REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO – MAPA
DIVISÃO DE CONTROLE DO COMÉRCIO INTERNACIONAL - DCI
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – DIPOA

CIRCULAR Nº 369/2003/DCI/DIPOA

Brasília, 02 de Junho de 2003.

Do: Chefe da Divisão de Controle do Comércio Internacional - DCI, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA

Aos: SIPA's

Assunto: Instruções para elaboração e implantação dos sistemas PPHO e APPCC nos estabelecimentos habilitados à exportação de carnes.

Conforme as Decisões 2001/471/CE e 2002/477/CE, a partir de 08 de Junho de 2003 todos os estabelecimentos habilitados à exportação para a União Européia deverão ter implantado o sistema APPCC. Esse sistema deverá ser implantado também pelos estabelecimentos exportadores para o Canadá até a mesma data.

Os planos PPHO e APPCC desses estabelecimentos deverão ser submetidos à auditoria documental a ser realizada conforme o Anexo 1. O estabelecimento deve agendar com os técnicos indicados a data para avaliação dos planos, na qual deverá participar um representante da empresa, com conhecimento do plano APPCC, e um médico veterinário do SIF local. O veterinário do SIF deve solicitar afastamento ao SIPA, informando a razão de ausentar-se do estabelecimento naquela data.

Os documentos necessários para a avaliação são os planos PPHO e APPCC, bem como os registros referentes há pelo menos um mês, inclusive aqueles de responsabilidade do SIF. Após essa etapa, será avaliada a aplicação do APPCC no estabelecimento, durante as auditorias semestrais da DCI.

Mesmo que os planos PPHO e APPCC não tenham sofrido a avaliação documental de que trata esse documento até o dia 08 de junho, os mesmos devem estar implantados nos estabelecimentos exportadores para U.E. e Canadá, visto que a partir dessa data a Certificação a ser emitida para a União Européia garantirá o cumprimento da Decisão 2001/471/CE e vencerá o prazo acordado com o Canadá para implantação do APPCC. Essa avaliação deve ser realizada no menor prazo possível.

Para exportação para a Arábia Saudita e a China deve ser garantido que o estabelecimento possui implantado o plano APPCC, conforme orientações encaminhadas através das Circulares N° 251, 252, 253 e 254/2003/DCI/DIPOA. A auditoria documental nos planos dos estabelecimentos exportadores para esses mercados começará a ser realizada após o término das avaliações para a União Européia e Canadá, e será comunicada através de nova Circular da DCI.

Os estabelecimentos exportadores já habilitados para os Estados Unidos da América não precisam ter seus planos novamente submetidos à auditoria documental.

As plantas que solicitarem habilitação para os Estados Unidos da América, Canadá e União Européia deverão submeter os planos PPHO e APPCC a auditoria documental na DCI/DIPOA.

Os estabelecimentos da Lista Geral de exportadores deverão, até 1° de janeiro de 2004, ter implantado o plano PPHO. A implantação do plano APPCC será, por enquanto, voluntária, podendo ser avaliado pela DCI/DIPOA a partir de 2004.

O APPCC não é obrigatório para os entrepostos-frigoríficos. Entretanto, os entrepostos-frigoríficos habilitados à exportação deverão ter implantado o plano PPHO, que será avaliado durante as auditorias semestrais da DCI.

A fim de preparar os estabelecimentos exportadores para o cumprimento dessa exigência, encaminhamos as seguintes instruções:

Instruções referentes ao Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: ver Anexo 2
Instruções referentes à Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC: ver Anexo 3

Solicitamos que os Serviços de Inspeção Federal repassem as presentes informações aos estabelecimentos exportadores para que sejam tomadas as providências necessárias.

Atenciosamente,

MARCELO VIEIRA MAZZINI
Médico Veterinário, CRMV Nº2040
Chefe da Divisão de Controle do Comércio
Internacional - DCI/DIPOA/SDA/MAPA

DZETTA

ANEXO I

AUDITORIA DOCUMENTAL – PPHO E APPCC

Estabelecimentos exportadores de carne e produtos cárneos de aves para a U.E.

Localizados no Estado do Rio Grande do Sul:
Dra. Clemara Goulart, através do telefone (51) 3284 9595;

Localizados no Estado de Santa Catarina:
Dr. Laércio dos Santos Crocetta, através do telefone (48)431 1160;

Localizados no Estado do Paraná:
Dra. Neide Bartoszeck da Silva, através do telefone (41) 361 4022;

Localizados nos Estados de São Paulo, Minas Gerais, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e Goiás:
Dra. Milene Cristine Cé, através do telefone (61) 218 2339.

Estabelecimentos exportadores de carne e produtos cárneos de bovinos e eqüinos para a U.E.:

Localizados no Estado do Rio Grande do Sul e Paraná:
Dra. Suzane da Silva Bittencourt e Dr Ivo Armando Costa, através do telefone (51) 3284 9595;

Localizados no Estado de São Paulo:
Dr. Ari Crispim dos Anjos, através do telefone (011) 283-5627 ou 283-5695 ou 284-6633;

Localizados no Estado do Mato Grosso e Mato Grosso do Sul:
Dr. Carlos Eduardo Tedesco, através do telefone (67) 325 7100;

Localizados no Distrito Federal e nos Estados de Minas Gerais, Espírito Santo e Goiás:
Dr. Márcio Evaristo Rezende Carlos, através do telefone (61) 218 2339.

Obs: as auditorias documentais serão realizadas nos SIPA's ou na DCI/DIPOA, conforme a localização do estabelecimento.

ANEXO II

PROGRAMA PADRÃO DE HIGIENE OPERACIONAL

1. Elaboração do Programa:

Todos os estabelecimentos habilitados à exportação devem desenvolver, implantar e manter programas escritos de Higiene Operacional. O Programa Padrão de Higiene Operacional (PPHO) deve descrever todos os procedimentos de limpeza e sanitização executados diariamente pelo estabelecimento para prevenir a contaminação do produto. Devem ser abrangidas exclusivamente as operações de limpeza e sanitização das instalações e equipamentos nas áreas de produção, com ênfase nas superfícies que entram em contato com os alimentos.

O PPHO deve ser descrito de forma clara e detalhada, de modo que qualquer pessoa que o leia saiba como realizar a perfeita higienização dos equipamentos e instalações.

Os demais procedimentos relacionados às atividades realizadas pelo estabelecimento que não sejam exclusivamente ligadas à limpeza e às áreas de produção, tais como sanitários e vestiários, currais, pátios e

outros, devem ser descritos no Manual de Boas Práticas de Fabricação.

O plano PPHO é composto pelas atividades Pré-Operacionais e Operacionais. Os procedimentos Pré-Operacionais devem estar claramente separados dos Operacionais, sendo descritos em Programas separados. Ambos devem estar perfeitamente identificados como Pré-Operacionais e Operacionais.

O PPHO Pré-Operacional abrange os procedimentos de limpeza e sanitização executados antes do início das atividades do estabelecimento, ou seja, incluem desde a higienização realizada após o encerramento da produção até as atividades imediatamente anteriores ao início das mesmas.

O PPHO Operacional inclui a limpeza, sanitização e sanitização de equipamentos e utensílios durante a produção e nos intervalos entre turnos, inclusive nas paradas para descanso e almoço. Deve descrever ainda os procedimentos de higiene executados pelos funcionários a partir da entrada na área de produção.

Tanto os procedimentos Pré-Operacionais quanto os Operacionais devem conter:

Data e assinatura do indivíduo com maior autoridade no estabelecimento, garantindo a implementação do PPHO. O Programa deve ser assinado na implantação e a cada alteração realizada;
Nome do responsável pelos procedimentos executados em cada seção (obs: não é necessário que seja especificado o nome do funcionário, pode ser através da denominação da função onde o mesmo atue);
Procedimentos de limpeza e sanitização das instalações e equipamentos;
Procedimentos de monitoria;
Ações corretivas;
Medidas preventivas;
Registros.

