



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
REGIONAL JATAÍ
CURSO ZOOTECNIA
ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO



KEILA PEREIRA MARTINS PIRES

**CONTROLE DE QUALIDADE NAS FÁBRICAS DE
SUPLEMENTO MINERAL COMIGO**

**JATAÍ – GO
2019**

KEILA PEREIRA MARTINS PIRES

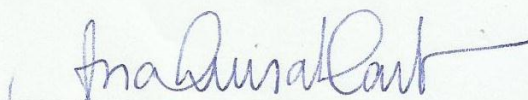
CONTROLE DE QUALIDADE NAS FÁBRICAS DE SUPLEMENTO MINERAL COMIGO

Orientador. Prof^a. Dr^a. Ana Luísa Aguiar de Castro

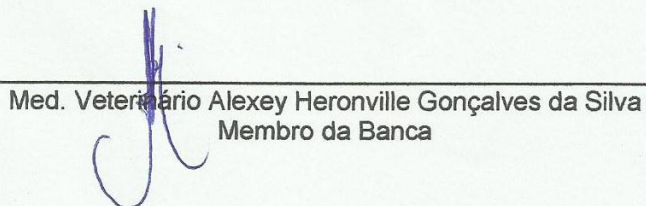
Relatório de Estágio Curricular
Obrigatório apresentado à
Universidade Federal de Goiás - UFG,
Regional Jataí, como parte das
exigências para a obtenção do título
de Bacharel em Zootecnia.

KEILA PEREIRA MARTINS PIRES

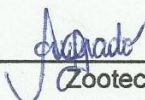
Relatório de Estágio Curricular Obrigatório para Conclusão do Curso de Graduação em Zootecnia, defendido e aprovado em 10 de Dezembro de 2019, pela seguinte banca examinadora:



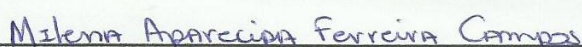
Prof.ª Dr.ª Ana Luísa Aguiar de Castro
Presidente da Banca



Med. Veterinário Alexey Heronville Gonçalves da Silva
Membro da Banca



Zootecnista Amanda Gomes do Prado
Membro da Banca



Zootecnista Milena Aparecida Ferreira Campos
Membro da Banca

Dedico este trabalho a minha família, e em especial a meu esposo David Pires de Souza e minhas filhas Anna Gabriella e Isabella por me apoiarem e estarem sempre ao meu lado durante todo o processo de minha formação acadêmica.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus primeiramente, pois sei que sua graça esta presente em todos os momentos de minha vida, sempre me iluminando;

Agradeço a minha mãe Terezinha, ao meu pai (*in memorian*); a minha irmã e sobrinha Nathália, pelo apoio que sempre me dispensaram; ao meu esposo David pela cumplicidade e em especial a minhas filhas Anna Gabriella e Isabella, pelo estímulo e compreensão durante minha ausência em diferentes momentos.

À Coordenação e a todos os professores do Curso de Zootecnia, que contribuíram com a minha trajetória acadêmica, pela partilha de seus conhecimentos, pela motivação, por passarem lições que não estão em livros, minha admiração;

À minha orientadora Prof. Dr. Ana Luísa Aguiar de Castro, abrigada por esclarecer tantas dúvidas e ser uma pessoa tão atenciosa e paciente; a qual tenho a mais profunda estima tanto profissional e pessoal, meu eterno carinho e gratidão;

Aos meus amigos Luandra, Milena e Walan Jone, que ao longo desta etapa me apoiaram e incentivaram, fazendo com que fosse uma das melhores fases da minha vida;

Agradeço a empresa Cooperativa Comigo pela oportunidade de estágio. A todos os colaboradores da fábrica de suplemento mineral em Jataí e Montes Claros de Goiás Aline, Bruno, Diógenes, Gislaine, Rosi, Valméria, Walisson, Washington, Thiago, Eliara, João Vitor sempre solícitos; Nayara, Wesley da fábrica de ração de Rio Verde do departamento de controle de qualidade;

Ao meu supervisor Alexey, pela oportunidade e por transmitir seus conhecimentos e experiências, pela pessoa e profissional extraordinário que é. Meu apreço e gratidão.

A analista de qualidade Amanda, obrigada pelos seus ensinamentos, pela parceria.

A quem não reporte, mas estiveram presentes ao meu lado, não estão esquecidos, pois foram muito importantes para conclusão do curso!

A todos vocês, muito obrigada!

*“Acreditar é a força que nos permite subir
os maiores degraus na escada da vida”
(autor desconhecido)*

RESUMO

O estágio curricular obrigatório foi realizado na Fábrica de Suplemento Mineral da Cooperativa Agroindustrial dos Produtores Rurais do Sudoeste Goiano – COMIGO, no período de 19 de agosto a 23 de outubro de 2019. O objetivo do estágio foi associar teoria com a prática de forma a conhecer e vivenciar atividades desenvolvidas pela empresa, com orientações do gerente e da analista de qualidade. O estágio possibilitou acompanhar a implantação do controle de qualidade nas plantas de Suplementos Mineralizados de Jataí e Montes Claros de Goiás, observando normas e legislações para manipulação dos alimentos, bem como o armazenamento e distribuição dos mesmos. Além disso, permitiu conhecer toda a cadeia produtiva, o ambiente de trabalho profissional e os fatores importantes na qualidade dos produtos acabados que garantem a segurança para o consumidor de que os ingredientes da fórmula estão de acordo com os níveis de garantia do produto.

Palavra-chave: Níveis de garantia, qualidade, sal mineralizado.

ABSTRACT

The required curricular internship was held at the Mineral Supplement Factory of the Agroindustrial Cooperative of Rural Producers Southwest Goiano – COMIGO, from August 19 to October 23, 2019. The objective of the internship was to associate theory with practice in order to know and experience activities developed by the company, with guidance from the manager and the quality analyst. The internship made it possible to monitor the implementation of quality control in the plants of Mineralized Supplements of Jataí and Montes Claros of Goiás, observing norms and legislations for food handling, as well as their storage and distribution. In addition, it has made it possible to know the entire production chain, the professional working environment and the important factors in the quality of finished products that guarantee the consumer safety that the formula ingredients are in accordance with the product guarantee levels.

Keywords: guarantee levels, quality; mineralized salt

LISTAS DE FIGURAS

	Página
1. Sala de comando de produção semi-automatizada.....	03
2. Fábrica de Suplemento Mineral- Montes Claros de Goiás-GO...	04
3. Fábrica de Suplemento Mineral – Jataí – GO	04
4. Armazenamento matéria prima (A) e produto acabado (B)	06
5. Silos internos (A) e moega de descarga a granel (B)- Jataí.....	07
6. Portões de acesso ao galpão (Montes Claros de Goiás).....	07
7. Caixa isca para dedetização de pragas.....	08
8. Paletização na planta Jataí (A) e planta Montes Claros de Goiás (B).....	09
9. Construção da sala do controle de qualidade Jataí-GO.....	10
10. Reforma da sala controle de qualidade de Montes Claros de Goiás – GO.....	10
11. Sala controle de qualidade COMIGO Rio Verde – GO.....	11
12. Coleta de amostra.....	11
13. Laboratório de análises.....	12
14. Visita à mineradora da Copebras – Catalão – GO.....	13
15. Pesagem produtos acabados (Incerta).....	18
16. Expedição.....	19

SUMÁRIO

	Listas de figuras.....	ix
1.	IDENTIFICAÇÃO.....	1
2.	LOCAL DE ESTAGIO.....	2
3.	DESCRIÇÃO DO CAMPO DE ESTÁGIO.....	3
4.	DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.....	4
5.	INTRODUÇÃO.....	14
5.1.	Importância do Controle de Qualidade.....	16
6.	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	20
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	21
	ANEXOS.....	23

1. IDENTIFICAÇÃO

Keila Pereira Martins Pires, filha de Homero Pereira Martins (*in memoriam*) e Maria Terezinha Martins Pereira, natural de Quirinópolis - GO, nasceu em 25 de junho de 1973, cursou o 1º grau na escola Instituto Samuel Graham – Jataí-GO e Colégio Estadual Independência – Quirinópolis - GO, e 2º grau na escola Instituto Samuel Graham. Graduada em Direito pelo Centro de Ensino Superior de Jataí – CESUT, em 1999, e, no ano de 2014, ingressou no curso de Zootecnia na Universidade Federal de Goiás - UFG/Regional Jataí.

2. LOCAL DE ESTÁGIO

O estágio curricular obrigatório foi realizado na Fábrica de Suplemento Mineral da Cooperativa Agroindustrial dos Produtores Rurais do Sudoeste Goiano – COMIGO, localizada na Rodovia BR 060 – entroncamento com BR 364 – Complexo de Armazenagem de Jataí, Jataí – GO e na Fábrica de Suplemento Mineral, localizada na Rod. GO 174, S/N - Zona Urbana, na cidade de Montes Claros de Goiás. Ocorreu no período de 19 de agosto a 23 de outubro de 2019 perfazendo um total de 360 horas, sob a supervisão do Médico Veterinário Alexey Heronville Gonçalves da Silva e da Zootecnista Amanda Gomes do Prado, e sob orientação da Prof^a Ana Luísa Aguiar de Castro docente na Universidade Federal de Goiás, Regional Jataí.

O local para estágio foi escolhido por associar o conhecimento adquirido na sala de aula com a rotina de trabalho de uma fábrica, de modo a incorporar novas informações sobre a importância da instalação do programa de Controle de Qualidade em uma empresa, observando as normativas BPF, POP, 5S e APPCC.

