

EXTRATO DO SEGUNDO ADITIVO AO TERMO DE COOPERAÇÃO
TÉCNICA Nº 018/ 2018/INDEA/ MT
PROCESSO Nº. 122597/2020

Extrato do Segundo Aditivo ao Termo de Cooperação Técnica nº 018/2018/INDEA-MT, tendo como objeto a cessão da servidora **Daiane Fernandes Pinheiro**, para atender as necessidades do INDEA/MT, no município de Vale de São Domingos/MT.

COOPERADO: PREFEITURA MUNICIPAL DE VALE DE SÃO DOMINGOS - MT

COOPERANTE: INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIO DO ESTADO DE MATO GROSSO - INDEA/MT.

ÔNUS: O ônus da remuneração do servidor será suportado pelo órgão cooperado (Prefeitura Municipal de Vale de São Domingos / MT).

PRAZO: A partir de 19/02/2020 a 18/02/2021

ASSINAM: Pelo INDEA, o Presidente senhor Tadeu Aurimar Mocelin e pela Prefeitura, o Prefeito senhor Geraldo Martins da Silva.

Cuiabá-MT, 24 de março de 2020.

INSTRUÇÃO NORMATIVA 02/2020

Dispõe sobre a obrigatoriedade das indústrias com registro junto ao SISE-MT, de implantação e implementação dos Programas de Auto Controle.

O Presidente do Instituto de Defesa Agropecuária do Estado de Mato Grosso - INDEA/MT, no uso de suas atribuições legais, que lhe conferem o inciso II do artigo 45 do capítulo I do Título IV, do Regimento interno, aprovado pelo Decreto nº 84 de 09 de abril de 2019.

Considerando que os Programas de Autocontrole são programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, a fim de controlar cada um dos processos envolvidos na produção de alimentos, assegurando a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos.

Considerando que o Estado do Mato Grosso possui equivalência reconhecida para o Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária/ Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SUASA/ SISBI, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, por meio da Portaria nº 98, de 11 de agosto de 2017, publicada no Diário Oficial da União em 22 de agosto de 2017, nº 161, seção 1, página 79;

Considerando a adoção de um modelo de inspeção sanitária baseando-se em controle de processos, fundamentando-se na inspeção contínua e sistemática de todos os fatores que, de alguma forma, podem interferir na qualidade higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos de origem animal entregues para o consumo da população, acompanhando os avanços da legislação no tocante às responsabilidades dos fabricantes;

Considerando Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, que estabeleceu os procedimentos de verificação dos programas de autocontroles.

Resolve:

Art. 1º Tornar obrigatória para o funcionamento dos estabelecimentos industriais e entrepostos de produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Sanitária Estadual - SISE, do Estado de Mato Grosso, a implantação e a implementação dos Programas de Autocontrole.

Art. 2º Para fins desta Instrução Normativa, são adotados os seguintes conceitos:

I. 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;

II. 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;

III. 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;

IV. Programas de autocontrole - 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 incluam, 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;

V. Rastreabilidade - é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e insumos utilizados em sua fabricação;

Art. 3º 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 nesta Instrução Normativa, 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.

Art. 4º Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com esta Instrução Normativa, entre outras normas complementares.

Art. 5º A responsabilidade de implantação e implementação dos Programas de Autocontrole é dos estabelecimentos, devendo seguir as normas e regulamentos técnicos pertinentes.

§1º O plano escrito dos Programas de Autocontrole deverá ser aprovado, datado e assinado tanto pelo responsável legal quanto pelo responsável técnico do estabelecimento, que se tornarão os responsáveis pela sua implementação;

§2º Inclui-se nas responsabilidades mencionadas no caput deste artigo o treinamento e capacitação de pessoal; a condução dos procedimentos das operações de manipulação de alimentos; a monitorização e verificação dos procedimentos e de sua eficiência; a revisão das ações corretivas e preventivas em situações de desvios e alterações tecnológicas dos processos industriais;

Art. 6º Os requisitos essenciais de higiene e de procedimentos a serem desenvolvidos e aplicados nos estabelecimentos registrados e em processo de registro serão baseados em processos de produção estruturados em Manual de Boas Práticas de Fabricação e nos seguintes Programas de Autocontrole - PAC:

- I. Manual de Boas Práticas de Fabricação
- II. Água de abastecimento e gelo;
- III. Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;
- IV. Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores;
- V. Iluminação;
- VI. Ventilação;
- VII. Limpeza e sanitização (Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO);
- VIII. Controle integrado de pragas;
- IX. Manutenção das instalações e equipamentos industriais;
- X. Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- XI. Águas residuais e resíduos sólidos;
- XII. Controle de insumos (matéria prima, ingredientes e material de embalagem).
- XIII. Controle de formulação dos produtos e combate à fraude;
- XIV. Rastreabilidade e Programa de recolhimento de produtos "Recall";
- XV. Análises laboratoriais;
- XVI. Bem-estar animal e abate humanitário (Estabelecimento de abate);
- XVII. Controle de Temperaturas;
- XVIII. Procedimentos Sanitários das Operações (PSO);
- XIX. Manual de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC.