Conselho Regional de Medicina Veterinária do Rio Grande do Sul

Guia Básico de Responsabilidade Técnica em Segurança dos Alimentos

CRMVRS
Conselho Regional de Medicina Veterinária do Rio Grande do Sul

Apresentação

O médico veterinário contribui para garantir ao consumidor a qualidade e a inocuidade dos produtos de origem animal.

A Responsabilidade Técnica é uma das atividades da Medicina Veterinária que contribui para garantir ao consumidor a qualidade, a inocuidade dos produtos e a excelência nos serviços prestados pelos estabelecimentos que exercem atividades ligadas à profissão. O Responsável Técnico é o profissional que responde técnica, ética e legalmente pelos seus atos profissionais e pelas atividades peculiares à Medicina Veterinária exercidas pelas empresas nas quais atua.

Por lei, o CRMV-RS tem como finalidade fiscalizar o exercício professional e também orientar, supervisionar e disciplinar as atividades relativas à profissão de médico veterinário. Além disso, um dos compromissos do Conselho Regional de Medicina Veterinária do Rio Grande do Sul (CRMV-RS) é estimular a capacitação técnica dos médicos veterinários atuantes no Estado.

Ciente da importância desta atividade para a sociedade em geral, o CRMV-RS elaborou o GUIA BÁSICO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA EM SEGURANÇA DOS ALIMENTOS. Esta publicação tem o objetivo de apoiar os profissionais responsáveis técnicos com informações e legislações pertinentes à área de atuação de uma forma clara e objetiva, para que sirva também como fonte permanente de consulta.

Nossa intenção é que o Guia contribua para a excelência na prestação de serviços. Este trabalho faz parte da política de valorização profissional desenvolvida pelo Conselho e do reconhecimento que temos sobre a importância da Responsabilidade Técnica para a profissão. Buscamos, com esta publicação e outros serviços, retribuir à classe médico-veterinária e zootécnica tudo aquilo que arrecadamos com as contribuições.

Rodrigo Lorenzoni
Presidente do CRMV-RS

Diretoria

Diretoria Executiva do CRMV-RS

Gestão 2014/2017

Presidente: Rodrigo Marques Lorenzoni
Vice-presidente: José Arthur de Abreu Martins
Secretária-geral: Gloria Jancowski Boff
Tesoureiro: André Mello da Costa Ellwanger

Conselheiros Efetivos

Ana Flávia Motta Gomes
Angélica Pereira dos Santos Pinho
Carlos Guilherme de Oliveira Petrucci
João Cesar Dias Oliveira
Camila Correa Jacques
Vera Lúcia Machado da Silva

Conselheiros Suplentes

Júlio Otávio Jardim Barcellos
Marcelo Páscoa Pinto
Jose Luis Maria
Juliana Iracema Milan
Ricardo Reis Bohrer
Elbio Nallen Jorgens

Expediente
Conteúdo Técnico:
Comissão de Segurança dos Alimentos CRMV-RS
Méd. Vet. Liris Kindlein, Zoot. Thais Nadruz D'Almeida, Méd. Vet. André Mello da Costa Ellwanger, Méd. Vet. Luciano da Silveira Chaves, Méd. Vet. Elci Lotar Dickel, Méd. Vet. Marcelo Páscoa Pinto, Méd. Vet. Fernanda Araújo de Britto Velho, Méd. Vet. Luciano Cirelli da Silveira, Méd. Vet. Marina Schmitt, Méd. Vet. Rodrigo Etzberger, Méd. Vet. Fernanda Araújo de Britto Velho.
Edição: Jornalista Thais D'Avila (MTB-RS 8614)
Diagramação e Projeto Gráfico: Amanda Porterolla
Fotos: Fernando Kluwe Dias / CRMV-RS / Divulgação

Índice

Apresentação 3
Diretoria e expediente 5

Introdução
A segurança dos alimentos e a participação do médico veterinário 9

Classificação
Classificação dos estabelecimentos 12

Responsabilidade Técnica
Jornada de trabalho, distância e capacitação 14

Atribuições do RT
Em estabelecimentos varejistas de alimentos de origem animal 16
Em varejo supermercadista 18
Em indústrias de alimentos de origem animal 19
Em entrepostos de mel e derivados 21
Em indústrias da carne 22
Em indústrias de laticínios 25
Em indústrias de pescados 28

Conclusão
Recomendações finais 31

Legislação
Para RT do varejo supermercadista 33
Para RT de estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos de origem animal 35

Anotações 37

A segurança dos alimentos e a participação do médico veterinário

DIVULGAÇÃO

Monitoramento de perigos biológicos de alimentos de origem animal, bem como dos processos tecnológicos.

O termo "segurança de alimentos" refere-se à prática de medidas que permitem o controle da contaminação dos alimentos por qualquer agente passível de causar risco à saúde ou à integridade física do consumidor. Essas medidas visam garantir qualidade e sanidade dos produtos, assegurando que cheguem ao consumidor isentos de contaminantes físicos, químicos e biológicos que possam ocasionar agravos à saúde de quem os consome. Portanto, a segurança dos alimentos é consequência do controle e monitoramento em todas as etapas da cadeia produtiva, do campo à mesa.

O médico veterinário é o profissional que reúne os conhecimentos técnico-científicos sobre a qualidade da matéria-prima e saúde animal, bem como dos processos tecnológicos para garantir a produção segura dos alimentos de origem animal, através da inspeção

Segurança de Alimentos: medidas que visam garantir qualidade e sanidade dos produtos que vai a mesa do consumidor

das matérias-primas e monitoramento dos requisitos higiênico-sanitários em todas as etapas do processo produtivo, tanto para alimentos in natura como processados nas indústrias alimentícias e também nos pontos de venda.

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), estima-se que dois milhões de mortes sejam causadas todos os anos pela ingestão de água ou alimentos contaminados. E mais de 200 tipos de doenças são causadas por alimentos e água contendo bactérias, parasitas, vírus ou substâncias químicas prejudiciais à saúde. Os dados mostram que, em 2010, ocorreram pelo menos 582 milhões de casos de 22 tipos de doenças de origem alimentar, além de 351 mil óbitos associados a esse tipo de problema. Os agentes responsáveis pela maioria das mortes são as bactérias *Salmonella* (52 mil mortes), a *E.coli*, que habita normalmente o instestino humano e de alguns animais (37 mil mortes) e o *norovírus* (35 mil mortes).

Ainda de acordo com a OMS, alimentos contaminados podem provocar mais de 200 tipos de doenças. Alguns exemplos de alimentos considerados não seguros incluem os insuficientemente cozidos de origem animal, frutas e vegetais contaminados por fezes e mariscos contendo biotoxinas.

Apesar das lacunas de dados e da limitação das estimativas devido a subnotificação é evidente que o fardo global das doenças transmitidas por alimentos é considerável e afeta indivíduos de todas as faixas etárias, particularmente crianças com menos de cinco anos de idade e pessoas que vivem em regiões de baixa renda. Assim, o profissional formado em Medicina Veterinária que atua na área de alimentos desempenha um papel essencial na inspeção, controle, aplicação e implantação dos processos de controle, incluindo a extensão e natureza veterinária das atividades de segurança de alimentos em toda a cadeia e, desta forma, é um ator fundamental para a garantia da segurança dos alimentos de origem animal disponíveis à população.

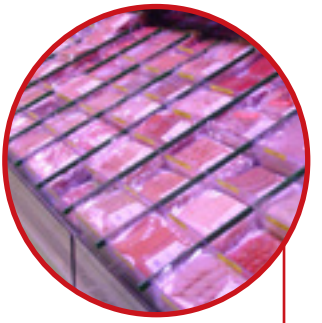
Estima-se que dois milhões de mortes sejam causadas todos os anos pela ingestão de água ou alimentos contaminados

A importância do alimento perecível no varejo:

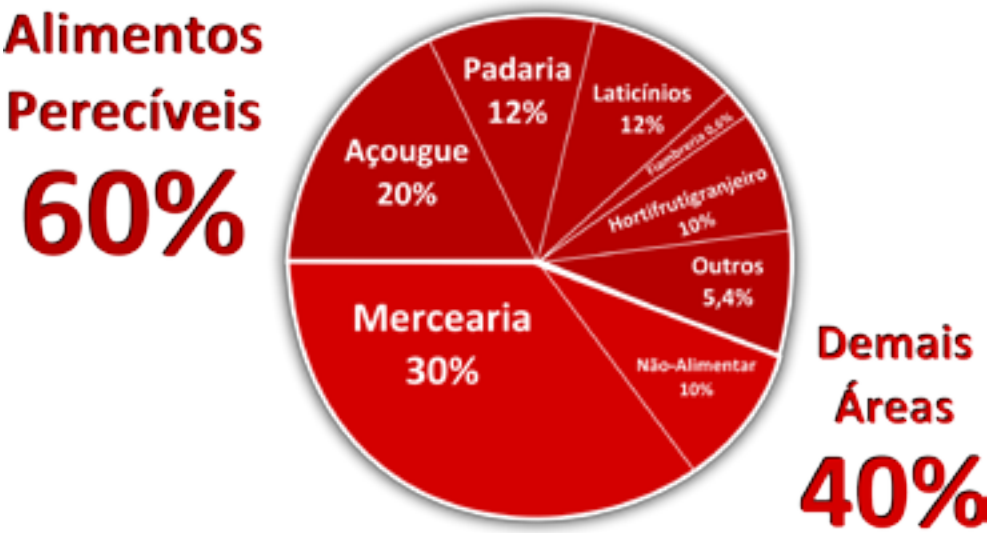
Alimentos perecíveis são produtos vendidos em supermercados/hipermercados e similares, que necessitam de refrigeração com temperaturas adequadas para sua conservação em exposição nas diferentes áreas, tais como: açougue, padaria, confeitaria, fiambreria, laticínios e hortifrutigranjeiros.

Nos supermercados, as categorias de produtos mais comercializados são: mercearia seca, responsável pela venda de *commodities* e produtos básicos e os produtos perecíveis que determinam o sucesso de um supermercado, fazendo a diferença, à medida que tenham qualidade, variedade, boa exposição, higiene e limpeza. Estes atributos são objeto de trabalho do profissional médico veterinário atuante no setor.

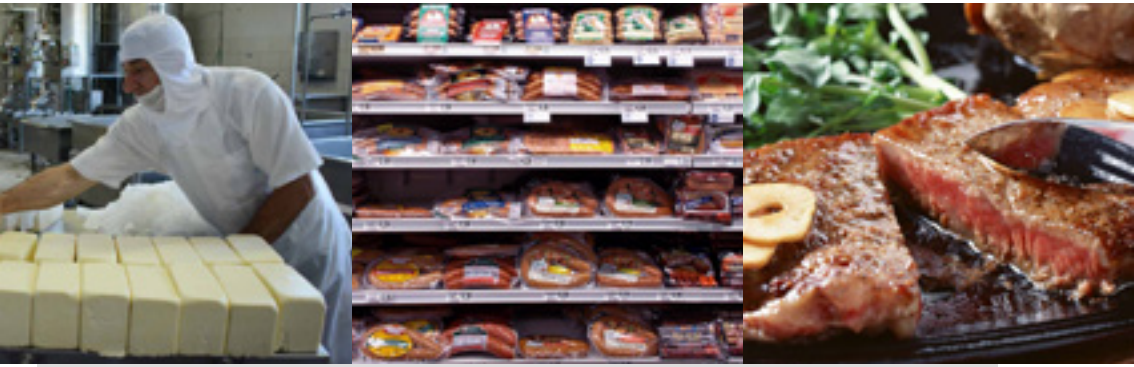
Participação dos alimentos perecíveis em vendas totais (em média):



Alimentos perecíveis são aqueles que necessitam de refrigeração com temperaturas adequadas para sua conservação em exposição



Classificação dos estabelecimentos



Os estabelecimentos industrializadores ou comercializadores de alimentos de origem animal podem ser divididos em dois grandes grupos: os da indústria, com registro nos órgãos de agricultura (SIM, SIE e SIF) e os do varejo, com registro nas vigilâncias sanitárias municipais.

Para fins de regulamentação e admissão da responsabilidade técnica do médico veterinário nos estabelecimentos industrializados ou comercializadores de alimentos de origem animal pode-se dividir em dois grandes grupos, os da indústria de produtos de origem animal, com registro nos órgãos de agricultura (SIM, SIE e SIF) e os do varejo de produtos de origem animal, com registro nas vigilâncias sanitárias municipais.

Estabelecimentos industriais de produtos de origem animal

Segundo o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA, 2017), podem-se classificar os estabelecimentos de Indústria de Produtos de Origem Animal como segue:

I - propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II - estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais para abate ou industrialização;

III - estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV - estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para

distribuição ou industrialização;

V - estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI - estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VII - estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados; e

VIII - nos portos, aeroportos, postos de fronteira, aduanas especiais e recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação.

Estabelecimentos varejistas de produtos de origem animal

Classificação dos estabelecimentos varejistas de alimentos de origem animal e atividades potenciais de atuação de um médico veterinário especialista em alimentos como consultor na área ou responsável técnico, como seguem:

- Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios – hipermercados;
- Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios – supermercados;
- Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios – minimercados, mercearias e armazéns;
- Padaria e confeitaria;
- Comércio varejista de doces, balas, bombons e semelhantes;
- Comércio varejista de carnes;
- Açougues;
- Peixaria;
- Comércio varejista de bebidas;
- Comércio varejista de hortifrutigranjeiros;
- Comércio varejista de produtos alimentícios em geral, ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente;
- Restaurantes e similares;
- Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas;
- Lanchonete, casas de chá, de sucos e similares;
- Serviços ambulantes de alimentação;
- Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas;
- Serviços de alimentação para eventos e recepções – bufê;
- Cantina – serviço de alimentação privativo;
- Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar;

Jornada de trabalho, distância e capacitação

Foto: br.freepik.com

Jornada de trabalho deve ser estabelecida entre profissional e empresa.

Existem determinações legais referentes à jornada de trabalho do responsável técnico. Elas estão embasadas nas Resoluções CRMV-RS n° 02/2005, n° 13/2010 e nº 16/2012, e garantem melhor desempenho da função perante a empresa e o consumidor. O profissional não deve ultrapassar 56 horas semanais de trabalho. Assim, o número de empresas que o profissional poderá assumir como responsável técnico (RT) dependerá da quantidade de horas que consta no contrato de cada uma, bem como do tempo gasto para deslocamento entre uma empresa e outra.

A determinação da jornada de trabalho deve ser estabelecida entre o profissional e a empresa que o contratar. O período deverá atender as necessidades técnicas das atividades a serem desenvolvidas. A área de atuação do responsável técnico deve ser,

A melhoria da capacitação técnica para o exercício da função deve ser uma preocupação constante do profissional

preferencialmente, no município onde reside ou, no máximo, num raio de até 120 quilômetros deste.

O CRMV-RS pode, a seu juízo, conceder a Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) em situações excepcionais, desde que plenamente justificada. A Responsabilidade Técnica deve ser assumida na área de pleno conhecimento e formação específica. A melhoria da capacitação técnica para o exercício da função deve ser uma preocupação constante do profissional. Os Seminários de Responsabilidade Técnica promovidos pelo CRMV-RS são o passo inicial para o efetivo desempenho da atividade.

No município de Porto Alegre, a Portaria 762 de 14 de julho de 2015, aprova as exigências mínimas para obrigatoriedade de Responsáveis Técnicos em Hipermercados e Supermercados no município de Porto Alegre levando em consideração a diversidade das atividades realizadas, a segurança do consumidor e as normas higiênico-sanitárias vigentes onde, em seu art. 2º, menciona a obrigatoriedade dos estabelecimentos terem um Responsável Técnico com formação acadêmica contemplando em sua habilitação conhecimentos específicos nas áreas de produção tecnologia e higiene de alimentos, devidamente comprovado. O responsável técnico deverá estar legalmente habilitado pelo conselho de classe correspondente. Em seu parágrafo primeiro, este dispositivo legal determina que em estabelecimentos onde houver manipulação de produtos de origem animal, por determinação legal, pelo menos um responsável técnico deverá ser médico veterinário.

>> Acesse o documento em PDF, através do link:

http://www.crmvrs.gov.br/PDFs/Resolucao_16_de_21_de_maio_de_2012.pdf

No município de Porto Alegre, a Portaria 762 de 14 de julho de 2015, aprova as exigências mínimas para obrigatoriedade de Responsáveis Técnicos em Hipermercados e Supermercados

Em estabelecimentos varejistas de alimentos de origem animal

O médico veterinário fiscaliza as condições higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos, e utensílios em uso na produção, do processo de manipulação de alimentos.

As competências e atribuições do médico veterinário, responsável técnico de Estabelecimentos varejistas que comercializam Produtos de Origem Animal são:

- exigir a aquisição de produtos oriundos de estabelecimentos com Inspeção Sanitária Oficial;

- selecionar fornecedores, considerando a aplicação das ferramentas de qualidade e controle higiênico-sanitário, capacidade produtiva e de atendimento à demanda do estabelecimento, atendimento a legislação sanitária;

- estabelecer condições de higiene para as instalações, equipamentos, e utensílios em uso na produção, do processo de manipulação e manipuladores de alimentos;

- capacitação dos profissionais envolvidos nas operações de depósito para guarda adequada de alimentos, manipulação, embalagem, armazenamento e, transporte dos produtos entre setores e unidades;

- estabelecer programas de controle de qualidade e segurança de alimentos que visem a garantir a saúde do consumidor e a estabilidade de prateleira do produto.

- estabelecer programa integrado

de controle de pragas em parceria com a empresa contratada para este fim;

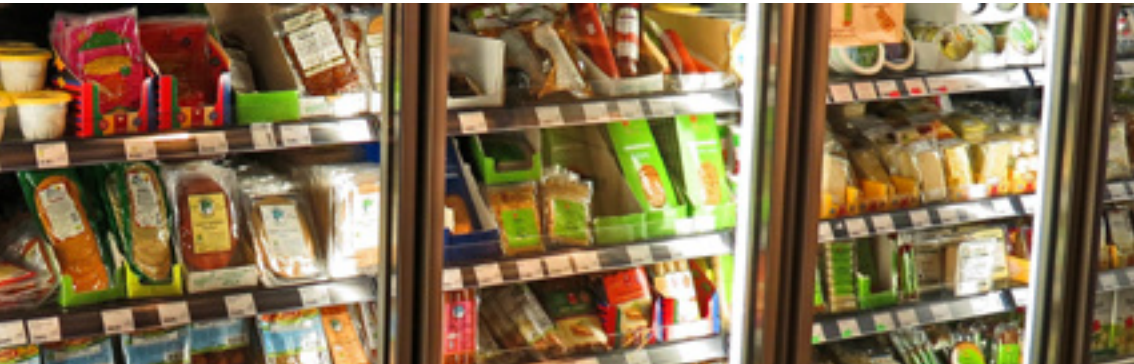
- definir critérios e procedimentos para a aquisição e uso de saneantes, embalagens e produtos, todos devidamente registrados e autorizados pelos órgãos reguladores competentes;

- ter conhecimento sobre os aspectos técnicos e legais a que os estabelecimentos estão submetidos, incluindo normas e regulamentos emanados pelos órgãos de regulamentação municipais, estaduais e federal;

- trabalhar em consonância com os serviços oficiais de inspeção e vigilância sanitária, procurando uma ação integrada, visando a produção de alimentos com qualidade e seguros para o consumo.

ANVISA

Fiscalizar o uso de saneantes, embalagens e produtos, todos devidamente registrados e autorizados pelos órgãos reguladores competentes



Em varejo supermercadista

O responsável técnico médico veterinário que atuar no setor supermercadista irá desenvolver suas atividades técnicas em três principais linhas:

1. Controle Higiênico-Sanitário Operacional:

- na produção, pela inspeção de matérias- primas e pelo monitoramento da manipulação higiênica dos alimentos com ações de controle dos Hábitos de Higiene Pessoal, da Saúde dos Colaboradores e da Conservação de Alimentos;

- no ambiente, controlando a Qualidade da Água, Vetores e Pragas Urbanas e os processos de Higienização Ambiental;

- receber e armazenar matérias-primas e produtos acabados;

- exposição à venda de alimentos nas mais diversas formas de apresentação e comercialização, levando em consideração seus requerimentos térmicos e a legislação para comércio seguro do alimento;

