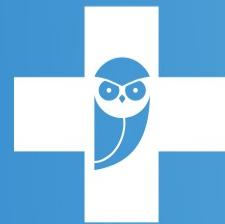


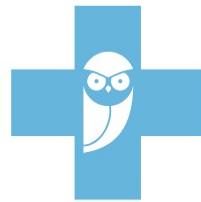


**By @kakashi\_copiador**



Estratégia  
Saúde

Programas de  
autocontrole



Estratégia  
Saúde

# INTRODUÇÃO

## SEGURANÇA DOS ALIMENTOS:

Garantia de que os alimentos não causarão efeitos adversos à saúde do consumidor quando forem preparados e/ou consumidos de acordo com seu uso pretendido.

- É direito das pessoas terem a expectativa de que os produtos que utilizam ou consomem sejam seguros e adequados.
- **Falhas operacionais - danos ou doenças**

DTA

DOENÇAS TRANSMITIDAS POR  
ALIMENTOS

Alimentos ou bebidas contaminados por bactérias, vírus, protozoários, parasitas, toxinas, príon, produtos químicos, agrotóxicos e/ou metais pesados **em quantidades que afetam a saúde do consumidor.**

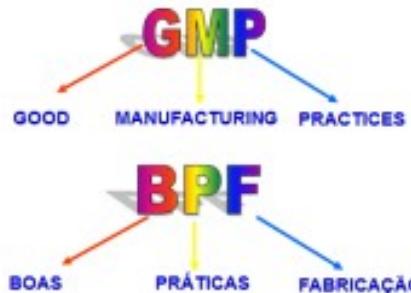
# INTRODUÇÃO

*Os alimentos necessitam de **práticas de fabricação pré-definidas e seguras** para se evitar a ocorrência de falhas que acarretem prejuízos ao consumidor.*

*O processo como um todo deve **ser constantemente monitorado** para que se possa prevenir ou dar o tratamento adequado a erros durante as etapas de produção, elaboração, armazenamento, transporte e comercialização dos produtos.*

# INTRODUÇÃO

**Garantia da inocuidade,  
qualidade e  
integridade dos alimentos**

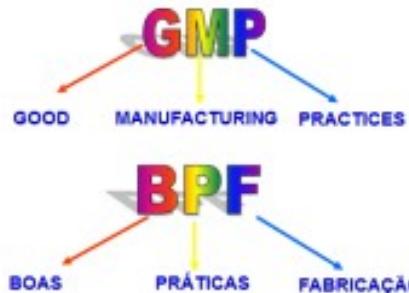


**PRINCIPAIS  
FERRAMENTAS**



# INTRODUÇÃO

**Garantia da inocuidade,  
qualidade e  
integridade dos alimentos**



**Legislação atual traz a obrigatoriedade  
da implantação de programas de  
autocontrole nos estabelecimentos de  
produtos de origem animal**



## MODELO DE INSPEÇÃO ANTERIOR

### CONTROLE DE PROCESSO



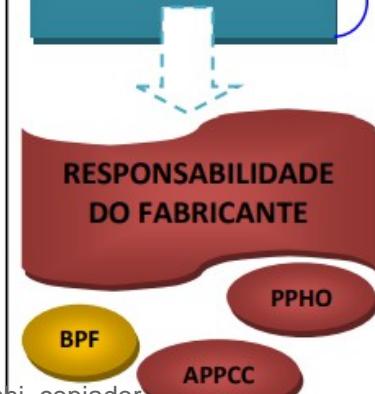
*Inspeção contínua e sistemática  
de todos os fatores que  
poderiam afetar a qualidade  
higiênico-sanitária dos produtos*

## MODELO DE INSPEÇÃO ATUAL

### ELEMENTOS DE CONTROLE

**EMPRESA**  
PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE  
Monitoramento  
Ações corretivas  
Medidas preventivas  
Verificação  
Registros