A Cooperativa Agroindustrial dos Produtores Rurais do Sudoeste Goiano (COMIGO) fundada inicialmente com 50 produtores rurais dispostos a mudar o perfil da agropecuária regional, instituindo novos conceitos de agronegócio e de comercialização. É uma empresa conceituada e com valores que se baseiam nos sete princípios de cooperativismo: adesão voluntária e livre; gestão democrática; participação econômica dos membros; autonomia e independência; educação formação e informação; intercooperação e interesse pela comunidade.

Atua no mercado há 44 anos gerando 2.593 empregos e com quadro social de 7.568 cooperados (2018), sede administrativa e complexo industrial situados na cidade de Rio Verde - GO. A COMIGO, hoje está instalada em 15 municípios entre lojas agropecuárias, produção de rações e suplementos minerais e unidades armazenadoras, sendo pioneira na produção de suplemento mineral na região.

3. DESCRIÇÃO DO CAMPO DE ESTÁGIO

A Fábrica de Suplemento Mineral é responsável pela linha de produção de 60 fórmulas dentre elas mineral, proteico, energético e proteico energético que são cautelosamente preparados para bovinos (corte e leite), equinos e ovinos. A empresa possui duas plantas de Suplemento Mineral sendo uma em Jataí, fundada em 1979, com duas linhas de produção e outra em Montes Claros de Goiás, inaugurada em 2012, com uma linha de produção, e ambas atendem a demanda de outras filiais da COMIGO e também dos representantes comerciais.

A capacidade nominal de produção da nova fábrica Suplemento Mineral de Jataí é de 200 toneladas/turno, e da fábrica de Montes Claros de Goiás a capacidade de produção da fábrica é de 90 toneladas/turno sendo dividida em dois turnos, das 06:30 às 14:50 e das 14:30 às 22:50. A produção é semi automatizada (Figura 1), por conta dos produtos premix onde há dosagem manual, ambas as fábricas possuem ampla área de estoque de produtos acabados e de matérias primas. A estrutura organizacional da fábrica é dividida em gerente de produção, encarregado de produção, analista de controle de qualidade, auxiliar de controle de qualidade, líder de produção, operador de produção III, II e I, operador de empilhadeira, conferente, auxiliar de serviços gerais, ficando para a equipe do escritório os procedimentos administrativos.

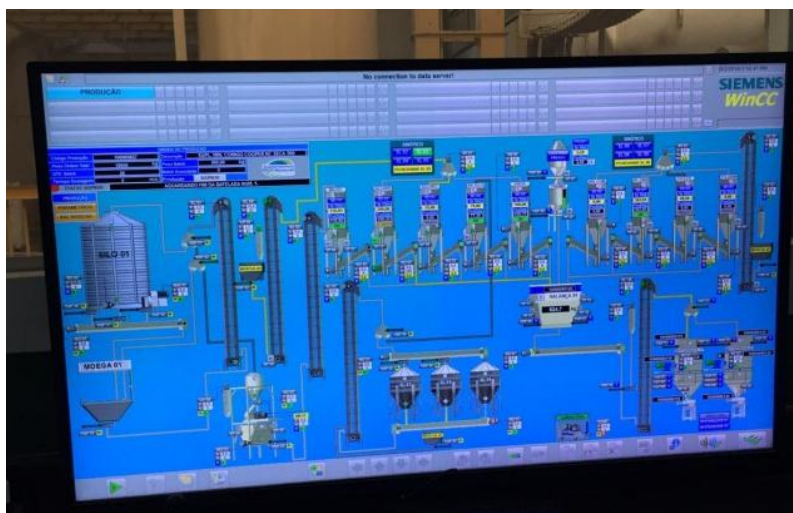


Figura 1. Sala de comando de produção semi automatizada

4. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

A realização do estágio deu-se no período de 19/08 a 23/10/2019 nas Fábricas de Suplementos Mineralizados da empresa COMIGO, nos municípios de Montes Claros de Goiás (Figura 2) e Jataí (Figura 3). As atividades realizadas durante o estágio foram supervisionadas pelo médico veterinário e gerente de produção Alexey Heronville Gonçalves da Silva e pela zootecnista Amanda Gomes do Prado, Analista de Qualidade.



Figura 2. Fábrica de Suplemento Mineral- Montes Claros de Goiás-GO



Figura 3. Fábrica de Suplemento Mineral – Jataí -GO

Para a implantação de uma fábrica de produtos destinados a alimentação animal faz mister considerar as legislações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), órgão responsável por regulamentar e fiscalizar o setor. O estabelecimento recebe a matéria prima, fabrica, fraciona, embala, armazena e comercializa os produtos e toda sua atividade tem registro no MAPA, que tem como principal objetivo a garantia das condições higiênico-sanitárias nos processos de fabricação, bem como a conformidade e inocuidade dos produtos disponibilizados no mercado.

Nas instruções normativas do MAPA estão descritas as normas a serem seguidas pelo estabelecimento e o descumprimento das obrigações pode acarretar em infrações a legislação, com isso o estabelecimento pode ser advertido, multado e até interditado.

A planta de produto destinado à alimentação animal deve cumprir as determinações descritas na Instrução Normativa nº 04 de 23 de fevereiro de 2007, no que se refere à implantação do programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF): procedimentos higiênicos, sanitários e operacionais aplicados em todo o fluxo de produção, desde a obtenção dos ingredientes e matérias primas até a distribuição do produto final, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e segurança dos produtos destinados a alimentação animal (BRASIL, 2007).

Os procedimentos e critérios que regulamentam o registro do estabelecimento e dos produtos destinados a alimentação animal, estão dispostos na Lei 6.198/74, no Decreto 6.296 de 11 de dezembro de 2007.

É de responsabilidade do departamento de compras adquirirem as matérias primas, e demais insumos, para manutenção do processo produtivo da empresa, bem como fazer cotações e ordens de compras, obter melhores preços, seleção dos fornecedores com produtos registrados nos órgãos competentes, etc. Exceto produtos como milho, farelo de soja e sorgo que são isentos de registro no MAPA conforme normativa 42/2010.

O caminhão carregado de matéria prima, quando chega ao pátio de descarga, é realizado a vistoria no caminhão em busca de possíveis contaminantes, pelo conferente a fim de evitar contaminações cruzadas. A matéria prima geralmente chega em sacarias, *big-bags*, paletizado e

estrechado, e também a granel. São armazenadas em locais com incidência de luz, arejado e sobre paletes com papelão, de forma a garantir a integridade das embalagens e não danificar a matéria prima.

A empresa adota como critério que o empilhamento deve ser mantido afastado das paredes, pelo menos, 50 cm e as pilhas são devidamente identificadas com nome do produto, fornecedor, lote e validade (Figura 4).



Figura 4. Armazenamento matéria prima (A) e produto acabado (B)

As matérias-primas a granel são descarregadas em moegas e armazenadas em silos (Figura 5), sendo três silos externos para milho e em quatro silos internos disponíveis para calcário, fosfato pó, fosfato micro granulado e farelo de soja.

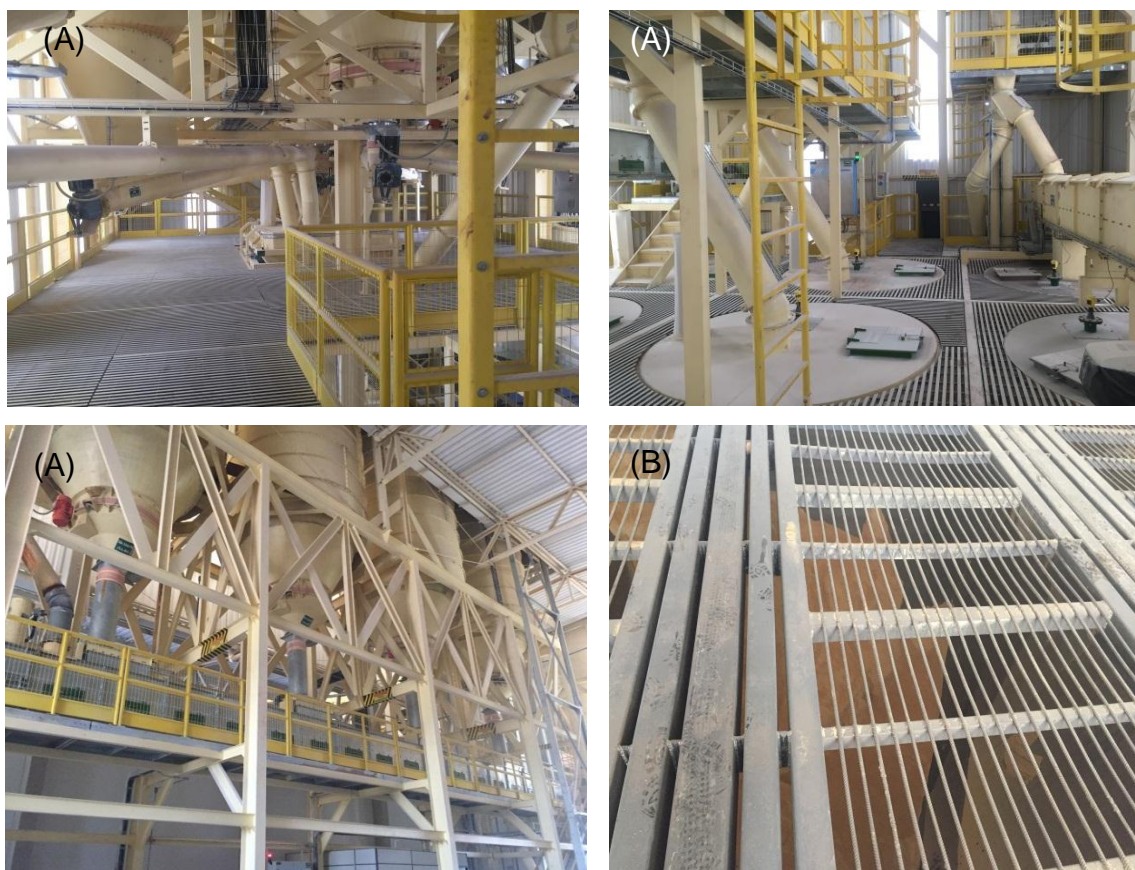


Figura 5. Silos internos (A) e moega de descarga a granel (B) - Jataí

Para que não ocorra entrada de animais e pragas, os portões dos galpões de armazenagem devem sempre estar fechados (Figura 6).