Procedimentos de limpeza e sanitização

Devem ser descritos de forma detalhada os procedimentos de limpeza e sanitização das instalações e equipamentos.

A descrição deve incluir no mínimo:

Desmontagem e montagem dos equipamentos após a limpeza;
As técnicas de limpeza e aplicação de sanitizantes;
O uso de produtos químicos aprovados (com identificação de nome e concentração);
A freqüência de execução dos procedimentos.

Procedimentos de Monitoria

A eficiência da aplicação dos procedimentos de limpeza e sanitização descritos no PPHO pode ser avaliada através dos seguintes métodos, entre outros:

Organoléptico (sensorial, por exemplo, visão, tato, olfato);
Químico (ex: verificação do nível de cloro da água de enxágüe);
Microbiológico (swab e cultura de superfícies de contato com alimentos de equipamentos e utensílios).

Os estabelecimentos devem especificar os métodos, a freqüência e os registros associados com os procedimentos de monitoria.

A monitoria dos procedimentos pré-operacionais deve contemplar, no mínimo, a avaliação e registro da limpeza efetiva de todas as instalações, equipamentos e utensílios que tem contato direto com os alimentos e que serão utilizados ao início da produção. Deve ser realizada com antecedência suficiente ao início da produção, para que haja tempo para a execução das ações corretivas e para a verificação pela Inspeção Federal.

A monitoria dos procedimentos operacionais deve contemplar, no mínimo, os registros relacionados aos Procedimentos Operacionais Padrão (POP), como por exemplo, as operações de esfola (abate de bovinos) ou retirada das vísceras (abate de aves). Inclui as ações para identificar e corrigir casos ou circunstâncias de contaminação direta do produto por fontes ambientais (instalações, equipamentos, etc) ou por práticas dos funcionários (higiene pessoal, manipulação do produto, etc).

Os itens verificados devem estar claramente classificados como conformes ou não conformes. Além disso, as não-conformidades registradas durante a monitoria devem ser descritas detalhadamente e identificadas corretamente (ex: sujeira é uma palavra genérica, portanto deve ser detalhado o tipo de sujeira). A planilha deve registrar o horário de execução da monitoria.

Lembramos que os estabelecimentos habilitados para a U.E. devem atender na monitoria do PPHO a "Amostragem bacteriológica para controle de limpeza e desinfecção em matadouros e instalações de desmancha", conforme o N° 2 do Anexo da Decisão 2001/471/CE, que especifica os controles de higiene pré-operacionais que devem ser efetuados em áreas diretamente implicadas na higiene do produto.

Ações corretivas

Quando forem detectadas não-conformidades durante o monitoramento do PPHO, o estabelecimento deve adotar medidas corretivas. Deve haver registro detalhado das ações corretivas tomadas pelo estabelecimento nesses casos, e constar preferencialmente na mesma planilha onde são anotadas as não-conformidades.

As ações corretivas devem incluir:

Procedimentos que assegurem a apropriada destinação dos produtos que podem estar contaminados, devido a falhas durante os procedimentos operacionais;
Retomada das condições sanitárias, através da reinspeção do local (com rubrica do responsável);

Medidas Preventivas

Quando forem detectadas não-conformidades repetitivas ou graves durante o monitoramento do PPHO, o estabelecimento deve adotar medidas preventivas. Deve haver registro das ações preventivas tomadas pelo estabelecimento nesses casos, e constar preferencialmente na mesma planilha onde são anotadas as ações corretivas.

Registros

Os registros da monitoria pré-operacional devem ser separados da operacional. Ambos devem estar claramente identificados, e incluir:

A monitoria dos procedimentos pré-operacionais e operacionais do PPHO;
As ações corretivas adotadas para prevenir a contaminação do produto;
As medidas preventivas para evitar a contaminação do produto.

Todos os procedimentos previstos no PPHO e descritos na presente instrução devem ser registrados, pois o registro é a prova da execução desses procedimentos.

Os registros devem ser mantidos no mínimo pelo período de validade do produto, e estar disponíveis para avaliação das auditorias.