**INSPEÇÃO OFICIAL**  
Verificação:  
Procedimentos executados pela empresa (autocontroles) “no local” “documental”

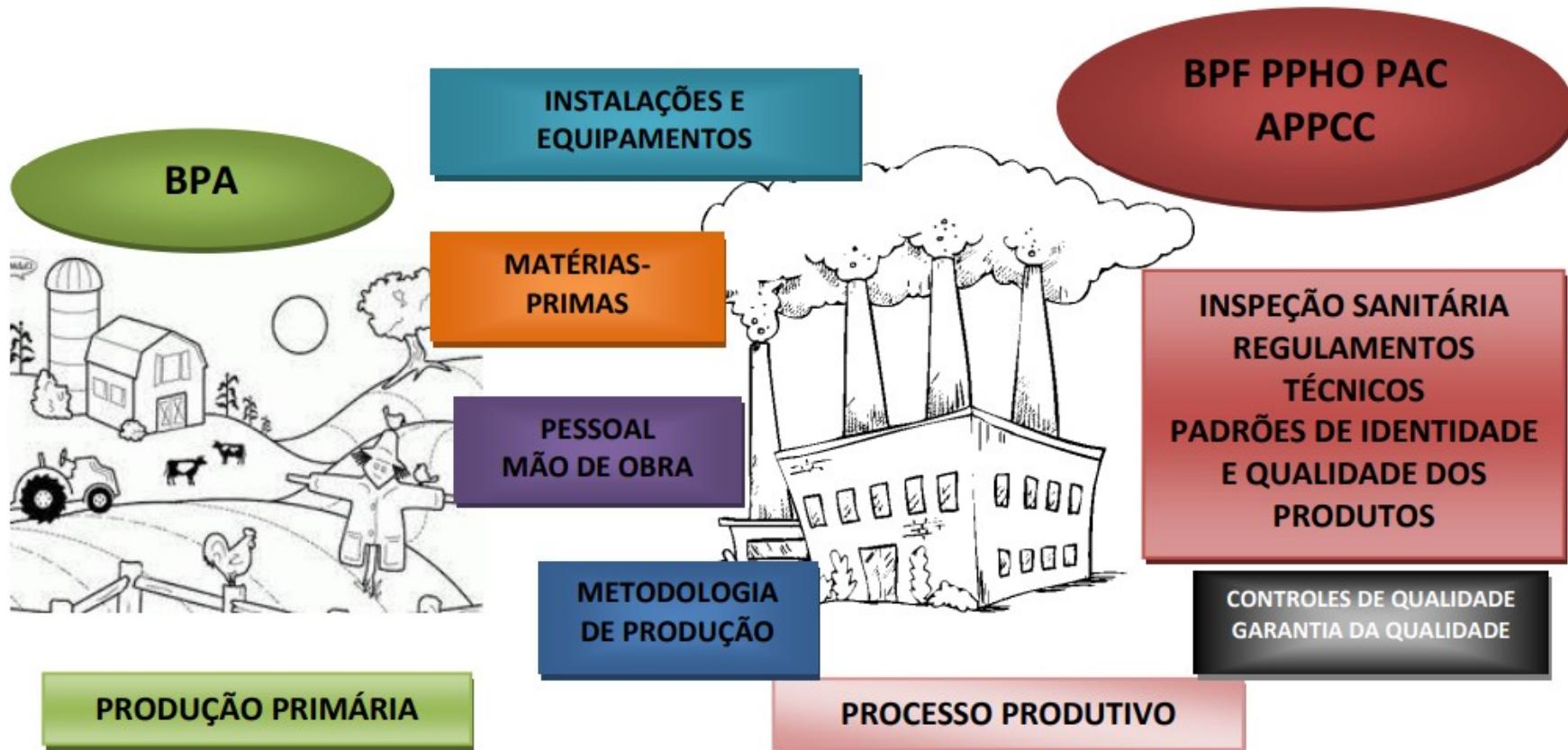


### INSPECÇÃO OFICIAL

*antemortem  
postmortem*

Certificação

# INTRODUÇÃO



PRODUÇÃO PRIMÁRIA

PROCESSO PRODUTIVO

# INTRODUÇÃO



**PRODUTO SEGURO**

# DEFINIÇÕES

## LEI Nº 14.515, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2022

**Autocontrole na produção agropecuária - modifica o modelo de fiscalização vigente, exclusivamente estatal, para um modelo híbrido, compartilhado com os produtores rurais.**

