

Produtor rural,
não perca a
oportunidade de
ampliar as suas
vendas e melhorar
a sua renda!

GUIA PRÁTICO

Como obter o certificado do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi), para queijos, mel, ovos e outros produtos processados de origem animal.





CORPO DE GOVERNO

Governador do Estado

João Doria

Secretário de Agricultura e Abastecimento

Gustavo Junqueira

Secretária-executiva

Gabriela Chiste

Chefe de Gabinete

Omar Cassim Neto

Coordenador CDRS

José Luiz Fontes

EXPEDIENTE

Departamento de Comunicação e Treinamento – DCT

Centro de Comunicação Rural – CECOR

Diretora substituta: Graça D'Auria

Editora Responsável: Cleusa Pinheiro

Revisor: Carlos Augusto de Matos Bernardo

Designer Gráfico: Paulo Santiago



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
Coordenadoria de Desenvolvimento Rural Sustentável – CDRS

GUIA PRÁTICO

Como obter o certificado do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi), para queijos, mel, ovos e outros produtos processados de origem animal.

AUTORES

Cesar Gonçalves Afonso Frizo – Engenheiro Agrônomo
Casa da Agricultura de Cunha/CDRS Regional Guaratinguetá
Secretaria de Agricultura e Abastecimento

Jovino Paulo Ferreira Neto – Engenheiro Agrônomo
Diretor da CDRS Regional Guaratinguetá
Secretaria de Agricultura e Abastecimento

José Bráulio de Oliveira Gomes – Médico Veterinário
Prefeitura Municipal de Cunha



SUMÁRIO

CARO PRODUTOR	1
ITENS A OBSERVAR NA CONSTRUÇÃO/BENFEITORIAS	3
ITENS A OBSERVAR NOS EQUIPAMENTOS	5
ITENS A OBSERVAR NOS FUNCIONÁRIOS	6
ITENS A OBSERVAR NO PROCESSO PRODUTIVO.....	7
ITENS A OBSERVAR NA DOCUMENTAÇÃO	9
ITENS A OBSERVAR NOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE	10





Caro produtor,

O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Cunha está se reestruturando para solicitar ao Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) a adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi) e dar a você, proprietário de estabelecimento de pequeno porte, a oportunidade de obter um selo de qualidade de seus produtos e a possibilidade de comércio em todo o território brasileiro.

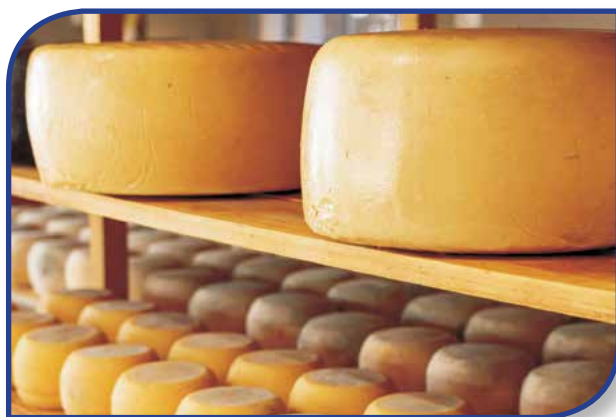
A Casa da Agricultura e a Prefeitura Municipal, por meio do SIM, firmaram uma parceria para auxiliar, você, produtor rural, a preparar o seu estabelecimento e suas atividades para garantir a qualidade dos produtos e obter o selo SIM-Sisbi. Este guia, organizado por temas e perguntas, contém as principais informações, que irão auxiliá-lo no processo.

A nossa orientação a você, produtor interessado, é: responda as questões e faça uma lista do que falta organizar, elaborando um planejamento e definindo um cronograma para as ações que ainda precisam ser implementadas. Ressaltamos que caberá ao Serviço de Inspeção Municipal analisar os documentos e realizar visitas de inspeção para aprovação do estabelecimento.

IMPORTANTE

Caso responda NÃO para alguma das questões a seguir, provavelmente terá que se adequar no aspecto correspondente.

Para obter mais informações sobre como fazer a adequação, procure o Serviço de Inspeção Municipal ou a Casa da Agricultura. Nossos técnicos estão à disposição!



