

**SIM/POA PLANALTO-PR**

**RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS**

## **RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS**

### **1. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA**

Decreto nº 9.013, de 29 de Março de 2017.

Decreto nº 10.468, de 18 de Agosto de 2020.

### **2. OBJETIVOS**

Estabelecer procedimentos operacionais padrões que possibilite ao SIM/POA realizar a verificação oficial da rastreabilidade de todo o processo produtivo dos produtos produzidos pelos estabelecimentos registrados, desde a aquisição das matérias primas até a comercialização do produto acabado e o seu recolhimento.

A rastreabilidade deve garantir o rastreamento das informações a partir do produto final até sua matéria prima, ou a partir da matéria prima utilizada até o produto final.

### **3. APLICAÇÃO**

Aplica-se a todas as empresas registradas no SIM/POA que possuem a rastreabilidade implantada. O procedimento de verificação oficial da rastreabilidade deve ser realizado através da verificação das planilhas de rastreabilidade (recebimento, produção e expedição) “in loco”, através do acompanhamento dos processos e das simulações de rastreabilidade (teste progressivo e regressivo). A verificação da eficiência da rastreabilidade permite a execução de um recolhimento efetivo.

### **4. DEFINIÇÕES**

**Rastreabilidade:**

Ferramenta que permite controlar e gerenciar de maneira documentada as informações referentes a um processo/procedimento. É a capacidade de recuperação do histórico, da aplicação ou da localização de uma atividade, ou um processo, ou um produto ou uma organização, por meio de informações previamente registradas. De um modo mais simples, rastrear é manter os registros necessário para identificar e informar os dados relativos à produção, à origem e ao destino de um produto.

Conforme Decreto n 9.013, de 29 de Março de 2017, artigo 10º, item XIX, define rastreabilidade como a capacidade de identificar a origem e seguir a distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação. Os controles de rastreabilidade devem ser realizados dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva.

#### **Recolhimento:**

Ação adotada pela empresa, que visa a imediata e eficiente retirada de lote (s) de produto (s) do mercado de consumo.

### **5. USUÁRIOS PRINCIPAIS**

Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM

### **6. PROCEDIMENTO**

No caso específico deste documento, a rastreabilidade se refere ao controle e gerenciamento dos processos de produção dos produtos destinados à alimentação produzidos pelo estabelecimento, desde a aquisição das matérias-primas até a comercialização do produto acabado. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle contendo registros auditáveis para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com o Decreto 9.013 de 29/03/17 e com as normas complementares. Os estabelecimentos só podem expor à

venda e distribuir produtos que tenha assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

## **7. RASTREABILIDADE**

### **7.1 Verificação do Controle de Recebimento de Matérias-primas**

No recebimento da matéria-prima deve ser avaliado, se a unidade controla em sua recepção, a entrada de animais, matérias primas, insumos (embalagens /aditivos) e ingredientes através de documentos auditáveis. Deve ser avaliado se a unidade estabelece e cumpre os pré-requisitos para o recebimento, como prevê seu programa de autocontrole (integridade de embalagens, temperatura, data de validade, procedência, aparência).

Na fiscalização devem ser verificadas se as matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção. Se as matérias primas estão devidamente identificadas na recepção, permitindo a rastreabilidade.

As matérias-primas adquiridas pelos estabelecimentos SIM, devem ser procedentes de estabelecimentos SIM/SIE/SIF e/ou SISBI.

### **7.2 Verificação do Controle de Produção**

No controle de produção deve ser verificado se a unidade consegue manter a rastreabilidade das matérias primas, ingredientes e aditivos durante o processo de produção de seus produtos. O controle do processo de produção deve ser efetuado por meio de documentos auditáveis correlacionando o recebimento das matérias primas com a produção (quantidade, procedência, etc). Deve ser observada a capacidade de produção do estabelecimento conforme aprovado no memorial econômico sanitário e licenciamento ambiental.

### **7.3 Verificação de Produto Expedido**

No controle de expedição deve ser verificado se é possível retornar a rastreabilidade do que foi expedido, e se está compatível com os controles de produção (teste de rastreabilidade regressiva). O controle do processo de expedição, deve ser feito por meio de documentos auditáveis, correlacionando a quantidade produzida com a expedida, devendo indicar, qual foi o destino de cada produto expedido.

#### **7.4 Teste de rastreabilidade**

O teste de rastreabilidade deve ser realizado in loco pelo fiscal de inspeção, o mesmo deve selecionar um lote de produto produzido e proceder ao rastreamento do mesmo, levando em consideração as particularidades de cada estabelecimento.

Devem ser verificadas todas as etapas avaliando a proporção entre a quantidade de matéria prima recebida, produção e expedição.

O registro do teste deve ser realizado mensalmente na planilha de fiscalização, identificando qual foi o produto e o lote avaliado.

### **8. RECOLHIMENTO DE PRODUTOS**

A empresa deve dispor de programa de recolhimento dos produtos por ela elaborados e expedidos quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor o mesmo deve ser executado.

A verificação oficial deve se basear nos documentos utilizados pela empresa para o registro do recolhimento dos produtos, onde deve ser avaliado se o procedimento de recolha é rápido e efetivo.

### **9. HISTÓRICO**

Deve conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.

Quando uma Instrução de Trabalho é extinta, o responsável pela documentação e registro de dados precisa conservar a rastreabilidade do mesmo.

<b>VERSÃO</b>	<b>DATA</b>	<b>PÁGINAS</b>	<b>NATUREZA DA MUDANÇA</b>
01	/ /	X	Criação do Documento
02	/ /	X	Atualização
03	/ /	x	Atualização