As empresas do setor agropecuário deverão **auxiliar o poder público** na tarefa de manter rebanhos, lavouras e **produtos saudáveis**.

Caberá à fiscalização agropecuária, que continuará sendo prerrogativa do Estado, **verificar o cumprimento desses programas**.

# DEFINIÇÕES

**LEI Nº 14.515, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2022**

## AUTOCONTROLE

Capacidade do **agente privado** de implantar, de executar, de **monitorar, de verificar e de corrigir procedimentos, processos de produção e de distribuição** de insumos agropecuários, alimentos e produtos de origem animal ou vegetal, com vistas a garantir sua **inocuidade, identidade, qualidade e segurança**.

# DEFINIÇÕES

**LEI Nº 14.515, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2022**

## PROGRAMA DE AUTOCONTROLE

Os programas de autocontrole **serão definidos pelo estabelecimento** e deverão atender, no mínimo, aos **requisitos definidos em legislação**, e cabe à **fiscalização agropecuária verificar o cumprimento do descrito no programa de autocontrole** da empresa.

# DEFINIÇÕES

**LEI Nº 14.515, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2022**

## O PROGRAMA DE AUTOCONTROLE DEVE CONTER:

- I - registros **sistematizados e auditáveis** do processo produtivo, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos até a expedição do produto final;
- II - previsão de **recolhimento de lotes**, quando identificadas deficiências ou não conformidades no produto agropecuário que possam causar riscos à segurança do consumidor ou à saúde animal e à sanidade vegetal; e
- III - descrição dos **procedimentos de autocorreção**.

# DEFINIÇÕES

**LEI Nº 14.515, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2022**

## AUTOCORREÇÃO

Adoção de **medidas corretivas pelo agente**, diante da **detecção de não conformidade**, de acordo com o previsto no seu programa de autocontrole, ou por deliberação da sua área responsável pela qualidade.

# DEFINIÇÕES



Art. 74. Os estabelecimentos devem **dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos**, contendo **registros sistematizados e auditáveis** que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a **assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos**, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º.

§ 2º-A Na hipótese de utilização de **sistemas informatizados para o registro de dados** referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

# DEFINIÇÕES

## Art. 10

### I - ANÁLISE DE AUTOCONTROLE

**Análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos.**



# DEFINIÇÕES



## Art. 10

### XVII - PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

Programas **desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados** pelo estabelecimento, com vistas a **assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade** dos seus produtos, que incluem, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, **BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes** reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# DEFINIÇÕES

## Art. 10

### VIII - BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO - BPF

Condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a **inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade** dos produtos de origem animal.



# DEFINIÇÕES

## Art. 10

### XVI - PROCEDIMENTO PADRÃO DE HIGIENE OPERACIONAL – PPHO

Procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento **evita a contaminação direta ou cruzada** do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da **higiene, antes, durante e depois das operações**.



# DEFINIÇÕES

## Art. 10

### II - ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC

Sistema que **identifica, avalia e controla perigos** que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal.

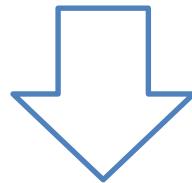


# DEFINIÇÕES

(**Codex alimentarius - CXC 1-1969**)

## SISTEMA APPCC

O desenvolvimento de um **plano APPCC** e a implementação dos procedimentos de acordo com esse plano.



