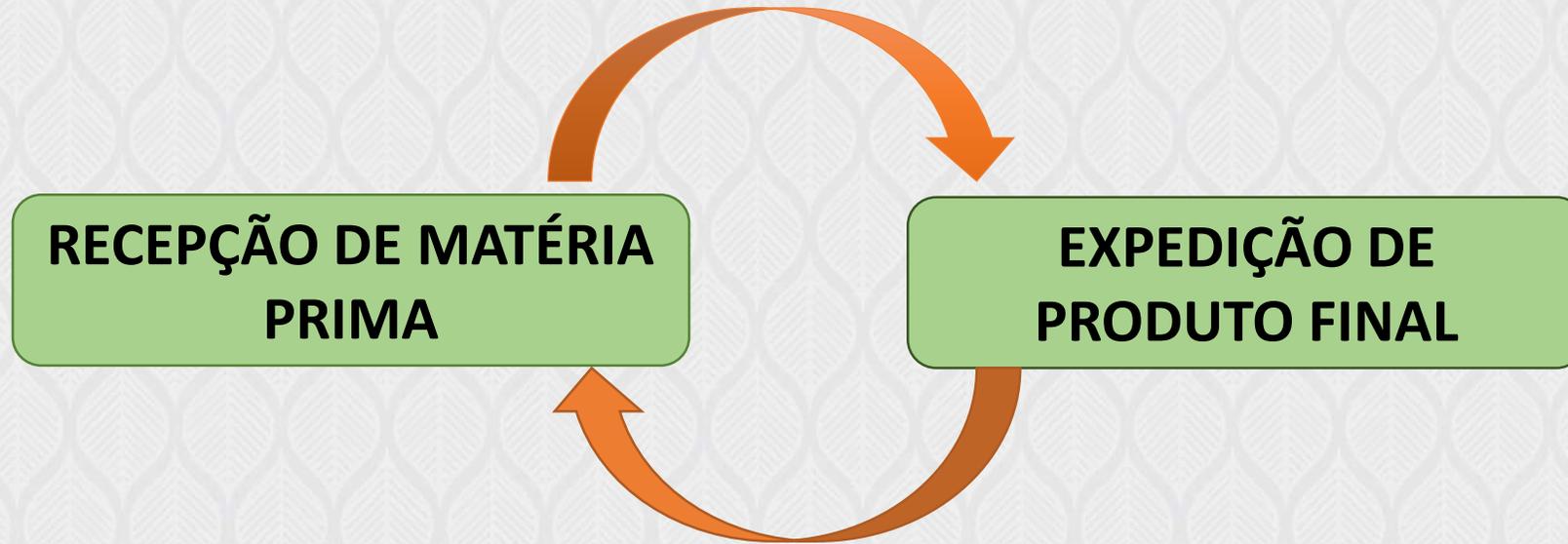
É a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação. Fonte: RIISPOA



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. Fonte: RDC 24 / 2015

• RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO:



• BEM ESTAR ANIMAL

- O Programa de Bem Estar Animal são os procedimentos e os cuidados a serem seguidos nas etapas que antecedem o abate e estão diretamente ligados ao aparecimento ou não de diversas alterações na qualidade da carne, que interferem desde a maciez e sabor até a vida de prateleira do produto.
- O Programa de Bem Estar Animal deve garantir: o abate humanitário, a sua descrição e monitoramento.
- Condições de transporte, da área de descanso, lotação, condução, manejo e contenção dos animais, parâmetros de insensibilização.

Programa de Autocontrole

- **BEM ESTAR ANIMAL**



Programa de Autocontrole

- BEM ESTAR ANIMAL



• INDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MER:

- Todo material específico (MRE) deve ser obrigatoriamente removidos, segregados e inutilizados durante o abate e acondicionados em recipientes identificados e retirados com utensílios (facas de coloração azul), pesados ao final do abate pelo controle de qualidade e apresentado a equipe do SI. Depois incinerados em forno crematório.
- Os MRE devem ser removidos, pesados e incinerados adequadamente.

- **Bovinos e Bubalinos** – cérebro, olhos, medula, amídalas, porção final do íleo
- **Caprinos e Ovinos** – cérebro, olhos, amídalas, íleo e medula.

Programa de Autocontrole

- IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MER:



- 
- Modelos de planilhas

Autocontrole é
resultado de
autoconhecimento

Obrigada !

CONTATO:

Adriana Cassia de Oliveira

Médica Veterinária

Tel: (16) 99107-9596

E-mail: a3aconsultoria@outlook.com.br