Responsabilidades do SIF

O Serviço de Inspeção Federal no estabelecimento deverá:

Avaliar a execução do PPHO pela empresa, através da verificação diária de sua eficácia, registrado em relatório próprio (check-list do SIF para liberação do início das atividades do estabelecimento);

Eventualmente, revisar e rubricar os registros do PPHO da empresa.

ANEXO III

ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE – APPCC

As orientações encaminhadas através do presente documento têm por objetivo divulgar as observações coletadas por técnicos da DCI durante acompanhamento de Missões estrangeiras e nas avaliações já realizadas pela DCI/DIPOA em planos APPCC de estabelecimentos exportadores brasileiros, a fim de evitar a repetição de não-conformidades que foram observadas nessas ocasiões.

Ressaltamos que a elaboração e implantação do plano APPCC devem ser realizadas por uma equipe reunida especialmente para esse fim, e que tenha recebido treinamento especifico para tal.

Aspectos gerais

O plano APPCC deve estar descrito de forma clara e detalhada. Deve estar assinado e data pelo indivíduo com maior autoridade no estabelecimento, garantindo a implantação e execução do APPCC.

Todos os procedimentos descritos no plano HACCP devem ser fielmente executados pelo estabelecimento. É considerada uma falha grave a discrepância entre os procedimentos descritos no plano e a execução destes pela indústria (ex: medidas corretivas/preventivas in loco executadas de forma diversa ao descrito no plano).

Análise de Risco

Todos os perigos relacionados à segurança alimentar devem ser listados, incluindo a análise de cada etapa do processo para identificação dos Pontos Críticos (PC) e Pontos Críticos de Controle (PCC), considerando-se os perigos biológicos, químicos e físicos.

A justificativa das decisões relacionadas aos PC's e PCC's deve ser embasada em regulamentos, literatura científica e outros. Além disso, a decisão de não classificar um perigo como crítico, em uma etapa onde são identificados riscos potenciais ao alimento, deve ser embasada por medidas preventivas e/ou apresentar uma etapa posterior que elimine ou controle o perigo.

Pontos Críticos de Controle

Os pontos críticos de controle para cada perigo relacionado à segurança dos alimentos devem ser listados, incluindo, quando apropriado, perigos que possam ser introduzidos no próprio estabelecimento ou que ocorram antes da entrada da matéria-prima no estabelecimento.

Devem ser classificados como PCC's somente os pontos classificados na análise de risco como perigo à Saúde Pública.
A identificação dos PCC's pode ser realizada através da aplicação das seguintes questões ao perigo que está sendo analisado:

É um problema de Saúde Pública?
É razoavelmente provável que ocorra?
É mensurável?

Caso a resposta seja SIM a todas as questões, e não haja uma etapa posterior que elimine ou controle o

perigo, a etapa em avaliação deve obrigatoriamente ser considerada um PCC. Caso uma ou mais respostas seja NÃO, a etapa ainda deverá ser controlada através das Boas Práticas de Fabricação (BPF) ou de um programa de qualidade, mas não é obrigatoriamente um PCC.

Foram estabelecidos pela DCI/DIPOA como PCC's mínimos no abate a contaminação da carcaça por fezes, ingesta ou leite (este último, no caso do abate de animais mamíferos), e a temperatura da carcaça ao final do resfriamento. Não há limite de tolerância para a presença de fezes, ingesta ou leite na carcaça. Outros contaminantes, como pêlos e graxa, podem ser controlados através dos Programas de Qualidade do estabelecimento.

A equipe de APPCC deve ser cuidadosa na identificação dos PCC's, para que não sejam identificados como críticos pontos em demasia. Geralmente, alguns dos pontos identificados como críticos podem ser controlados através de Pontos de Controle. Um aspecto importante a ser considerado é a diferenciação entre a probabilidade e a possibilidade de ocorrência do perigo, ou seja, muitos problemas são possíveis de acontecer, mas nem todos são prováveis. Um exemplo de adoção de PCC que ocorre freqüentemente é o armazenamento ou a expedição de produtos congelados. Apesar de ser possível a ocorrência de falhas que culminem em uma alteração grave da temperatura de um produto congelado, na maioria das vezes é pouco provável que aconteça. Entretanto, sempre devem ser consideradas as características particulares de cada estabelecimento.