1

ITENS A OBSERVAR NA CONSTRUÇÃO/ BENFEITORIAS

- ❑ Você tem uma planta baixa da construção assinada por um engenheiro habilitado no Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia (Crea)?
- ❑ Você tem um memorial descritivo da construção que contém:
 - Detalhamento de porta e janelas (materiais utilizados);
 - Descrição das dependências para elaboração dos produtos e subprodutos (natureza e declividade do piso, impermeabilização e pintura de paredes, forro e cobertura, ventilação e iluminação, proteção de lâmpadas, projeção da cobertura, altura do pé direito etc.);
 - Descrição das instalações hidráulicas e sanitárias (água quente e fria; esgoto; tubulação etc.);
 - Descrição do destino do efluente (resíduos das etapas de processamento).
- ❑ A área externa nas proximidades da construção está livre de sujeira, lixo, fonte de poeira, água parada, vetores doenças e de outros fatores que possam prejudicar a qualidade sanitária do produto?
- ❑ A entrada de pessoas na construção de processamento é separada da habitação?

- ❑ O piso da construção é de material liso, resistente, drenado com declive e impermeável, sem trincas, rachaduras ou quebrado? Com ralos e grelhas fechando os drenos?
- ❑ O teto é liso, de cor clara, impermeável e fácil de limpar?
- ❑ As portas são de fechamento automático (mola etc.), lisas, fáceis de limpar, impermeáveis, bem ajustadas ao batente, de cor clara e bem conservadas?
- ❑ As janelas e aberturas são protegidas contra a entrada de insetos (telas milimétricas), lisas, fáceis de limpar, impermeáveis, bem ajustadas ao batente, de cor clara e bem conservadas?
- ❑ Os sanitários/vestiários são isentos de comunicação direta com a área de produção? Com pisos e paredes conforme explicação acima? Há avisos de como lavar as mãos? Há lixeiras com pedal e disponibilidade de materiais de higiene pessoal (papel, sabonete, papel-toalha, dentre outros)?
- ❑ Há uma barreira sanitária na entrada do local de produção (lavatório para as mãos, lava-botas, dentre outros)?
- ❑ A iluminação da área de produção é suficiente? Sem fios aparentes? As lâmpadas têm proteção contra quebra ou são de LED?
- ❑ O local é adequadamente ventilado para evitar umidade excessiva internamente e a entrada de pó, de fumaça e de outros poluentes?
- ❑ O reservatório de água é adequado, feito de material não contaminante e com fácil acesso para higienização?
- ❑ Há fossa, conexão com esgoto ou forma adequada de destinar os efluentes (resíduos), em bom estado de funcionamento?
- ❑ A organização dos espaços (*layout*) é adequada ao processo produtivo? Sua capacidade, mínimo risco de contaminação etc.?
- ❑ A área para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens é diferente da área de produção, armazenamento e expedição?

2

ITENS A OBSERVAR NOS EQUIPAMENTOS

- ❑ Os seus equipamentos para produção são adequados ao volume e à quantidade de produção?
- ❑ Estão organizados de maneira a permitir fácil acesso?
- ❑ As superfícies de contato com o alimento são de material adequado para isso? Estão lisas, impermeáveis, sem corrosão etc.?
- ❑ Os medidores de temperatura estão funcionando bem e com precisão?
- ❑ Os móveis são de materiais adequados (impermeáveis, resistentes etc.) e estão em bom estado de conservação? São fáceis de higienizar?
- ❑ Os utensílios são de materiais adequados? Impermeáveis e resistentes à corrosão?
Lembrete: os utensílios devem estar armazenados em local correto, como uma prateleira.
- ❑ Você utiliza produtos adequados e na concentração recomenda para higienização (limpeza) e sanitização (redução das bactérias) dos equipamentos? (por exemplo: detergente neutro; hipoclorito; ácido peracético etc.).