Figura 6. Portões de acesso ao galpão (Montes Claros de Goiás)

Monitorar a higiene e cuidar da limpeza de utensílios e equipamentos é fundamental para o controle de qualidade. A adoção de medidas preventivas no estabelecimento, muitas das vezes não é suficiente para eliminar as pragas tornando imprescindível a terceirização do serviço de dedetização para empresas que possuam licenças sanitárias e ambientais no controle de pragas e vetores (Figura 7).



Figura 7. Caixa isca para dedetização de pragas

O ensaque e formas de colocação em paletes (paletização) dos produtos acabados são feitos de duas formas: na planta de Jataí, o colaborador fica na boca da ensacadeira e todo o processo é robotizado. Após o ensaque, o produto segue por esteira e a montagem nos paletes é feita por robôs. Na planta de Montes Claros de Goiás a montagem nos paletes é braçal, realizada por funcionários contratados pela empresa terceirizada Sintram (Figura 8).



Figura 8. Paletização na planta de Jataí (A) e de Montes Claros de Goiás (B)

Para melhor segurança e padronização dos produtos de forma que aumente a confiabilidade destes, está sendo implantado o controle de qualidade nas fábricas de suplemento mineral de Jataí (Figura 9) e de Montes Claros de Goiás (Figura 10), onde é realizada a coleta de amostras de prova e contraprova para avaliações e análise de cada batida produzida ao longo processo de fabricação; a inspeção dos equipamentos, a higiene da fábrica, dos colaboradores que estão ligados à linha de produção, o cuidado com o armazenamento de matérias primas e também com os produtos acabados, as condições das embalagens, etc. O controle de qualidade é feito desde a obtenção da matéria prima, durante o processamento desta, reduzindo a probabilidade de ter infortúnio no produto final.



Figura 9. Construção da sala do controle de qualidade de Jataí-GO



Figura 10. Reforma da sala controle de qualidade de Montes Claros de Goiás - GO

Durante o período de estágio estive uma semana na planta de rações da COMIGO de Rio Verde - GO, acompanhando o procedimento de análise de qualidade da fábrica (Figura 11), bem como participando de todo processo produtivo: realizando coletas de amostras a cada batelada produzida. Uma parte do material coletado é armazenada para contraprova, e o restante enviado ao laboratório para realização de avaliação bromatológica (Figura 12).



Figura 11. Sala controle de qualidade COMIGO Rio Verde-GO



Figuras 12. Coleta de amostra

Foi realizada uma visita ao laboratório da cooperativa, onde são processadas todas as análises bromatológicas de todos os setores de produção da COMIGO (Figura 13).



Figuras 13. Laboratório de análises

Também foi realizada visita a Copebras (Figura 14), uma das maiores produtoras de rocha fosfática do Brasil. Fomos recebidos pelo engenheiro químico Sérgio Bernardes e pela vendedora técnica Carla Siqueira, que nos apresentaram toda estrutura da empresa. A mina de extração do minério está localizada em Ouidor (GO) e, após a extração, o material segue para as plantas de Catalão (GO) e Cubatão (SP), onde são produzidos os produtos fosfatados.

O fosfato bicálcico (DCP) é uma das matérias primas utilizadas pela COMIGO na formulação de seus suplementos minerais. O intuito da visita foi garantir a qualificação do fornecedor, analisar e conhecer como funciona todo seu processo de produção, como são feitas suas análises, a fim de assegurar a qualidade de seu produto final, reforçando com isso a parceria e sintonia entre o controle de qualidade do fornecedor e da COMIGO.



Figura 14. Visita à mineradora da Copebras - Catalão - GO

5. INTRODUÇÃO

Planejar e controlar a oferta de alimentos são elementos significativos para se atingir a eficiência, aumentar o desempenho e minimizar os riscos, em sistema de produção animal. Pereira et al. (2008), citam que uma das ferramentas desse planejamento são as técnicas de manejo das pastagens e a suplementação da dieta para os bovinos.

Fatores climáticos como ausência de chuvas, diminui a oferta de forragens prejudicando a qualidade da dieta bovina e consequentemente reduzindo o desempenho produtivo dos animais. Em períodos de chuvas, quando se tem manejo das pastagens, rebanhos a pasto tem boa oferta nutricional necessitando apenas reposição mineral. Em épocas de seca há diminuição nos níveis de proteína, vitaminas e energia nas pastagens, provocando a necessidade de compensação nutricional por métodos alimentares que supram tanto as deficiências qualitativas como quantitativas de nutriente na forragem. Para evitar perdas na atividade pecuária a oferta de suplementos alimentares torna um método oportuno para manter o padrão nutricional dos animais. (Embrapa, 2017)

O MAPA exige que as determinações para fábricas de produção animal sejam inseridas e empregadas como forma de controle de segurança alimentar, seguindo as legislações estabelecidas pelo órgão no que se refere à fabricação de produtos de consumo por animais, de forma que se obtenham produtos de qualidade e aprovados (PRADO, 2018).

Uma das formas de garantir a entrega de resultados previstos na empresa é a padronização de todo processo. As Boas Práticas de Fabricação (BPF), o Procedimento Operacional Padronizado (POP) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) são essenciais em qualquer processo de qualidade e também são documentos obrigatórios por lei, precisa estar devidamente efetivados, atualizados e disponíveis para os funcionários envolvidos bem como aos fiscais agropecuários do MAPA, quando requeridos.

O POP é escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos (portaria 216/2004). Descreve os procedimentos

operacionais de todos os setores de uma fábrica, desde a recepção de matéria prima e armazenagem, transitando pelos processos de fabricação, embalagens e armazenamento do produto final.

Após a descrição dos procedimentos de fabricação (POPs), é feita a elaboração do BPF por pessoas responsáveis pela implantação e monitoramento (Pereira et al., 2010).

O manual de BPF é requisito de domínio legal, que visa, não só a questão de higiene dos alimentos, como também a organização interna, sendo apontada como uma ferramenta que favorece na gestão do controle de qualidade, elevando a imagem da empresa, com produtos com qualidade, com padrão de produção que é reconhecido pelo cliente que passa a ter credibilidade, o BPF proporciona também à redução de custos, fabricação mais organizada, uso racional de produtos e equipamentos, mão de obra capacitada, diminuindo custos e obtendo produtos de melhor valor e qualidade. (Alimentos Online).

O sistema de APPCC é de âmbito legal e disposto em toda cadeia produtiva de alimentos; elaborado especialmente para aumentar a qualidade do controle da segurança alimentar em locais que manuseia produtos alimentícios que serão voltados para possíveis clientes.

Para que uma empresa se mantenha no mercado firme diante da competição é necessário buscar novas estratégias para que as tornem distintas dos adversários. Qualidade e produtividade é uma alternativa, mas passa por diversos quesitos, como a política de gestão da qualidade, estudo do melhor sistema de produção, capacitação, manutenção da produção, seleção favorável de fornecedores e outros fatores estratégicos (CORADI, 2009).

Embora não exigidas legalmente, procurando certificarem a produção e produtos quanto à qualidade a COMIGO sempre busca pelo diferencial de seus produtos, disponibiliza para isso de algumas ferramentas como o programa 5S, que é o alicerce da implantação do sistema de qualidade total nas empresas. O programa surgiu no Japão após a segunda guerra, com o intuito de reestruturar as empresas devastadas e as tornarem competitivas; o 5S refere às 5 palavras de origem japonesa iniciadas pela letra S. *Seiri* (Utilização), *Seiton* (Ordenação), *Seisou* (Limpeza), *Seiketsu* (Saúde) e *Shitsuke* (Auto-disciplina).

O sistema 5S foi implantado no Brasil na década de 90, tem como princípio o aumento da eficiência operacional, reorganização da empresa, o combate a desperdícios, aproveitamento do tempo, preventivo, aumenta segurança, contribui em melhores condições de trabalho e qualidade para os colaboradores, viabilizando os recursos.

5.1. Importância do Controle de Qualidade

A planta de suplemento mineral de Jataí, conta hoje com laboratório e com uma analista do controle de qualidade, que no decorrer do ensaio dos suplementos minerais é feita a coleta de amostras a cada batida, uma porção é destinada para análises de rotina, a outra é armazenada para contraprova durante o período de validade do produto, sendo descartada ao final; a matéria prima quando chega também passa pelo mesmo processo. A analista acompanha todo processo produtivo, agindo de forma preventiva, reduzindo a probabilidade de ter problemas ou defeito no produto acabado, avaliando preliminarmente a granulometria, densidade, cor, odor e análises visuais para verificar se tem alguma impureza na batida.

O controle de qualidade visa monitorar se os ingredientes da fórmula estão sendo colocados na quantidade exata, de maneira que não ocorra desbalanço nutricional, pois o suplemento mineral visa complementar o que esta faltando no pasto.