Perigos biológicos, físicos ou químicos, por apresentarem medidas preventivas e corretivas específicas para cada perigo em discussão, devem ser considerados como PCC's distintos.

Deve estar especificado no plano APPCC o responsável pelos procedimentos descritos. Não é necessário que seja especificado o nome do funcionário, sendo suficiente a denominação da função em que o mesmo atue.

Limites Críticos

Os limites críticos que precisam ser cumpridos em cada um dos pontos críticos de controle devem ser listados, e deverão ser determinados de forma que, no mínimo, assegurem que o padrão de desempenho estabelecido pela Legislação ou literatura cientifica pertinente ao processo ou ao produto seja cumprido.

O limite crítico não pode ser um intervalo, deve ser mensurável e as decisões não devem ser baseadas em critérios subjetivos.

Monitoria

Devem ser listados os procedimentos usados para monitorar cada um dos pontos críticos de controle a fim de assegurar a conformidade com os limites críticos, bem como a freqüência com que os mesmo são executados. O detalhamento desses procedimentos pode ser realizado através dos Procedimentos Operacionais Padrão do estabelecimento, desde que os mesmos sejam citados na monitoria do APPCC.

No caso da monitoria ser executada através de amostragem, deve ser especificado o número de unidades que serão amostradas a cada monitoria. Para fins de decisão quanto ao desvio dos limites críticos e adoção das medidas corretivas, não deve ser considerada a média, mas o pior resultado dentre as unidades que compõem a amostra que está sendo monitorada.

Os procedimentos de monitoria devem ser bem diferenciados dos de verificação. A monitoria é executada para identificar possíveis desvios dos limites críticos, e pode ser contínua (em 100% dos produtos) ou intermitente (amostragem). Já a verificação é realizada em uma etapa geralmente posterior a aplicação das ações corretivas, e checa a eficiência tanto dos procedimentos de monitoria quanto das ações corretivas adotadas.

Como exemplo, pode ser tomado o PCC da Contaminação Fecal em Carcaças. A monitoria desse PCC é executada através de inspeção visual de 100% das carcaças, sendo o limite crítico a ausência de contaminação fecal ou biliar. Caso haja desvio desse limite, é adotada a ação corretiva (retirada da

contaminação). A verificação é realizada após a aplicação da ação corretiva, por amostragem, para checar se o PCC está sendo eficiente, ou seja, se as carcaças após essa etapa não apresentam contaminação fecal ou biliar.

Ações corretivas e preventivas

O plano de APPCC escrito deverá identificar as ações corretivas a serem seguidas em resposta ao desvio de um limite crítico para cada PCC (químico, físico e biológico), garantindo:

A identificação e eliminação do desvio;
A eficácia da ação corretiva aplicada;
A adoção de medidas preventivas para evitar a recorrência, no caso de desvios repetitivos ou graves;
Que não seja comercializado nenhum produto que seja nocivo à saúde.

Caso não seja aplicada a ação corretiva especificada em um determinado desvio, ou ocorra algum risco inesperado, o estabelecimento deverá:

Separar e reter o produto afetado, ao menos até que os requisitos dos parágrafos (b) e (c) desta seção sejam cumpridos;

Fazer uma revisão para determinar a aceitabilidade do produto afetado para distribuição;

Tomar a ação, quando necessário, com respeito ao produto afetado para assegurar que nenhum produto que seja nocivo à saúde ou de qualquer modo adulterado, como resultado do desvio, seja comercializado;

Proceder à reavaliação do plano APPCC para determinar se o desvio pode ocorrer novamente ou se outro perigo imprevisto deva ser incorporado ao plano.