3

ITENS A OBSERVAR NOS FUNCIONÁRIOS

- ❑ As pessoas que manipulam os alimentos utilizam uniformes de cor branca, exclusivos para a área de produção? Os uniformes estão sempre limpos e bem conservados? Há e são utilizados Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) quando necessários?
- ❑ As pessoas que manipulam seguem as normas de higiene pessoal: unhas curtas e sem esmalte; anéis e/ou pulseiras; barba feita e cabelo preso etc.?
- ❑ As pessoas que manipulam os alimentos passam por avaliação médica periódica?
- ❑ Todos os que atuam na produção possuem capacitação (curso) em Boas Práticas de produção de alimentos?

4

ITENS A OBSERVAR NO PROCESSO PRODUTIVO

- ❑ O estabelecimento possui responsável técnico (médico veterinário)?
- ❑ As embalagens, os ingredientes e as matérias-primas estão guardados em locais adequados, sem contato com o piso, afastados da parede, sem bloquear a iluminação, onde não há possibilidade de contaminação e isolados da área de processamento?
- ❑ A produção está organizada em fluxo, numa sequência lógica, linear, sem cruzamentos, com separação física ou técnica das áreas “sujas” (etapas onde há maior risco de contaminação) das áreas “limpas”?
- ❑ Há controle de acesso de pessoas estranhas à produção?
- ❑ Análises da qualidade da água são feitas regularmente?
Lembrete: a frequência será estabelecida pelo Serviço de Inspeção.
- ❑ Análises das matérias-primas e dos produtos finais são feitas regularmente?
Lembrete: a frequência será estabelecida pelo Serviço de Inspeção.
- ❑ No caso do leite, as análises de peroxidase e fosfatase são feitas diariamente, pelo próprio produtor, de acordo com seu programa de autocontrole?

- ❑ No caso do leite, o padrão de exigência de qualidade segue as normativas do MAPA que estabelecem limite de Contagem Bacteriana Total (CBT), por meio de análise em laboratório cadastrado no referido Ministério?
Lembrete: a frequência será definida pelo Serviço de Inspeção e será, provavelmente, mensal.
- ❑ No caso do leite, você faz um rígido controle das aplicações de medicamentos antibióticos nos animais, por meio de Caderno de Campo, fichas zootécnicas e comprovação de descarte de leite com antibiótico? Como comprova o descarte do leite?
- ❑ O transporte do produto é feito sob temperatura adequada? Em veículo limpo, com abrigo para a carga, sem transporte de outras cargas que possam comprometer a integridade do produto?

5

ITENS A OBSERVAR NA DOCUMENTAÇÃO

- ❑ Você possui licença ou dispensa de licença do órgão ambiental?
- ❑ Você possui o alvará de funcionamento da prefeitura?
- ❑ Você possui o atestado de vistoria do Corpo de Bombeiros?
- ❑ Há registros claros do volume produzido e comercializado, com planilhas à disposição da inspeção?
- ❑ Você possui o Manual de Programa de Autocontrole/Boas Práticas do seu estabelecimento? (veja orientações no item 6).
- ❑ Você executa os programas de autocontrole? Tem fichas, devidamente arquivadas, de acompanhamento e anotação do autocontrole sendo executado?

6

ITENS A OBSERVAR NOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

PROGRAMA DE AUTOCONTROLE

É um conjunto de Boas Práticas internas do estabelecimento, baseadas na orientação de que os próprios estabelecimentos são responsáveis pela qualidade e garantia de não contaminação dos produtos que produzem.

Basicamente são as definições prévias, escritas pelo responsável técnico, de como funciona um determinado controle de qualidade; como se verifica esse ponto do controle de qualidade; qual a frequência de monitoramento desse ponto; qual o padrão de referência para a avaliação; qual a ação corretiva, caso esteja fora do padrão.

Essas definições devem estar claras, escritas, para no mínimo os seguintes controles:

- ❑ água de abastecimento (exemplos: quantas caixas? De que material? Qual a origem da água); frequência de medição do cloro residual na água (exemplo: quem mede? Como e onde? Qual o padrão de cloro residual que eu quero? O que faço quando está fora do adequado?);
- ❑ manutenção de equipamentos e instalações (exemplos: que equipamentos e ambientes tenho que vistoriar? Qual a frequência dessa vistoria? Quem faz? Como e onde? Qual o prazo que me dou para corrigir cada tipo de problema?);