Documentação ou conjunto de documentos, preparados de acordo com os princípios do APPCC, para garantir o **controle dos perigos significativos** no negócio de alimentos.



# DEFINIÇÕES

**(Codex alimentarius - CXC 1-1969)**

## PROGRAMA DE PRÉ-REQUISITOS

Boas Práticas de Higiene

Boas Práticas Agrícolas

Boas Práticas de Fabricação

E outras práticas e procedimentos (exemplo: treinamento e rastreabilidade)

# DEFINIÇÕES

**(Codex alimentarius - CXC 1-1969)**

**Monitorar:** O ato de conduzir uma sequência planejada de observações ou medições de parâmetros de controle para avaliar **se uma medida de controle está sob controle.**

**Verificação:** Aplicação de métodos, procedimentos, testes e demais avaliações, além do monitoramento, para determinar se uma **medida de controle** está ou vem funcionando conforme pretendido.



**Qualquer ação ou atividade que possa ser usada para **prevenir ou eliminar um perigo ou reduzi-lo a um nível aceitável****

# DEFINIÇÕES

## MONITORAMENTO



Identificação de conformidade na execução da etapa

Identificação de desvios

Tomadas das ações corretivas para restabelecer a  
conformidade

## VERIFICAÇÃO

Checagem da eficiência dos procedimentos  
de monitoria

Checagem das ações corretivas adotadas,  
se foram ou não eficientes para o retorno  
da conformidade naquela etapa

# DEFINIÇÕES



MONITORAR



CONFORME

REGISTRO → FIM!