No caso de ocorrer um desvio do limite crítico, uma das medidas que pode ser adotada é a intensificação da freqüência do monitoramento até que seja restabelecido o controle do ponto em questão.

Todas as ações corretivas deverão ser registradas. No caso do uso de amostragem na monitoria de um determinado PCC, devem ser adotadas e registradas ações corretivas para cada unidade não observada durante o intervalo entre um monitoramento e outro, caso seja detectado na monitoria um desvio do limite crítico.

As ações preventivas devem ser bem diferenciadas das corretivas. Logo após a ocorrência do desvio do limite crítico, detectada através do monitoramento, são aplicadas as ações corretivas, que não irão permitir a comercialização de um produto que ofereça riscos à Saúde Pública. Exemplos de ação corretiva são a retirada da contaminação fecal ou biliar das carcaças e o desvio de produtos para industrialização.

As ações preventivas são adotadas nos casos de desvio repetitivo ou grave de um determinado limite crítico. Exemplos de ações preventivas são treinamento de pessoal, ajuste de equipamentos e diminuição da velocidade do abate.

Registro

O estabelecimento deverá manter no mínimo os seguintes registros:

O plano APPCC, incluindo documentos associados à tomada de decisões, à seleção e desenvolvimento dos PCC's e limites críticos, e documentos que baseiem os procedimentos de monitoramento e de verificação selecionados e a freqüência desses procedimentos;

Registros documentando o monitoramento dos PCC's e os seus limites críticos, incluindo:
A monitoria dos PCC's, através dos registros reais de tempos, temperaturas ou outros valores quantificáveis,

conforme previsto no plano APPCC;
As ações corretivas e preventivas, incluindo todas as ações tomadas em resposta a um desvio;
Os procedimentos de verificação, incluindo a calibração dos instrumentos de monitoramento de processos, as observações diretas das atividades de monitoramento e ações corretivas e a revisão dos registros;
Os procedimentos para validação do plano APPCC na implantação e a cada alteração.

Sempre que possível cada registro deverá ser feito no momento em que o evento específico ocorrer, incluindo a data e o horário, e deverá ser assinado ou rubricado pelo funcionário que esteja fazendo o registro.

O uso de registros mantidos em computadores é aceitável, desde que controles apropriados sejam implementados para garantir a integridade dos dados e assinaturas eletrônicos.

Os estabelecimentos deverão reter todos os registros pelo prazo correspondente a validade dos produtos.

Verificação

Devem ser listados os procedimentos de verificação, bem como a freqüência com que estes procedimentos são executados.

As atividades de verificação contínua incluem, mas não estão limitadas a:

Calibração dos instrumentos de monitoramento do processo;
Observações diretas das atividades de monitoramento e ações corretivas;
A revisão dos registros.

No procedimento de verificação do Plano APPCC, podem ser incluídas as auditorias recebidas, tanto internas como externas, incluindo as auditorias do Ministério da Agricultura e as Missões estrangeiras.

Validação

Todo estabelecimento deverá validar a adequação do plano APPCC no controle de perigos relativos à segurança dos alimentos, identificados durante a análise de perigos, e deverá verificar se o plano está sendo efetivamente implementado.

Validação Inicial

Com a conclusão da análise de risco e desenvolvimento do plano de APPCC, o estabelecimento deverá conduzir atividades planejadas para determinar se o plano APPCC está funcionando como esperado. Durante este período de validação do plano de APPCC, o estabelecimento deverá, repetidamente, testar a adequação dos PCC's através dos limites críticos, atividades de monitoramento, procedimentos de guarda dos registros e ações corretivas, previamente estabelecidos no plano de APPCC. A validação ainda abrange a revisão dos próprios registros, rotineiramente gerados pelo sistema APPCC, no contexto de outras atividades de validação.

O plano APPCC deve ser validado em 90 dias após sua implantação e a cada alteração. Os procedimentos de validação podem ser realizados pela própria equipe do APPCC, recomendando-se, entretanto, a utilização de auditores contratados, que tendem a apresentar resultados mais eficientes. O documento final de validação o plano deve ser obrigatoriamente consolidado pela equipe interna do APPCC.