2. Treinamentos e capacitações das equipes envolvidas no recebimento, armazenamento, produção e comercialização de alimentos;

3. Atendimento aos órgãos oficiais de regulação e fiscalização da atividade comercial de alimentos.

Exposição à venda de alimentos, levando em consideração seus requerimentos térmicos e a legislação para comércio seguro

Em indústrias de alimentos de origem animal

As competências e atribuições do Médico veterinário, responsável técnico de Estabelecimentos de Indústria de Produtos de Origem Animal são:

- ter conhecimento da origem dos animais que serão encaminhados para o abate através de guia de trânsito animal (GTA) e nota fiscal do produtor;
- exigir o boletim sanitário no recebimento de animais vivo no exame ante-mortem;
- ter conhecimento das ferramentas de autocontrole (BPF e APPCC), fazendo cumprir a legislação vigente;
- manter registros de todos os monitoramentos realizados;
- montar plano de ação de capacitação de funcionários sobre as boas práticas de fabricação;
- orientar os funcionários sobre a maneira adequada do processamento de cada operação do abate e produção;
- respeitar os preceitos de bem-estar animal capacitando os colaboradores;
- garantir a correta aquisição e uso dos produtos de limpeza e higienização;
- garantir a correta higienização das instalações e equipamentos;
- elaborar e aprovar a rotulagem junto aos órgãos fiscalizadores;
- orientar sobre o controle e destino dos dejetos;

O médico veterinário deve controlar a origem dos animais que serão encaminhados para o abate através de guia de trânsito animal

- orientar quanto ao controle integrado de pragas;
- garantir que a água utilizada na indústria seja potável, de acordo com a legislação competente;
- manter registro de rastreabilidade e origem dos produtos;
- garantir que a produção seja livre de fraudes e adulterações;
- receber matérias-primas com origem comprovada através de rotulagem e nota fiscal de estabelecimentos com registros no SIM, SIE e SIF, respeitando as particularidades dos sistemas SISBI e SUSAF, quando for o caso;
- garantir a correta produção dos alimentos respeitando os RTIQs de cada produto fabricado, quando houver;
- certificar que a produção esteja de acordo com o aprovado no órgão fiscalizador em cada descrição de produção, evitando fraudes e adulterações;
- controlar o armazenamento, embalagens e rotulagem de carcaças e produtos.

O médico veterinário também controla o adequado armazenamento, embalagens e rotulagem de carcaças e produtos

Em entrepostos de mel e derivados

O Responsável Técnico pelos empreendimentos que manipulam, beneficiam e distribuem mel e produtos derivados da apicultura, quando no exercício de suas funções, deve:

- orientar sobre procedimentos que envolvam a colheita do mel e derivados;
- orientar adequadamente o transporte de mel e cuidados a serem dispensados nos veículos;
- orientar sobre o fluxograma do processamento do mel;
- orientar os funcionários quanto à observação dos preceitos básicos de higiene pessoal, uso de vestuário adequado e dos cuidados na manipulação;
- identificar e orientar sobre os pontos críticos de contaminação dos produtos;
- realizar as análises que se fizerem necessárias;
- indicar sobre os cuidados no transporte e na comercialização dos produtos;
- garantir o rigoroso cumprimento do memorial descritivo dos produtos processados;
- orientar a empresa quanto à utilização das embalagens, conforme prevista em legislação;
- estabelecer programa integrado de controle de pragas;
- ter conhecimento dos aspectos técnicos e legais a que estão sujeitos os estabelecimentos, especialmente, quanto aos seus Regulamentos e Normas;

Faz parte da atuação do responsável técnico dentificar e orientar sobre os pontos críticos de contaminação dos produtos apícolas

Em indústrias da carne

Para os estabelecimentos que abatem, industrializam, manipulam, beneficiam, embalam e distribuem carnes e produtos derivados da carne, o Responsável Técnico (RT) deve:

- adquirir animais sadios, oriundos de regiões sanitariamente controladas;
- estabelecer normas e padrões de espera e abate dos animais;
- estabelecer as condições mínimas da infra-estrutura e de higiene;
- estabelecer as condições mínimas de higiene e de funcionamento dos equipamentos;
- capacitar e formar pessoas para as operações de abate, manipulação, embalagem, armazenagem e transporte;
- capacitar as pessoas envolvidas em higiene e condição de saúde pessoal;
- atualizar os procedimentos tecnológicos de manipulação das carcaças;
- estabelecer normas para facilitar a realização da inspeção higiênico-sanitária;
- orientar a aquisição de matéria-prima, aditivos, desinfetantes, conservantes e embalagens legalmente aprovadas, bem como o seu uso correto e legal;
- estabelecer padrões das embalagens e do armazenamento para a conservação do produto final;
- orientar os cuidados no transporte e na comercialização dos produtos;

O médico veterinário deve avaliar as condições sanitárias, classificar e tipificar carcaças

- estabelecer programa integrado de controle de pragas;

- estabelecer a qualidade e a quantidade adequadas da água utilizada na indústria, bem como o destino correto de águas servidas;

- gerenciar o sistema de produção;

- estabelecer o destino correto de efluentes gerados no processamento;

- atentar para o controle de qualidade dos produtos e para os pontos críticos de contaminação e conservação, especialmente:

  - nas oclusões obrigatórias de esôfago e reto;

  - nas condições das câmaras frigoríficas e dos equipamentos de frio;

- na qualidade do gelo utilizado no processamento; e

- nas condições técnicas do laboratório de controle de qualidade;

- avaliar, classificar e tipificar carcaças;

- inteirar-se de que as atribuições técnicas e legais da inspeção dos produtos cárneos são da competência da Inspeção Sanitária Oficial (serviço público), sendo, portanto, juridicamente distintas das atividades do Responsável Técnico;

- trabalhar em consonância com os Serviços Oficiais de Inspeção e Vigilância Sanitária, procurando uma ação integrada, visando à produção de alimento de boa qualidade para o consumo;

- notificar as autoridades sanitárias (Vigilância Sanitária, Vigilância

O RT deve trabalhar em consonância com os Serviços Oficiais de Inspeção e Vigilância Sanitária, procurando uma ação integrada, e a garantia da comercialização de uma alimento seguro

Epidemiológica e Defesa Sanitária Animal) das ocorrências de interesse à saúde coletiva;

- notificar as autoridades dos órgãos ambientais das ocorrências de impactos ao meio ambiente;

- adotar medidas preventivas e mitigadoras aos possíveis impactos ao meio ambiente;

- garantir rigoroso cumprimento dos memoriais descritivos, quando da elaboração de um produto;

- garantir o destino dos animais, produtos ou peças condenados, conforme determinação do Serviço Oficial de Inspeção;

- colaborar e participar da equipe de implantação de Programas de Garantia de Qualidade, tais como: Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos (BPM e BPF), Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e Analises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);

- exigir disponibilidade dos equipamentos e materiais mínimos necessários para o desempenho das atividades dos funcionários;

- ter conhecimento dos aspectos técnicos e legais a que estão sujeitos os estabelecimentos, especialmente, quanto a Regulamentos e Normas; ter conhecimento dos aspectos técnicos e legais a que estão sujeitos os estabelecimentos, especialmente, quanto a Regulamentos e Normas.

Em indústrias de laticínios

Nos estabelecimentos que recebam, industrializam, manipulam, beneficiam e/ou embalam e distribuam leite e produtos derivados do leite, o Responsável Técnico deve:

- dar orientações sobre todos os aspectos da produção do estabelecimento, como, por exemplo:
- adquirir matéria-prima de qualidade;
- estabelecer as condições mínimas de infra-estrutura e de higiene;
- capacitar e formar pessoas para as operações de transformação, manipulação, embalagem, armazenagem e transporte;
- capacitar as pessoas envolvidas em higiene e condição de saúde pessoal;
- atualizar os procedimentos às novas tecnologias de produção;
- estabelecer normas para facilitar a realização da inspeção higiênico-sanitária;
- orientar a aquisição de matéria-prima, aditivos, desinfetantes, conservantes e embalagens legalmente aprovadas, bem como seu uso correto e legal;
- estabelecer os padrões das embalagens e do armazenamento para a conservação do produto final;
- indicar sobre os cuidados no transporte e na comercialização dos produtos;
- estabelecer programa integrado de controle de pragas;

O responsável técnico que atue na indústria de laticínios deve indicar sobre os cuidados no transporte e na comercialização da matéria-prima e dos produtos

- estabelecer o destino correto de efluentes gerados no processamento, e;

- gerenciar o sistema de produção.

- atentar para o controle de qualidade do produto e para os pontos críticos de contaminação e conservação, especialmente:

  - na manipulação da matéria-prima;

  - na qualidade e quantidade da água;

  - na qualidade do gelo utilizado no processamento;

  - nas condições de embalagem e de estocagem;

  - nas condições das câmaras frigoríficas e dos equipamentos de frio;

- adotar medidas preventivas e mitigadoras aos possíveis impactos ao meio ambiente;

- exigir rigoroso cumprimento dos memoriais descritivos quando da elaboração de um produto;

- trabalhar em consonância com os serviços oficiais de inspeção e vigilância sanitária, procurando uma ação integrada, visando à produção de alimento com qualidade para o consumo;

- acatar as normas legais referentes aos serviços oficiais de inspeção e vigilância, compatibilizando-as com a produção da empresa;

- notificar as autoridades sanitárias (Vigilância Sanitária e Epidemiológica e Defesa Sanitária Animal) das ocorrências de interesse à saúde coletiva;

É fundamental atentar para o controle de qualidade do produto e para os pontos críticos de contaminação e conservação

- colaborar e participar da equipe de implantação de Programas de Garantia de Qualidade, tais como: Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos (BPM e BPF), Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e Analises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);

- notificar as autoridades dos órgãos ambientais das ocorrências de impactos ao meio ambiente;

- ter conhecimento dos aspectos técnicos e legais a que estão sujeitos os estabelecimentos, especialmente, quanto a Regulamentos e Normas; técnicos e legais a que estão sujeitos os estabelecimentos, especialmente, quanto a Regulamentos e Normas.

