

INSTRUÇÃO DE TRABALHO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CODEVALE Nº 18

Combate a Fraude

OBJETIVO: Estabelecer um procedimento operacional para o controle e combate às fraudes nos produtos de origem animal.

APLICAÇÃO: Aplica-se em todos os estabelecimentos registrados por este serviço.

DEFINIÇÕES: Fraude em alimentos ou fraude alimentar é definida como atividade ou ato de enganar o consumidor para obtenção de ganhos econômicos sejam eles por meio da substituição, adição, diluição intencional de um alimento, matéria-prima ou a falsificação de um produto

PROCEDIMENTO: Para o controle e combate às fraudes nos produtos de origem animal, são utilizados diferentes métodos, entre eles:

1. Análises físico-químicas de produtos;
2. Controle do registro e formulação dos produtos;
3. Inspeções de rotina e Supervisões;
- 4- Análise anato-morfológica;
- 5- Análise de DNA

1. A análise físico-química oficial do produto acabado deve ser coletada por fiscal do SIM/POA.

As amostras de produtos acabados são coletadas e enviadas aos laboratórios, conforme cronograma coleta, onde as mesmas obrigatoriamente devem estar dentro dos padrões.

São feitas análises adicionais específicas para fraude, como exemplo: álcool, amido entre outras (leite).

Também são realizados análises do projeto PAC POA do MAPA.

2. O controle do registro de formulação dos produtos é realizado para evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias-primas utilizadas na fabricação.

Toda vez que é realizada inspeção no estabelecimento e verificado as planilhas de formulação. A formulação deve ser a mesma que foi aprovada pelo SIM/POA. O PAC de formulação de produtos e combate à fraude é verificado juntamente com os outros métodos de controle do estabelecimento, tais como relatórios de recebimento de matéria-prima e relatórios de expedição e produção mensal. A quantidade de matéria-prima adquirida e a quantidade de produto expedido são verificados.

3. Durante as inspeções de rotina ou supervisões é avaliada a procedência e integridade da matéria-prima, data de validade dos produtos e insumos, conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas. Quando constatar não conformidades nos procedimentos descritos acima é lavrado um relatório de não conformidade (RNC), dependendo da situação, como em casos que lese o consumidor deve ser aplicado um auto de Infração e/ou interdição.

Nos estabelecimentos de leite, também é solicitado que realize as análises do leite que está sendo utilizada na produção in-loco, para que possamos avaliar a forma que está sendo feita as análises e se os resultados estão compatíveis com os descritos em planilhas.

4. Nos pescados é realizado durante inspeções e supervisões, análise anato- morfológica, a qual avaliamos se o pescado realmente tem as característica do pescado em que o mesmo descreve está produzindo (rotulo).

5. Análise de DNA, é realizada em pescados, onde é realizado a coleta do pescado pelo serviço oficial e encaminhado para laboratório, onde o resultado irá descrever qual tipo de pescado que o estabelecimento esta fabricando.