Reavaliação do Plano de APPCC

Todo estabelecimento deverá reavaliar a adequação do plano de APPCC pelo menos anualmente e a todo o momento em que ocorra qualquer mudança que possa afetar a análise de perigos ou alterar o plano APPCC. Tais mudanças podem incluir, mas não estão limitadas a modificações em: matérias primas ou fontes de

matérias primas; formulação do produto; métodos ou sistemas de abate ou processamento; volume de produção; pessoal; embalagem; sistemas de distribuição do produto acabado.

Reavaliação das Análises de Risco

Qualquer estabelecimento que não possua um plano de APPCC porque uma análise de perigos não tenha revelado a provável ocorrência de perigos relativos à segurança dos alimentos, deverá reavaliar a adequação da análise de perigos sempre que ocorra alguma alteração que possa afetar razoavelmente a existência de perigo relativo à segurança dos alimentos. Tais mudanças podem incluir, mas não estão limitadas a modificações em: matérias primas ou fontes de matérias primas; formulação do produto; métodos ou sistemas de abate ou processamento; volume de produção; embalagem; sistemas de distribuição do produto acabado; ou no uso ou dos consumidores esperados do produto acabado.

Treinamento

A execução das seguintes funções deve ser restrita a profissionais que tenha completado com sucesso um curso de instrução na aplicação dos sete princípios do APPCC para processamento de produtos cárneos ou derivados de aves:

Desenvolvimento do plano APPCC, a qual poderia incluir a adaptação de um modelo genérico que seja apropriado para um produto específico; e
Reavaliação e modificação do plano APPCC.

Verificação do SIF local

O SIF local deverá proceder à verificação in loco do funcionamento dos Pontos Críticos de Controle do APPCC implantado no estabelecimento, através da planilha encaminhada a seguir.

Os PCC's deverão ser verificados aleatoriamente pelo SIF, de forma que todos sejam contemplados no mínimo semanalmente. A ordem de verificação na semana pode ser estabelecida por sorteio. O importante é que não haja uma rotina fixa de verificação dos PCC's, evitando que fique pré-estabelecido que sempre no mesmo dia da semana um determinado PCC seja vistoriado.

No preenchimento da planilha deve constar o SIF, a data, o n° do PCC que está sendo verificado e o setor onde ele está localizado. A resposta negativa a qualquer dos cinco itens relacionados ao funcionamento do PCC, implica obrigatoriamente em descrição detalhada da irregularidade observada, bem como das ações corretivas e preventivas adotadas. Deve ser registrada ainda a verificação realizada sobre a correção dessa irregularidade.
EMBED PBrush
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA – SDA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – DIPOA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL – SIF

RELATÓRIO DE VERIFICAÇÃO DO APPCC

SIF: _____ DATA: _____

PCC N°: _____ SETOR: _____

ITEM
VERIFICAÇÃO DO PCC
SIM
NÃO*

1
O PCC está sendo monitorado de acordo com o plano APPCC (freqüência, aptidão dos funcionários, eficiência dos procedimentos)?

2
Os limites críticos estabelecidos e seus eventuais desvios estão sendo observados e registrados conforme o plano APPCC?

3
As ações corretivas estão sendo aplicadas de forma efetiva, de acordo com o descrito no plano APPCC, e registradas de forma detalhada?

4
As ações preventivas estão sendo aplicadas de forma efetiva, de acordo com o descrito no plano APPCC, e registradas de forma detalhada?

5
A verificação do PCC realizada pela indústria está sendo efetuada e registrada conforme previsto no plano APPCC (calibração, procedimentos, mensuração direta)?

*A observação de qualquer irregularidade implica obrigatoriamente em sua descrição detalhada.

ITEM
IRREGULARIDADES/ MEDIDAS CORRETIVAS E PREVENTIVAS

_____
Assinatura do Médico Veterinário

DATA
ITEM
VERIFICAÇÃO DA CORREÇÃO DA IRREGULARIDADE
RUBRICA