Para análises temos como base os padrões de matéria prima referenciadas no compêndio da SINDIRAÇÕES, (Tabela 1), pois os parâmetros para produtos acabados de Suplemento Mineral serão criados pelo próprio laboratório através de medição de repetibilidade de forma que aos estabilizar serão estabelecidas os critérios.

Tabela 1. Padrões de umidade máxima por produto segundo indicação do SINDIRAÇÕES.

Parâmetros de matéria prima	
Material	Umidade (máx)
Calcário Calcítico	5%
Farelo de Soja	12%
Fosfato bicálcico	5%
Milho em grãos	14%
Sal comum	4%

Fonte: Sindirações (2017).

Nos produtos acabados são realizadas análises de surpresa (denominadas na fábrica como “incertas”) como parte do controle de qualidade, visando garantir que a quantidade de produtos embalados está correta, sendo que o Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) o órgão responsável por fiscalizar a calibração dos pesos dos produtos, com tolerância máxima de 1% para mais ou para menos. A não conformidade acarretara autuação do estabelecimento.

A “incerta” é um controle criado pela COMIGO, para avaliar as incertezas, ajudando no controle de estoque e até mesmo verificar erros na batida, possibilitando rastrear as falhas. Nos produtos acabados é feita a pesagem (Figura 15) destes, onde escolhe determinado lote a fim de verificar se esta tendo variações de peso, assegurando tanto o consumidor e também a empresa.



Figura 15. Pesagem produtos acabados (Incerta)

As mercadorias que não estiverem em conformidade serão interdidas pelo analista de qualidade, sendo liberadas após correções.

A empresa tem um amplo espaço para armazenamento de matéria prima com áreas específicas para produtos que não devem ter contatos com outros devido ao princípio da fórmula. As sacarias vazias e os produtos acabados tem espaço próprio, sendo uma forma de garantir segurança e evitar a contaminação cruzada, que podem ocorrer de forma direta ou indireta durante o curso da produção.

Para retirar um produto do estoque deve priorizar as mercadorias que chegaram primeiro e as que chegaram por último com o método primeiro que entra primeiro que sai (PEPS) ou o método primeiro que vence, primeiro que sai (PVPS), reduzindo as perdas de produtos por vencimento. Esse método é aplicado também aos produtos finais.

O processo de expedição é realizado de acordo com os pedidos. O motorista passa pela portaria pega o controle de entrada no estabelecimento, recebe a ordem de carregamento, é realizada a vistoria nos caminhões, verifica como estão o enlonamento, livres de sujeiras para evitar qualquer tipo de

contaminação cruzada. Pesa-se o caminhão, é realizada a conferência de embarque, novamente pesa-se o caminhão e com o tíquete de pesagem é emitida a nota fiscal. As operações de carga e descarga são realizadas em locais apropriados, cobertos e fora de área de produção e armazenamento.



Figura 16. Expedição

A COMIGO tem como propósito levar ao mercado consumidor produtos de qualidade e, para garantir esse feito, são realizados vários treinamentos buscando a integração do funcionário com o cargo, de forma que este se sinta estimulado, comprometido e com isso elevando os níveis de produtividade em consequência a empresa ganha mais visibilidade conquistando mais mercado e garantindo a satisfação dos clientes.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com a realização do estágio tive a oportunidade de presenciar todo o processo produtivo de uma planta de suplementos mineralizados, para o funcionamento desse seguimento primeiramente e o mais importante que seja certificado de acordo com a legislação brasileira, o MAPA que é o órgão responsável pela normatização e fiscalização do ramo de produtos destinados à alimentação animal.

Diante de mercados competitivos e a busca do consumidor por produtos de qualidade e bons preços, a aplicabilidade do controle de qualidade de alimentos se faz necessário através de monitoramento incessante e firme prevendo erros que são corrigidos durante a fase de produção, refletindo nos custos operacionais e na eficiência dos produtos acabados tornando distintiva a satisfação dos clientes.

7 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANFAL. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. 2017. SINDIRAÇÕES (Sindicato Nacional da Indústria de Alimentação Animal). São Paulo, 2017

ANVISA. 2005. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em:< https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/1503040/mod_resource/content/1/metodo_5S_ANVISA.pdf>. Acesso em 19 Nov. 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **DECRETO 6.296, DE 11 DE DEZEMBRO DE 2007**. Normas gerais sobre inspeção e fiscalização da produção, do comércio e do uso de produtos destinados à alimentação animal. Disponível em:< <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/insumos-agropecuarios/insumos-pecuarios/alimentacao-animal/arquivos-alimentacao-animal/legislacao/decreto-no-6-296-de-11-de-dezembro-de-2007.pdf/view>> Acesso em: 12 Nov. 2019

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 04, DE 23 DE FEVEREIRO DE 2007**. Regulamento técnico sobre as condições higiênicas sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos fabricantes de produtos destinados à alimentação animal e o roteiro de inspeção. Disponível em:<<http://www.agricultura.gov.br>> Acesso em: 12 Nov. 2019

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, Diário Oficial da União, 16 set. 2004.

CORADI, P.C.; LACERDA FILHO, A.F.; MELO, E.C. Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) no processo de fabricação da ração. **Revista Eletrônica Nutritime**, v.6, n. 5, p.1098-1102, 2009.

Curso de Boas Práticas de Fabricação.BPF<<https://www.alimentosonline.com.br>>

INMETRO-Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial. Portaria nº 02, de 7 de maio de 1982 Disponível em: < <http://www.inmetro.gov.br/legislacao/rtac/pdf/RTAC000048.pdf>>. Acesso em: 26 Nov.2019.

Lbn Análises. Segurança e Qualidade de Alimentos, Tudo sobre Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Lbn análises laboratoriais, São Paulo, 11/06/2015. Disponível em :< <https://www.lbnanalises.com.br/blog/analise-de-perigos-e-pontos-criticos-de-controle-appcc/>>. Acesso em: 25 Nov. 2019.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. **Estabelece critérios e procedimentos para a fabricação, fracionamento, importação e comercialização dos produtos isentos de registro, e dá outras providências.** Instrução Normativa nº 42, 2010. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/insumos-agropecuarios/insumos-pecuarios/alimentacao-animal/arquivos-alimentacao-animal/legislacao/InstruoNormativaMAPAn42de16122010.pdf>> Acesso em: 20 Nov. 2019.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. **Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de Alimentos.** Anexo 1. Instrução Normativa nº 4, 2007.

PEREIRA, J.R.V.; REIS, R.A.; BERCHIELLI, T.T.; BERTIPAGLIAS, L.M.A.; MELO, G.M.P.; Suplementação de bovinos mantidos em pasto diferido de *Brachiaria brizantha* (cv. Marandu): parâmetros ruminais e degradabilidade. **Acta Sci. Anim. Sci Maringá**, v. 30, n. 3, p. 317-325, 2008.

PEREIRA, A., MACHADO, L.C. e NORONHA, C.M.S. Controle de qualidade na produção de rações. **PUBVET**, Londrina, V. 4, N. 29, Ed. 134, Art. 909, 2010.

PRADO, A.G.do.: **Processamento e Controle de Qualidade de Rações e Suplemento Mineral.** Relatório de Estágio Curricular Obrigatório á Universidade Federal de Goiás – UFG, Regional Jataí, como parte das exigências para a obtenção do título de Bacharel em Zootecnia. 2018.

SALES, M.; GONÇALVES, D. **Suplementação de bovinos melhora produtividade no período de seca.** IN: Embrapa, produção animal. 01/08/2017. Disponível em: < <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/25646967/suplementacao-de-bovinos-melhora-produtividade-no-periodo-de-seca>>. Acesso em: 25 Nov. 2019.

ANEXOS

Anexo 1. Instrução Normativa 04/2007

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 23 DE FEVEREIRO DE 2007

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 2º, do Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, tendo em vista o disposto na Lei nº 6.198, de 26 de dezembro de 1974, e no seu Decreto regulamentador nº 76.986, de 6 de janeiro de 1976, e o que consta do Processo nº 21000.012692/2006-11, resolve:

Art. 1º Aprovar o REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS FABRICANTES DE PRODUTOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ANIMAL e o ROTEIRO DE INSPEÇÃO, constantes dos anexos.

Art. 2º Estabelecer o prazo de até 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, após a publicação desta Instrução Normativa, para a entrega do Plano de Implementação das Boas Práticas de Fabricação, incluindo o manual, pelos estabelecimentos fabricantes e fracionadores de alimentos para animais.

Art. 3º Estabelecer o prazo de até 545 (quinhentos e quarenta e cinco) dias, após a publicação desta Instrução Normativa, para que os estabelecimentos fabricantes e fracionadores de alimentos para animais atendam às especificações contidas no Regulamento Técnico e Roteiro de Inspeção.

Art. 4º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Fica revogada a Instrução Normativa SARC nº 01, de 13 de fevereiro de 2003.

LUÍS CARLOS GUEDES PINTO

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS FABRICANTES DE PRODUTOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ANIMAL

1. OBJETIVO

Definir os procedimentos básicos de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos fabricados e industrializados para o consumo dos animais.

2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Aplica-se a todo estabelecimento fabricante ou fracionador de produtos destinados à alimentação animal. Destina-se ainda aos fiscais federais agropecuários no exercício das ações de inspeção e fiscalização destes estabelecimentos, bem como para servir de guia às empresas do setor na elaboração e implementação do Manual de Boas Práticas de Fabricação com as informações necessárias à segurança e adequação dos alimentos para animais.

O cumprimento dos requisitos gerais deste Regulamento não exclui o cumprimento de outros regulamentos específicos em vigor ou que venham a ser publicados.