BPF
BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Colaborar e participar da equipe de implantação de Programas de Garantia de Qualidade, como: Boas Práticas de Manipulação e Fabricação

Em indústrias de pescados

Em estabelecimentos que capturam, recebam, industrializam, manipulam, beneficiam e/ou embalam e distribuam produtos derivados da pesca, o Responsável Técnico (RT) deve:

- dar orientações sobre todos os aspectos da produção do estabelecimento, como, por exemplo:

- adquirir matéria-prima de qualidade;

- estabelecer as condições mínimas de infra-estrutura e de higiene;

- capacitar e formar pessoas para as operações de transformação, manipulação, embalagem, armazenagem e transporte;

- capacitar as pessoas envolvidas em higiene e condição de saúde pessoal;

- atualizar os procedimentos às novas tecnologias de produção;

- estabelecer normas para facilitar a realização da inspeção higiênico-sanitária;

- orientar a aquisição de matéria-prima, aditivos, desinfetantes, conservantes e embalagens legalmente aprovadas, bem como seu uso correto e legal;

- estabelecer os padrões das embalagens e do armazenamento para a conservação do produto final;

- indicar sobre os cuidados no transporte e na comercialização dos produtos;

Atentar para o controle de qualidade do produto e para os pontos críticos de contaminação e conservação nas condições de armazenamento e condições das câmaras frigoríficas

- estabelecer programa integrado de controle de pragas;

- estabelecer o destino correto de efluentes gerados no processamento, e
- gerenciar o sistema de produção.

- atentar para o controle de qualidade do produto e para os pontos críticos de contaminação e conservação, especialmente:

  - na manipulação da matéria-prima;

  - na qualidade e quantidade da água;

  - na qualidade do gelo utilizado no pescado;

  - nas condições de embalagem e de estocagem;

  - nas condições das câmaras frigoríficas e dos equipamentos de frio; e

  - nas condições técnicas do laboratório de controle de qualidade.

- adotar medidas preventivas e mitigadoras aos possíveis impactos ao meio ambiente;

- exigir rigoroso cumprimento dos memoriais descritivos quando da elaboração de um produto;

- orientar quanto à obtenção de pescados, crustáceos, moluscos, bivalves, univalves de locais de captura seguramente isentos de contaminações primárias e secundárias;

- trabalhar em consonância com os serviços oficiais de inspeção e

Orientar quanto à obtenção de pescados, crustáceos, moluscos, bivalves, univalves de locais de captura seguramente isentos de contaminações

vigilância sanitária, procurando uma ação integrada, visando à produção de alimento com qualidade para o consumo;

- acatar as normas legais referentes aos serviços oficiais de inspeção e vigilância, compatibilizando-as com a produção da empresa;

- notificar as autoridades sanitárias (Vigilância Sanitária e Epidemiológica e Defesa Sanitária Animal) das ocorrências de interesse à saúde coletiva;

- colaborar e participar da equipe de implantação de Programas de Garantia de Qualidade, tais como: Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos (BPM e BPF), Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e Analises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);

- notificar as autoridades dos órgãos ambientais das ocorrências de impactos ao meio ambiente;

- ter conhecimento dos aspectos legais a que está sujeito o estabelecimento, especialmente quanto aos Regulamentos e Normas específicas.

O RT deve ter conhecimento dos aspectos legais a que está sujeito o estabelecimento, especialmente quanto aos regulamentos e normas específicas

Recomendações Finais

Conhecer as áreas de atuação é fundamental para o correto exercício da RT

O número crescente e a gravidade de fraudes e doenças transmitidas por alimentos, em todo o mundo, têm aumentado consideravelmente o interesse público em relação à segurança dos alimentos. Neste contexto, o médico veterinário deve ter o conhecimento técnico para atuar nesta área.

Sendo assim, este guia tem como propósito principal apresentar e classificar as diferentes áreas de atuação do médico veterinário e os princípios técnicos e legais para obtenção de um alimento seguro.

Médico veterinário: indispensável para garantir a segurança dos alimentos

Atenção! Para abrir os arquivos dos formulários em PDF, é preciso que o programa *Adobe Reader* esteja instalado no seu computador

Esperamos que este Guia tenha contribuído para esclarecer sobre as atribuições dos Responsáveis Técnicos e que, desta forma, o trabalho seja executado com a excelência que a sociedade espera da Medicina Veterinária.

Abaixo, listamos alguns links úteis para a obtenção de mais informações e também dos formulários necessários para a atuação como RT.

Formulário de ART - documento obrigatório utilizado para formalização da Responsabilidade Técnica do profissional na empresa. Deve ser encaminhado ao CRMV-RS em quatro vias para homologação. Emissão mediante pagamento de taxa, conforme previsto em resolução federal.

http://www.crmvrs.gov.br/modeloart.pdf

Termo de Constatação e Recomendação - utilizado para salvaguardar a atuação do RT do local. Deve ser encaminhado obrigatoriamente à empresa e, em caso de não cumprimento, a informação deve ser enviada ao CRMV-RS.

http://www.crmvrs.gov.br/termo_de_constatacao_e_recomendacao.pdf

Laudo informativo - documento sigiloso encaminhado ao CRMV-RS pelo RT nas situações em que sua atuação seja obstruída ou impedida e/ou quando houver impedimento da ação de fiscalização oficial.