NÃO CONFORME

AÇÕES CORRETIVAS\*  
REGISTROS

AUTOCONTROLE



VERIFICAR

# DEFINIÇÕES

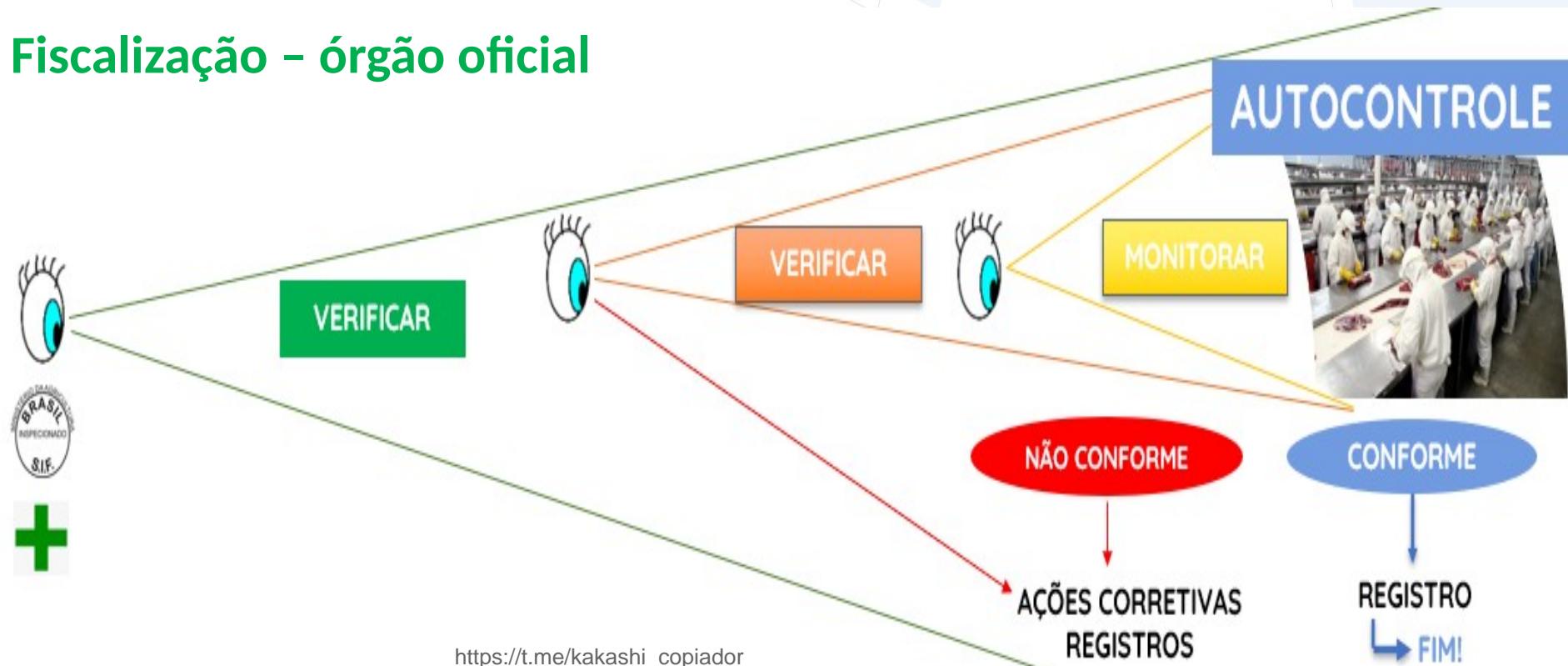
**(Codex alimentarius - CXC 1-1969)**

## AÇÕES CORRETIVAS

Qualquer ação tomada quando ocorre um desvio a fim de restabelecer o controle, segregar e determinar a disposição do produto afetado, se houver, e prevenir ou minimizar a reincidência do desvio.

# DEFINIÇÕES

## Fiscalização - órgão oficial



# DEFINIÇÕES

## VERIFICAÇÃO OFICIAL

Consiste num conjunto de ações, procedimentos e análises realizadas pelo Serviço de Inspeção Federal com a finalidade de verificar a efetividade dos autocontroles implantados pelo estabelecimento

Realizada pelo Serviço Oficial durante suas atividades, baseada nos **ELEMENTOS DE CONTROLE**



# DEFINIÇÕES

**Elementos de Controle:** são os procedimentos adotados pela Inspeção Oficial para avaliar se os programas de autocontrole estão sendo executados na forma preconizada, através das verificações oficiais “no local” e “documental”, ou seja, avaliando a execução do autocontrole pelo fabricante durante o processo (no local) e realizando a revisão dos registros gerados (documental). A comparação dos resultados da verificação “no local”, com os resultados da verificação “documental” fornecem evidências da eficácia dos programas de autocontrole.

# DEFINIÇÕES

## ELEMENTOS DE CONTROLE

Manutenção

APPCC

Água de Abastecimento

Análises laboratoriais

Controle Integrado de Pragas

Controle de formulação de produtos e combate a fraude

Higiene Industrial e Operacional

Rastreabilidade e recolhimento

Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários

Respaldo para certificação oficial

Procedimento Sanitário Operacional

Bem-estar animal

Controle de matéria-prima

Identificação, remoção, segregação e destinação  
do material especificado de risco (MER)

Controle de temperatura

# DEFINIÇÕES

**Verificação “no local”:** inspeção realizada através da observação visual para avaliar se um determinado procedimento e/ou operação está sendo ou foi realizado corretamente, na forma prevista no programa de autocontrole do estabelecimento.

**Verificação “documental”:** revisão dos documentos de suporte do estabelecimento, relacionados a determinado programa de autocontrole, visando avaliar se este está sendo executado corretamente e se denotam a realidade observada na indústria.



# ESTUDE COM O ESTRATÉGIA!

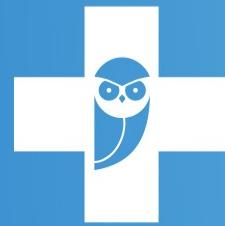
# Prof. Nicolle Fridlund



@nicolle\_fridlu  
nd



Prof. Nicolle  
Fridlund



# Estratégia Saúde