3. DEFINIÇÕES

Para efeito deste Regulamento, são definidos:

3.1. Boas Práticas de Fabricação - BPF: procedimentos higiênicos, sanitários e operacionais aplicados em todo o fluxo de produção, desde a obtenção dos ingredientes e matérias-primas até a distribuição do produto final, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e segurança dos produtos destinados à alimentação animal.

3.2. Contaminação: presença de substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física que sejam considerados nocivos para saúde dos animais.

3.3. Contaminação cruzada: contaminação de produto destinado à alimentação animal com outro produto, durante o processo de produção ou contaminação gerada pelo contato indevido de ingrediente, insumo, superfície, ambiente, pessoas ou produtos contaminados, que possam afetar a inocuidade do produto.

3.4. Controle da qualidade: conjunto de procedimentos que envolvem programação, coordenação e execução com o objetivo de verificar e assegurar a conformidade da matéria-prima, do ingrediente, do rótulo e da embalagem, do produto intermediário e do produto acabado com as especificações estabelecidas.

3.5. Desinfecção: é a redução, por meio de agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de microrganismos no ambiente, instalações, maquinários e utensílios, a um nível que não origine contaminação do produto que será elaborado.

3.6. Higienização: limpeza e desinfecção.

3.7. Limpeza: remoção de qualquer tipo de resíduo indesejável.

3.8. Lote: produto obtido em um ciclo de fabricação, sob as mesmas condições e tendo como característica a homogeneidade.

3.9. Matéria-prima: toda substância que, para ser utilizada como ingrediente, necessita ser submetida a tratamento ou transformação de natureza física, química ou biológica.

3.10. Material de embalagem: qualquer material, inclusive material impresso, empregado no processo de embalagem de determinado produto. Os materiais de embalagem podem ser primários ou secundários, de acordo com a existência ou não de contato direto com o produto.

3.11. Pragas: insetos e todos os animais, tais como gatos e pássaros, capazes de contaminar direta ou indiretamente os alimentos.

3.12. Procedimento(s) Operacional(is) Padrão(ões) - POP: é a descrição pormenorizada e objetiva de instruções, técnicas e operações rotineiras a serem utilizadas pelos fabricantes de produtos destinados à alimentação animal, visando à proteção, à garantia de preservação da qualidade e da inocuidade das matérias-primas e produto final e a segurança dos manipuladores.

3.13. Produtos com medicamento: rações, suplementos, premixes, núcleos ou concentrados que contenham produto de uso veterinário, para emprego em animal de produção.

3.14. Produtos destinados à alimentação animal: substância ou mistura de substâncias, elaborada, semi-elaborada ou bruta que se emprega na alimentação de animais.

4. REQUISITOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

4.1. Localização:

4.1.1. Os estabelecimentos devem estar situados em zonas isentas de odores indesejáveis e contaminantes. Fora de área de riscos de inundações e alojamento de pragas. Longe de outras atividades industriais que possam prejudicar a qualidade dos alimentos para animais, a não ser que haja medidas de controle e segurança que evitem os riscos de contaminação.

4.1.2. Na localização dos estabelecimentos, é imprescindível a observação de medidas de controle e segurança que evitem riscos de contaminação dos produtos, das pessoas e do meio ambiente.

4.2. As vias de trânsito interno devem ter superfície compactada e resistente ao trânsito sobre rodas, com escoamento adequado, que permita sua limpeza e evite a formação de poeira.

4.3. Instalações:

4.3.1. Devem ser de construção sólida e sanitariamente adequada.

Todos os materiais usados na construção e na manutenção não devem apresentar risco ao produto final. Os edifícios devem ser construídos de maneira que permita o controle eficiente de pragas, de contaminantes ambientais e de outros fatores que possam causar algum dano ao produto.

4.3.2. A empresa deve dispor de espaço adequado para produção, armazenamento de ingredientes, sacaria vazia e produtos acabados obedecendo ao fluxograma de forma a possibilitar a separação entre área de produção e área de armazenamento de produto acabado e evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada.

4.3.3. No caso do estabelecimento fabricante de produtos com medicamentos, este deve possuir área específica em local separado, identificado, com acesso restrito e controle de temperatura e umidade, para o armazenamento dos medicamentos.

4.3.4. Devem ser previstos locais específicos, fora da área de produção, para produtos devolvidos ou recolhidos, materiais tóxicos, materiais de laboratório, explosivos ou inflamáveis.

4.3.5. As instalações e equipamentos devem estar dispostos de forma a permitir limpeza adequada.

4.3.6. Devem ser projetados de forma a permitir a separação, por áreas, setores ou outros meios eficazes, de forma a evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada.

4.3.7. Devem ser projetados de maneira a possibilitar fluxo unidirecional de operações para que as mesmas possam ser realizadas nas condições higiênicas, desde a chegada das matérias-primas até a expedição do produto final.

4.3.8. Nas áreas de processamento de alimentos, os pisos devem ser de material resistente ao trânsito e ao impacto, de fácil drenagem, limpeza ou higienização e, quando necessário, possuir declive em direção aos drenos. Na área de produção, devem ser evitados os ralos e quando absolutamente imprescindíveis devem ser do tipo sifão ou similar, dotados de fechamento e não permitindo a formação de poças. Da mesma forma, as canaletas, quando absolutamente indispensáveis, devem ser

lisas com declive para o sifão ou similar. Nas áreas onde se armazenem ou manipulem produtos úmidos, os pisos devem ser impermeáveis e laváveis.

4.3.9. As paredes e divisórias devem ser lisas, sem frestas ou rachaduras, de fácil limpeza ou higienização. Nas áreas onde se armazenem ou manipulem produtos úmidos, as paredes e divisórias também devem ser impermeáveis e laváveis.

4.3.10. O teto e as instalações aéreas devem ser construídos ou revestidos de modo que impeçam o acúmulo de sujeira e que reduzam ao mínimo a condensação e a formação de mofo. Devem ainda ser de fácil limpeza.

4.3.11. As janelas, portas e outras aberturas devem evitar o acúmulo de sujeira e serem de fácil limpeza. As que se comunicam com o exterior devem ser providas de proteção contra pragas. As proteções devem ser de fácil limpeza e boa conservação.

4.3.12. As escadas, elevadores de serviço, monta-cargas e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão e rampas devem estar localizados e construídos de modo a não serem fontes de contaminação.

4.3.13. Nas áreas de elaboração dos produtos, todas as estruturas e acessórios suspensos devem ser instalados de forma que não dificultem as operações de limpeza e de maneira a evitar a contaminação direta ou indireta das matérias-primas, dos produtos e das embalagens.

4.3.14. Os refeitórios devem estar completamente separados dos locais de manipulação dos produtos e não devem ter acesso direto e nem comunicação direta com estes locais.

4.3.15. Os estabelecimentos devem dispor de vestiários e banheiros em número suficiente, separados por sexo, bem iluminados e ventilados, de acordo com a legislação, convenientemente situados, sem comunicação direta com o local onde são processados os produtos destinados à alimentação animal e devem permitir o escoamento sanitário das águas residuais. Os lavabos devem estar providos de elementos adequados, tais como sabão líquido, detergente, desinfetante para lavagem das mãos e de meios higiênicos para sua secagem. Os vestiários e banheiros devem ser mantidos limpos.

4.3.16. As instalações para lavagem das mãos nas áreas de produção, quando a natureza das operações assim o exigir, devem estar convenientemente localizadas, serem adequadas e providas de tubulações devidamente sifonadas que transportem as águas residuais até o local de deságüe.

4.3.17. Todos os locais destinados à lavagem das mãos devem conter avisos sobre os procedimentos para a correta lavagem ou higienização das mãos.

4.3.18. A instalação para limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho, quando necessária, deve ser específica para a atividade.

4.3.19. O estabelecimento deve dispor de abastecimento, armazenamento e distribuição de água suficientes para as operações propostas.

4.3.20. Os estabelecimentos devem dispor de um sistema eficaz de tratamento e eliminação de águas residuais, aprovado pelo órgão ambiental competente .

4.3.21. Os estabelecimentos devem ter iluminação natural ou artificial, que possibilitem a realização das atividades. As fontes de luz artificial devem estar protegidas, exceto nas áreas onde não haja presença de produtos expostos, abertos ou não protegidos, destinados à alimentação animal. As instalações elétricas devem ser embutidas ou exteriores e, neste caso, estarem perfeitamente revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos, de maneira a dificultar a deposição de resíduos de qualquer natureza.

4.3.22. O estabelecimento deve dispor de ventilação adequada de forma a evitar o calor excessivo, a condensação de vapor e o acúmulo de poeira, com a finalidade de eliminar o ar contaminado.

No caso de utilização de ventilação forçada, a direção da corrente de ar deve seguir o fluxo contrário da produção. As aberturas de ventilação devem ser providas de sistemas de proteção para evitar a entrada de pragas e agentes contaminantes.

4.3.23. O local destinado para lixo e resíduos não aproveitáveis deve ser isolado da área de produção, de fácil acesso, devidamente identificado, construído de modo a impedir o ingresso de pragas e evitar a contaminação de matérias-primas e produtos acabados.

4.3.24. Os produtos resultantes de devolução, recolhimento ou apreensão devem ser identificados e colocados em setor separado, pelo período mínimo suficiente para sua destinação final, devendo ser mantidos em condições tais que evitem sua deterioração e sua contaminação.

4.3.25. As vias de acesso e os pátios devem ser mantidos livres de entulhos, lixo, ou qualquer material que propicie o estabelecimento e desenvolvimento de pragas.

4.4. Equipamentos e utensílios:

4.4.1. Todo equipamento e utensílio utilizado nos locais de processamento, que entre em contato direto ou indireto com o alimento, deve ser confeccionado em material atóxico, que não lhe transmita odores e sabores, resistente à corrosão e capaz de suportar repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies devem ser lisas, sem frestas e outras imperfeições que possam servir de fonte de contaminação e comprometer a higiene. O uso de madeira só será permitido para paletes e estrados ou para o armazenamento de sal comum, desde que não constitua fonte de contaminação e esteja em bom estado de limpeza e de conservação.

4.4.2. Todos os equipamentos e utensílios devem ser desenhados, construídos e instalados de modo a permitir uma fácil e completa limpeza, desinfecção e lubrificação; além disso, devem ser utilizados exclusivamente para os fins a que foram projetados.

4.4.3. Os equipamentos e utensílios devem ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento.

4.5. Limpeza, desinfecção e lubrificação:

4.5.1. Todos os produtos de limpeza e desinfecção e lubrificação devem ser registrados pelo órgão competente, identificados e guardados em local específico, fora das áreas de processamento dos alimentos. Os lubrificantes que entram em contato direto ou indireto com os produtos destinados à alimentação animal devem ser grau alimentício.

4.5.2. Com a finalidade de impedir a contaminação dos produtos destinados à alimentação animal, toda área de processamento, equipamentos e utensílios devem ser limpos com a frequência necessária e desinfetados sempre que as circunstâncias assim o exigirem.

4.5.3. Devem ser tomadas medidas para impedir a contaminação dos alimentos quando as áreas, os equipamentos e os utensílios forem lubrificados, limpos e desinfetados com água, detergentes, desinfetantes, lubrificantes ou soluções destes. Os resíduos desses agentes, que permaneçam em superfície suscetível de entrar em contato com alimento, devem ser eliminados, mediante um enxágue cuidadoso com água potável antes que os equipamentos ou utensílios voltem a ser utilizados.

4.5.4. O estabelecimento deve assegurar sua limpeza e desinfecção por meio de programa específico. Os funcionários devem ser capacitados para execução dos procedimentos de limpeza e terem pleno conhecimento dos perigos e riscos da contaminação.

4.5.5. O lixo deve ser manipulado e removido de maneira que se evite a contaminação dos produtos destinados à alimentação animal e da água.

4.5.6. A entrada de animais nas áreas internas e externas dentro do perímetro do estabelecimento deve ser impedida.

4.5.7. O programa de controle das pragas deve ser eficaz e aplicado de forma contínua. Os estabelecimentos e as áreas circundantes devem sofrer inspeção periódica com vistas a manter as pragas sob controle.

4.5.8. Os pesticidas solventes e outras substâncias tóxicas devem estar devidamente registrados no órgão competente e rotulados com informações sobre sua toxicidade e emprego. Estes produtos devem ser armazenados em áreas específicas, e só devem ser distribuídos ou manipulados por pessoal autorizado e devidamente capacitado.

4.5.9. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em áreas específicas.

5. REQUISITOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DO PESSOAL

5.1. A direção do estabelecimento deverá garantir que todos os funcionários recebam treinamento relativo à higiene pessoal e aspectos higiênico-sanitários para processamento dos produtos destinados à alimentação animal mediante um plano de integração de novos funcionários e de treinamento contínuo.

5.2. Toda pessoa que trabalhe na área industrial deve usar uniforme adequado, sendo este de uso exclusivo para o serviço.

5.3. Nas áreas de manipulação de alimentos, deve ser proibido todo ato que possa originar contaminação dos produtos, como comer, fumar, tossir ou outras práticas anti-higiênicas.

5.4. Todos os funcionários que mantêm contato com produtos destinados à alimentação animal devem submeter-se a exames médicos e laboratoriais pertinentes, de modo a avaliar a sua condição de saúde antes do início de sua atividade e repetidos, no mínimo, anualmente enquanto permanecerem na atividade. Havendo constatação ou suspeita de que o funcionário apresente alguma doença ou lesão, que possa resultar em contaminação do produto, ele deverá ser afastado da área de processamento de alimentos.

5.5. O emprego de equipamentos de proteção individual na manipulação de alimentos, como: luvas, máscaras, tampões, aventais e outros, devem obedecer às perfeitas condições de higiene e limpeza destes. No caso de luvas, o seu uso não exime o manipulador da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.

5.6. Os visitantes devem cumprir todas as disposições referentes ao uso de uniformes e higiene pessoal estabelecidas para os funcionários.

6. REQUISITOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DA PRODUÇÃO

6.1. Requisitos aplicáveis aos ingredientes e matérias-primas:

6.1.1. Todos os ingredientes empregados na produção de alimentos para animais devem estar registrados no órgão competente do MAPA, salvo aqueles dispensados de registro em legislação específica.

6.1.2. O estabelecimento não deve aceitar nenhuma matéria-prima ou ingrediente que contenha parasitas, microrganismos, substâncias tóxicas ou estranhas, que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis na industrialização. O produto final deve atender os padrões de identidade e qualidade específicos.

6.1.3. O estabelecimento deve garantir a origem, qualidade e inocuidade da matéria-prima, ingrediente e embalagem.

6.2. Prevenção da contaminação cruzada:

6.2.1. Devem ser tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação por contato direto e indireto em todas as etapas do processo e fluxo de produção, considerando instalações, equipamentos, pessoal, utensílios, uniformes e embalagens.

6.2.2. Deve ser estabelecida uma sequência fixa para o processo de fabricação dos diferentes produtos considerando o emprego de ingredientes de origem animal, aditivos, produtos veterinários e a sensibilidade das diferentes espécies e categorias.

6.2.3. Considerando o sequenciamento da produção conforme subitem 6.2.2, o estabelecimento deverá empregar procedimentos de limpeza dos equipamentos que garantam a inocuidade do produto. O material utilizado nesta operação deverá ser identificado e armazenado em local próprio.

Estes procedimentos deverão ser validados e verificados periodicamente.

6.2.4. Nos casos em que exista risco elevado para a inocuidade dos produtos destinados à alimentação animal, vinculados à contaminação cruzada, e se considere que a utilização dos métodos de limpeza não são eficientes, deve-se utilizar linhas de produção, de transporte, de estocagem e de entrega separadas.

6.2.5. As diferentes matérias-primas e os produtos acabados devem ser identificados e armazenados em separado.

6.3. Uso da água:

6.3.1. É imprescindível um controle da potabilidade da água, quando esta entra em contato na elaboração dos produtos ou para a produção de vapor e gelo.

6.3.2. A água não potável utilizada para produção de vapor, que não entre em contato com os produtos destinados à alimentação animal, a utilizada para apagar incêndios e outros propósitos, deve ser transportada por tubulações completamente separadas e identificadas, sem que haja conexão com as tubulações que conduzem água potável.

6.4. Produção:

6.4.1. A empresa deve dispor de programa de treinamento dos funcionários contemplando o cronograma dos treinamentos, o conteúdo programático com carga horária, qualificação dos instrutores, plano de avaliação de eficácia do treinamento entre outros.

6.4.2. Os funcionários devem estar treinados e capacitados em boas práticas de fabricação para trabalhar, e supervisionados por pessoal qualificado.

6.4.3. Todas as etapas do processo de fabricação devem ser contínuas, sem acúmulos de materiais, matérias-primas ou produtos e realizadas de forma a garantir a inocuidade e integridade do produto final.

6.5. Embalagem:

6.5.1. Todo material deve ser apropriado para o produto a que se destina e para as condições previstas de armazenamento, devendo também ser seguro e conferir proteção contra a contaminação.

A embalagem deve ser armazenada em condições higiênico-sanitárias, em áreas específicas para este fim.

6.5.2. As embalagens devem ser de primeiro uso e íntegras, salvo as autorizadas pelo MAPA em conformidade com a legislação específica. Na área de envase, devem ficar apenas as embalagens necessárias para uso imediato.

6.6. Controle da qualidade:

6.6.1. Os responsáveis pela qualidade devem ter treinamento e conhecimento suficientes sobre as boas práticas de fabricação, para poder identificar os perigos relacionados à inocuidade e qualidade dos produtos destinados à alimentação animal e estabelecer os processos de controle.

6.7. Documentação e registro:

6.7.1. A empresa deve estabelecer procedimentos para elaboração, emissão, circulação e controle da documentação.

6.7.2. Devem ser mantidos registros de todos os controles realizados em todas as etapas do processamento, desde a chegada da matéria-prima até a expedição do produto acabado.

6.8. Armazenamento, conservação e transporte:

6.8.1. As matérias-primas, ingredientes e os produtos acabados devem ser armazenados e transportados devidamente rotulados com todas as informações obrigatórias e em condições que garantam a integridade das embalagens.

6.8.2. As matérias-primas, ingredientes e os produtos acabados devem ser conservados de forma a garantir a sua inocuidade e integridade, sempre respeitando a temperatura e umidade adequadas para conservação e a data de validade.

6.8.3. Os veículos utilizados no transporte devem estar limpos e serem projetados e construídos de forma a manter a integridade das embalagens e dos produtos destinados à alimentação animal. Os veículos de transporte devem realizar as operações de carga e descarga em locais apropriados, cobertos e fora da área de produção e armazenamento.

7. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÕES (POP)

7.1. Devem ser implementados POP contemplando no mínimo os seguintes itens:

- a) Qualificação de fornecedores e controle de matérias-primas e de embalagens;
- b) Limpeza/Higienização de instalações, equipamentos e utensílios;
- c) Higiene e saúde do pessoal;
- d) Potabilidade da água e higienização de reservatório;
- e) Prevenção de contaminação cruzada;
- f) Manutenção e calibração de equipamentos e instrumentos;
- g) Controle integrado de pragas;
- h) Controle de resíduos e efluentes;
- i) Programa de rastreabilidade e recolhimento de produtos (Recall);

7.2. Todos os POP devem ser aprovados, datados e assinados pela direção da empresa e pelo responsável pelo controle da qualidade. Os POP devem descrever os materiais e os equipamentos necessários para a realização das operações, a metodologia, a frequência, o monitoramento, a verificação, as ações corretivas e o registro, bem como os responsáveis pelas execuções. As ações corretivas devem contemplar o produto, a restauração das condições sanitárias e as medidas preventivas.

7.3. Os funcionários, os monitores e os verificadores devem estar devidamente treinados para execução dos POP.

7.4. Os POP devem ser apresentados como anexo do manual de procedimentos de Boas Práticas de Fabricação do estabelecimento e acessíveis aos responsáveis pela execução das operações e às autoridades competentes.

7.5. Os POP referentes à qualificação de fornecedores, de matérias-primas e de embalagens devem especificar os critérios utilizados e os procedimentos adotados para a qualificação dos fornecedores e o controle de matérias-primas e de embalagens. Deve-se prever um local para depósito das não aprovadas.

7.6. Os POP referentes às operações de limpeza/higienização de instalações, equipamentos e utensílios devem conter informações sobre a natureza da superfície de operação a ser higienizada, método de higienização, produtos utilizados com a devida concentração, princípio ativo e tempo de ação, temperatura da água, enxágüe e outras informações que se fizerem necessárias. O desmonte dos equipamentos deve ser previsto, quando aplicável, e os equipamentos em manutenção devem estar identificados.

7.7. Os POP referentes à higiene e saúde do pessoal devem especificar, no mínimo, os procedimentos em relação ao uso e higiene dos uniformes, hábitos higiênicos, higiene pessoal, higiene antes e durante as operações, exames laboratoriais, atestados médicos, presença de funcionários com lesões visíveis ou sintomas de infecções e treinamento específico.

7.8. Os POP referentes à potabilidade da água e higienização de reservatório devem especificar o padrão de potabilidade microbiológico e físico-químico e abordar as operações relativas ao controle da potabilidade da água, incluindo todas as etapas: captação, tratamento, armazenamento, distribuição, pontos de colheita de amostras, colheita de amostras, análises, monitoramento, ações corretivas, verificação e registros. Devem estabelecer sempre a frequência da execução das análises, dos monitoramentos, da verificação e da limpeza dos reservatórios.

7.9. Os POP referentes à prevenção de contaminação cruzada deverão identificar os possíveis locais e formas de ocorrência de contaminação cruzada, aplicando os princípios obrigatórios do POP.

7.10. Os POP referentes à manutenção e calibração de equipamentos e instrumentos devem detalhar as operações de manutenção e calibração de cada equipamento e instrumento envolvido no processo produtivo.

7.11. Os POP referentes ao controle integrado de pragas devem contemplar as medidas preventivas e de controle. No caso da adoção de controle químico, os procedimentos operacionais também devem especificar grupos químicos dos produtos utilizados, nome, princípio ativo, concentração, local e forma de aplicação do produto, frequência de sua utilização, assim como o responsável pela execução da tarefa. As empresas terceirizadas contratadas devem ter o registro próprio no Órgão competente.

7.12. Os POP referentes ao controle de resíduos e efluentes devem discriminar o responsável pelo destino dos resíduos além dos itens obrigatórios de um POP.

7.13. Os POP referentes ao programa de rastreabilidade e recolhimento de produtos (Recall) devem estabelecer como será a rastreabilidade, por meio do histórico de cada lote ou partida produzidos, desde a origem das matérias-primas utilizadas até o destino final do produto acabado. Devem ser estabelecidos os procedimentos do Recall a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto, a forma de segregação dos produtos recolhidos e seu destino final, além dos responsáveis pela atividade.

7.14. Os POP devem ser revisados pelo menos uma vez ao ano e sempre que houver qualquer modificação nos procedimentos operacionais, visando avaliar a sua eficiência e ajustando-os se for necessário.

7.15. Todas as etapas descritas nos POP devem ser registradas e a verificação documentada, para comprovar sua execução.

Esses registros devem ser datados e assinados pelo responsável pela execução de cada etapa do POP.

8. DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS

8.1. O estabelecimento deve manter os registros das reclamações, sugestões e elogios dos funcionários e consumidores.

8.2. Todos os registros devem ser feitos em formulários próprios, sem rasuras, preenchidos à tinta, datados, assinados, arquivados em ordem cronológica e disponíveis para consulta.

8.3. Manutenção dos registros: todos os registros devem ser mantidos pelo período de no mínimo 2 anos e de 3 anos para produtos com medicamentos.

9. MANUAL DE PROCEDIMENTOS DE BPF

9.1. Cada estabelecimento deverá possuir um manual de procedimentos próprio e específico para o estabelecimento, que tenha base científica e que atenda as exigências do presente Regulamento.

9.2. Todas as operações devem ser realizadas de acordo com o manual de procedimentos de BPF, que deve ser claro e preciso o bastante para que todas as operações sejam executadas conforme o descrito e que o objetivo esperado seja atingido.

9.3. O manual de procedimentos pode ser, a critério do estabelecimento, mais abrangente e mais rigoroso que o presente Regulamento.

Anexo 2. Instrução Normativa 22/2009

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

I

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 2 DE JUNHO DE 2009

O MINISTRO DE ESTADO, INTERINO, DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 6.198, de 26 de dezembro de 1974, no Decreto nº 6.296, de 11 de dezembro de 2007, e o que consta do Processo nº 21000.005635/2008-39, resolve:

.Art. 1º Regular a embalagem, rotulagem e propaganda dos produtos destinados à alimentação animal.

.Art. 2º (Revogado(a) pelo(a) Instrução Normativa 30/2009/MAPA)

.Art. 3º O item 14.1, do Anexo I, da Instrução Normativa MAPA nº 29, de 14 de junho de 2007, passa a vigorar com a seguinte redação:

"14.1. Os produtos importados de que trata esta Instrução Normativa, para liberação no ponto de ingresso, deverão estar acondicionados em embalagens apropriadas, em bom estado de conservação e devidamente rotulados.

Parágrafo único. Os produtos importados para uso exclusivo pelo fabricante poderão ser liberados no ponto de ingresso sem o rótulo destinado à comercialização, desde que sejam identificados individualmente na origem com as informações sobre o produto em português, espanhol ou inglês (lote, data da fabricação, data ou prazo de validade, nome e endereço do estabelecimento fabricante, identificação ou nome comercial em uso do produto no exterior), as quais poderão ser fornecidas por meio de etiquetas complementares na embalagem original."(NR)

Art. 4º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

JOSÉ GERARDO FONTELLES

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO ACERCA DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E PROPAGANDA DE PRODUTOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ANIMAL

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Regulamento estabelece normas específicas sobre embalagem, rotulagem e propaganda de produtos destinados à alimentação animal.

Art. 2º Para os efeitos desta Instrução Normativa considera-se:

I - Conteúdo ou peso líquido: é a quantidade de produto declarada na rotulagem da embalagem, excluindo a mesma e qualquer outro objeto acondicionado com o produto.

II - Empresa integradora: empresa que industrializa ou beneficia produtos de origem animal obtidos em sistema de produção integrada.

III - País de origem: país onde foi fabricado o produto;

IV - Prazo de consumo: período no qual o produto pode ser consumido ou utilizado, após aberta a embalagem, sob determinadas condições de conservação e

armazenagem, pré-determinadas pelo fabricante, que assegurem as características originais do produto.

V - Produtor rural integrado: produtor pecuário que realiza etapa do processo de produção determinada por empresa integradora conforme estabelecido em contrato de produção integrada.

VI - Propaganda: comunicação comercial ao consumidor por qualquer meio, para promover direta ou indiretamente o comércio do produto.

VII - Sistema de produção integrada: sistema em que o produtor rural integrado e empresa integradora associam-se para a realização de determinada etapa do processo produtivo de animais, mediante contrato de produção integrada.

CAPÍTULO II

DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E PROPAGANDA

Art. 3º No rótulo do produto embalado ou a granel, destinado à alimentação animal, devem constar as seguintes informações obrigatórias:

I - classificação do produto;

II - nome do produto;

III - marca comercial, quando houver;

IV - composição básica qualitativa, exceto veículos e excipientes;

V - eventuais substitutivos, quando houver;

VI - níveis de garantia;

VII - conteúdo ou peso líquido;

VIII - tabela de referência nutricional, quando prevista em regulamento específico;

IX - indicação de uso;

X - espécie(s) e categoria(s) de animal(is) a que se destina;

XI - modo de usar;

XII - cuidados, restrições, precauções, contraindicações, incompatibilidades, período de carência, quando couber;

XIII - a expressão "Produto Isento de Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento" ou "Produto Registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sob o nº...."; conforme o caso;

XIV - nome empresarial, endereço completo, nº de inscrição no CNPJ e telefone de atendimento ao consumidor do estabelecimento fabricante, fracionador ou importador;

XV - a expressão "Indústria Brasileira", quando fabricado no Brasil ou a identificação do país de origem, no caso de produto importado e a expressão: "Produto Importado".

XVI - nome empresarial e endereço, incluindo o país de origem, do fabricante, no caso de produtos importados;

XVII - data da fabricação - indicando claramente o dia, mês e o ano em que o produto foi fabricado;

XVIII - data ou prazo de validade - indicando claramente o dia, o mês e o ano; XIX - prazo de consumo, quando couber;

XX - identificação do lote: indicar a numeração sequencial do lote;

XXI - condições de conservação;

XXII - o carimbo oficial da inspeção e fiscalização federal, conforme modelo constante; e

XXIII - a expressão: "Uso Proibido Na Alimentação de Ruminantes", quando houver ingredientes de origem animal na composição do produto.