http://www.crmvrs.gov.br/laudo_informativo.pdf

Para RT do varejo supermercadista

Decreto N° 23.430/74 - Aprova Regulamento que dispõe sobre a Promoção, Proteção e Recuperação da Saúde Pública (Estado do Rio Grande do Sul);

Decreto 53.304/16 - Altera o anexo do DE 23.430/74;

Portaria SES 66/17 - Funcionamento, Licenciamento e Fiscalização de Açougues e Fiambrerias;

Portaria SES 146/17 - Altera a Portaria SES 66/17;

Resolução RDC N° 216/04 (ANVISA) - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Resolução RDC 52/14 (ANVISA) - Altera a RDC 216/04 (Art. 7º e item 1.2)

Resolução RDC 13/01 (ANVISA) - Aprova o regulamento técnico para instruções de uso, preparo e conservação na rotulagem de carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados;

Portaria N° 1.428/93 (MS) - Aprova o Regulamento Técnico para a Inspeção Sanitária de Alimentos e as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos;

Portaria N° 78/09 (SES/RS) - Aprova a Lista de Verificação de BP para os Serviços de Alimentação e Aprova as Normas para os Cursos de Capacitação em BP;

Portaria Municipal 1.120/15 PMPA - Dispõe sobre a obrigatoriedade de participação em CCBPSA; (somente para quem atuar no município de Porto Alegre)

Portaria Municipal 762/15 - Aprova as exigências mínimas para obrigatoriedade de RT em Hiper e Supermercados; (somente para quem atuar no município de Porto Alegre)

Resolução RDC N° 12/01 (ANVISA) - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos;

Decreto Federal N° 1.913/17 - Novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA;

Resolução RDC 275/02 - Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

Lei nº 8.078/90 - Código de Proteção e Defesa do Consumidor;

Para RT de estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos de origem animal

Lei nº 7.889/89 - Dispõe sobre a inspeção sanitária de produtos de origem animal;

Lei nº 8.078/90 - Código de Proteção e Defesa do Consumidor;

Lei Nº 10.691/96 - Dispõe sobre a Inspeção e Fiscalização dos Produtos de Origem Animal no Estado do Rio Grande do Sul (legislação estadual);

Decreto N° 90.013/2017 - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal RIISPOA;

Decreto Nº 39.688/99 - Regulamenta a Lei Nº 10.691/96, de 09 de janeiro de 1996, que dispõe sobre a Inspeção e Fiscalização dos Produtos de Origem Animal no Estado do Rio Grande do Sul;

Portaria N° 006/85 (SIPA/MAPA) - Dispõe sobre Normas Higiênico-Sanitárias e Tecnológica para Mel, Cera de abelha e derivados;

Portaria N° 101/03 (MAPA) - Oficializa os Métodos Analíticos para Controle dos Produtos de Origem Animal;

Instrução Normativa N° 11/03 (MAPA) - Dispõe sobre a Importação de Abelhas;

Resolução CFMV N° 582/91 - Dispõe sobre a Responsabilidade Profissional (Técnica);

Resolução CFMV N° 680/00 - Dispõe sobre a Inscrição, Registro, Cancelamento e Movimentação de Pessoa Física e Jurídica no Âmbito da Autarquia;

Lei N. º 1.283/50 - Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

Portaria Nº 304/96 (MAA) - Dispõe sobre o comércio de carne resfriada e embalada;

Portaria Nº 90/96 (SDA/MAA) - Institui a obrigatoriedade da afixação de etiquetas-lacre de segurança nos cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários do traseiro de bovinos e bubalinos;

Portaria SVS/MS 326/97 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação;

Resolução RDC N° 12/01(ANVISA) - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos;

Portaria SVS/MS 326/97 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação;

Resolução do N° 020/68 (CONAMA) - Classifica as águas segundo seus usos e determina os parâmetros aceitáveis dos efluentes lançados no curso d'água;

Resolução RDC 275/02 - Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

Portarias Nºs 352; 353; 354; 355; 356; 357; 358; 359; 360; 361; 362; 363; 364; 365; 366; 369; 372/97 (MAA) - Aprova Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do leite e Produtos Lácteos;

Portaria Nº 117/97 (IBAMA) - Normaliza a Comercialização de animais Vivos e Abatidos, produtos da fauna Silvestre Brasileira;

Portaria Nº 118/97 (IBAMA) - Normaliza o Funcionamento de Criadouros Animais da Fauna Silvestre Brasileira;

Portaria Nº 136/98 (IBAMA) - Estabelece Normas para o Aqüicultor e Pesque-Pague;

Instrução Normativa Nº 05/01 (MAPA) - Obrigatoriedade de Inscrição no MAPA para atividades pesqueiras inclusive a Aqüicultura;

Instrução Normativa Nº 53/03 (SDA/MAPA) - Aprova o Regulamento Técnico do Programa Nacional de Sanidade de animais Aquáticos;

Outras normas vigentes.

Anotações

CRMVRS

Conselho Regional de Medicina Veterinária do Rio Grande do Su

Rua Ramiro Barcelos, 1793/201
Porto Alegre - RS - Cep 90.035-006

Fone: (51) 2104 0566
E-mail: crmvrs@crmvrs.gov.br
Site: www.crmvrs.gov.br

instagram.com/**crmvrs**

facebook.com/**crmvrs**

twitter.com/**crmvrs**