- ❑ iluminação (exemplos: qual a intensidade da minha iluminação (*watts/m²*)? Qual a frequência com que faço a vistoria de lâmpadas queimadas? Onde anoto? Qual a frequência com que se vistoria a limpeza das luminárias? Quem faz? Como e onde? Como corrijo os problemas?);
- ❑ ventilação (exemplos: como garanto a ventilação adequada? Há janelas? Há exaustor? Como garanto a não contaminação do ambiente? Há cortina de ar? Há telas? Qual a frequência com que faço a vistoria de ocorrência de condensação? Há maus odores? Onde anoto? O que faço preventivamente? Como corrijo esses problemas quando ocorrem?);
- ❑ calibração dos equipamentos (exemplos: que equipamentos de medição eu utilizo? Termômetro? Fita de pH? Como garanto que estão corretos? Com que frequência eu os comparo com um padrão? Com que frequência os encaminho para serem calibrados? Onde?);
- ❑ águas residuais (exemplos: como dreno as águas residuais? Há piso inclinado? Há ralos? Garanto a não formação de poças? Como? Qual a frequência com que faço a vistoria de ocorrência de poças? Como faço? Onde anoto? O que faço preventivamente? Como corrijo esses problemas quando ocorrem?);
- ❑ controle integrado de pragas (exemplos: que equipamentos e armadilhas tenho para pragas? Onde estão? Quem monitora e executa esse controle? É empresa terceirizada? Tem receita técnica de profissional habilitado para os produtos químicos utilizados? Com que frequência as armadilhas são vistoriadas? Quem faz as vistorias? Como? O que faço para corrigir quando encontro pragas?);
- ❑ limpeza e sanitização dos equipamentos, móveis e instalações (PPHO) (exemplos: o que é limpo antes de se começar a operação? E durante? Como é limpo? Com que produto/ferramenta? Com que frequência? Quem limpa?);
- ❑ Procedimentos Sanitários durante a Operação (PSO) (exemplos: como é evitada a contaminação durante o recebimento do leite? Quem faz e como? E durante a pasteurização? E durante a fabricação da massa, onde se apoia a espátula? E durante a dessoragem? E durante a salga? Como sei que a salmoura ainda está boa? Quem mede? Qual o padrão?

Como se evita a contaminação durante a secagem da massa? Quem supervisiona? Como e onde se anota? O que faço para corrigir erros?)

- ❑ Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários (ASO) – (exemplos: como os operários que manipulam os alimentos higienizam as mãos? E as botas? E as roupas? Quem verifica o esmalte, a barba e as unhas? Quando? Onde se registra? Com que frequência se faz exame médico? O que é feito se alguém fica doente? Com que frequência se faz treinamento? Tem certificado?);
- ❑ controle de temperaturas (exemplos: como verifico as temperaturas do processo? E da geladeira/câmara fria? Com que equipamento? Onde anoto? O que faço se a temperatura não estiver em conformidade?);
- ❑ vestiários e banheiros (exemplos: como os operários se higienizam quando chegam? E quando vão ao banheiro? Quem verifica a limpeza dos banheiros/vestiários? Quem limpa? Com que frequência? Com que produtos?);
- ❑ matérias-primas, insumos e embalagens (exemplos: como garanto a qualidade da minha matéria-prima? E dos insumos? E das embalagens? Que insumos e embalagens eu uso? Como controlo os lotes dos insumos utilizados?);
- ❑ análises laboratoriais (exemplos: que análises laboratoriais eu faço? Com que frequência? Onde as análises são feitas? Quem coleta a amostra? Como a envia? O que faço com os resultados?);
- ❑ Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) - (exemplos: qual etapa do meu processo é crucial para a qualidade do produto final, na qual, se ocorrer uma falha, não há mais como corrigir? Pasteurização? Análise de antibiótico? Como monitoro essa etapa? Em 100% do processo? O que faço se houver falha?);
- ❑ rastreabilidade e combate à fraude (exemplo: como eu defino os lotes? Como eu sei o destino de cada lote? Como eu cruzo as informações dos produtos utilizados na produção de cada lote? Em que planilhas? Quem as elabora?).



Realização:



ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE
CUNHA

| Coordenadoria de
Desenvolvimento Rural Sustentável


SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO

| Secretaria de Agricultura e Abastecimento