



<b>POP – PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO</b> <b>POP 08</b> <b>CONTROLE DE FRAUDE E FORMULAÇÃO</b>		<b>Página: 01 a 02</b>
<b>Elaborado em:</b>	<b>Versão: 01</b>	

## 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. PROCEDIMENTO

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

- Coletas oficiais de amostra de produtos para análise físico-química, com a finalidade de verificar a composição físico-química dos produtos fabricados, e quando necessário das matérias-primas, de acordo com a legislação padronizada dos SIMs.
- Verificação de formulações dos produtos, de rótulos, de aferição de peso *in loco*, para identificar discrepâncias entre o que foi registrado, por meio do Formulário de Registro de Produto, no SI e os procedimentos de: formulação, processo de produção e rotulagem realizados pela empresa;

O SI avalia qualquer ponto, operação, procedimento ou etapa do processo de fabricação ou preparação do produto, onde se aplicam medidas preventivas de controle sobre um ou mais fatores, com o objetivo de prevenir, reduzir a limites aceitáveis ou eliminar os perigos para a saúde e a perda da qualidade da matéria-prima e do produto final. Todas as etapas do controle de fraudes deverão ser documentadas na PLA 02 (Anexo 4 do POP 01) 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**

O 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 mínima anual.

#### **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 mínima anual

#### **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 mínima anual.