Parágrafo único. O rótulo do produto a granel destinado à alimentação animal fabricado pela empresa integradora, exclusivamente para fornecimento aos animais produzidos em sistema de produção integrada, fica dispensado do atendimento aos incisos IV, V, VIII, IX, X, XI, XV, XVI, XVIII, XIX, XXI e XXII deste artigo.

Art. 4 A embalagem, a rotulagem e a propaganda dos produtos destinados à alimentação animal devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em português sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, garantia, prazo de validade e origem, e sobre possíveis riscos de danos à saúde animal e à saúde humana. *(Redação dada pelo(a) Instrução Normativa 66/2009/MAPA)*

Art. 5º Os rótulos e as embalagens dos produtos destinados à alimentação animal devem conter, quando for o caso, terminologias, vocábulos, conceitos, declarações, sinais, denominações, dizeres, logotipos, símbolos, selos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que indiquem a nocividade ou periculosidade dos produtos.

Art. 6º O uso de terminologias, vocábulos, conceitos, declarações, sinais, denominações, dizeres, logotipos, símbolos, selos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas relativas aos termos orgânico, ecológico, biodinâmico, natural, regenerativo, biológico, agroecológico, em língua portuguesa ou em outro idioma, deve atender aos critérios fixados em normas e regulamentos técnicos específicos.

Parágrafo único. Os produtos destinados à alimentação animal que contenham, sejam derivados ou produzidos a partir de Organismo Geneticamente Modificado - OGM devem atender aos princípios de rotulagem fixados em normas específicas.

Art. 7º O rótulo de produto fabricado sob terceirização deve conter, além das informações obrigatórias dispostas no art. 29, do Anexo, do Decreto nº 6.296 de 2007, as expressões: "Fabricado por" ... (indicar o nome empresarial, número de registro do estabelecimento fabricante no MAPA, endereço completo e número de inscrição no CNPJ do estabelecimento). "Para":... (nome empresarial, número de registro do estabelecimento contratante no MAPA, endereço completo, número de inscrição no CNPJ do estabelecimento e telefone de atendimento ao consumidor), com letras de mesma fonte, tamanho e cor.

Parágrafo único. O carimbo oficial da inspeção e fiscalização federal deverá identificar a unidade fabril, ou seja, o contratado.

Art. 8º O rótulo de produto importado fabricado sob terceirização no exterior deve conter, além das informações obrigatórias dispostas no art. 29, do Anexo, do Decreto nº 6.296 de 2007, as expressões: "Fabricado por" ... (indicar a nome empresarial, endereço e país de origem do estabelecimento). "Para": (indicar a nome empresarial, endereço e país de origem do estabelecimento), "Importado por"... (nome empresarial, número de registro do estabelecimento contratante no MAPA, endereço completo, número de inscrição no CNPJ do estabelecimento e telefone de atendimento ao consumidor), com letras de mesma fonte, tamanho e cor.

Art. 9º O rótulo de produto fracionado deve conter, além das informações obrigatórias dispostas no art. 29, do Anexo, do Decreto nº 6.296 de 2007, as expressões: "Fabricado por..." (nome empresarial, número de registro do estabelecimento fabricante no MAPA, endereço completo, número de inscrição no CNPJ do estabelecimento), "Fracionado por ..." (nome empresarial, número de registro do estabelecimento fracionador no MAPA, endereço completo, número de inscrição no CNPJ do estabelecimento e telefone de atendimento ao consumidor) com letras de mesma fonte, tamanho e cor.

Parágrafo único. O carimbo oficial da inspeção e fiscalização federal deverá identificar o estabelecimento fracionador.

Art. 10. No rótulo de produto registrado para "Distribuição Exclusiva" deverão constar, além das informações obrigatórias, as expressões: "Fabricado por...": (nome empresarial, número de registro no Ministério da Agricultura, endereço completo e número de inscrição no CNPJ do estabelecimento fabricante) e "Distribuído exclusivamente por...": (nome empresarial, endereço completo e número de inscrição

no CNPJ do distribuidor e telefone de atendimento ao consumidor), com letras de mesma fonte, tamanho e cor.

Parágrafo único. Para o uso de terminologias e representações gráficas nos rótulos, embalagens e propagandas que remetam à composição do produto, deverá ser utilizada a expressão: IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA, quando se tratar do uso de subproduto ou adicionado sabor por meio de aditivos aromatizantes ou palatilizantes. *(Acréscitado pela Instrução Normativa 39/2014/MAPA)*

Art. 11. Os rótulos de produtos fabricados exclusivamente para exportação poderão ser escritos no todo ou em parte no idioma do país de destino conforme a exigência daquele país, sendo os dizeres da rotulagem de inteira responsabilidade do fabricante. Parágrafo único. O rótulo do produto destinado exclusivamente à exportação deve conter o número de registro do estabelecimento no MAPA, o nome ou o número de registro do produto, a identificação do lote, mencionando em português ou em inglês a expressão "Indústria Brasileira" ou que o produto foi fabricado no Brasil. *(Redação dada pelo(a) Instrução Normativa 30/2009/MAPA)*

Art. 12. As embalagens e os rótulos dos produtos destinados à alimentação animal para comercialização em território nacional deverão conter dizeres em língua portuguesa.

Parágrafo único. É permitido constar textos em outros idiomas, desde que não infrinjam os princípios gerais de rotulagem, e não sejam conflitantes com o aprovado em língua portuguesa, sendo estes de inteira responsabilidade do estabelecimento. *(Redação dada pelo(a) Instrução Normativa 42/2010/MAPA)*

Art. 13. O produto importado deverá ser identificado individualmente na origem com as informações sobre o produto em português, espanhol ou inglês (lote, data da fabricação, data ou prazo de validade, nome e endereço do estabelecimento fabricante, identificação ou nome comercial em uso do produto no exterior), e o rótulo em português com as informações obrigatórias dispostas no art. 29, do Anexo, do Decreto nº 6.296, de 2007, poderá ser aposto por meio de etiquetas complementares na embalagem original. *(Redação dada pelo(a) Instrução Normativa 30/2009/MAPA)*

§ 1º A rotulagem dos produtos importados poderá ser realizada tanto na origem quanto na empresa importadora e deverá ser realizada antes da comercialização do produto. *(Acréscitado(a) pelo(a) Instrução Normativa 30/2009/MAPA)*

§ 2º As embalagens dos produtos importados para uso exclusivo pelo fabricante poderão conter apenas as informações de que trata o caput deste artigo não sendo obrigatória a sua rotulagem. *(Acréscitado(a) pelo(a) Instrução Normativa 30/2009/MAPA)*

CAPÍTULO III

DAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS

Art. 14. Os rótulos são específicos para cada produto.

§ 1º As informações obrigatórias devem ser impressas em cor contrastante com o fundo, em tamanho de letra legível e de forma indelével e não poderão estar localizadas nas dobras das embalagens, nas costuras ou em qualquer outro local de difícil visualização.

§ 2º As informações de composição básica, níveis de garantia, indicação de uso, espécie e categoria animal a que se destina, modo de usar e, quando houver, cuidados e restrições, deverão estar agrupadas.

Art. 15. As informações contidas no rótulo devem ser fiéis àquelas aprovadas no registro do produto ou no relatório técnico de produto isento de registro e previstas em legislação específica. *(Redação dada pelo(a) Instrução Normativa 42/2010/MAPA)*

Art. 16. No caso de rótulo de produto em embalagem coletiva (primária e secundária), a embalagem que corresponder à unidade de venda para o consumidor deverá conter as informações obrigatórias.

Art. 17. Caso a superfície da embalagem não seja suficiente para conter as informações obrigatórias de forma legível, o rótulo deverá apresentar, no mínimo, as seguintes informações: o nome empresarial, a classificação do produto, o número de registro do produto e do estabelecimento fabricante, a data da fabricação, a data ou prazo de validade, o lote e restrição de uso quando houver.

Parágrafo único. As demais informações obrigatórias, inclusive aquelas fornecidas no rótulo do produto, deverão constar em folheto anexo, devendo incluir no rótulo a seguinte expressão: "Ler folheto anexo antes de usar o produto".

Art. 18. A classificação do produto deve seguir o disposto na legislação específica.

Art. 19. Os ingredientes e aditivos listados como substitutivos devem ser apresentados na rotulagem em campo denominado Eventuais Substitutivos, que deve ser colocado após o campo de informações sobre a composição básica. *(Redação dada pelo(a) Instrução Normativa 42/2010/MAPA)*

Parágrafo único. Os aditivos antimicrobiano e anticoccidiano utilizados na formulação do produto acabado devem ter seus respectivos níveis de garantia, restrições, contraindicações e período de carência declarados no rótulo, de forma clara e precisa.

Art. 20. Os aditivos que fazem parte da composição das rações, concentrados, suplementos e núcleo devem ser declarados na rotulagem ao final da lista dos ingredientes.

Art. 21. Os ingredientes ou matérias-primas utilizados como veículos ou excipientes na composição dos produtos para alimentação animal, poderão ser especificados ou não no rótulo.

Art. 22. Produtos aprovados para comercialização à granel deverão atender as exigências do art. 33, do Anexo, do Decreto nº 6.296 de 2007, e terão o conteúdo ou peso líquido informado na nota fiscal, constando do rótulo a seguinte expressão: "Produto a Granel".

Art. 23. *(Revogado(a) pelo(a) Instrução Normativa 66/2009/MAPA)*

Parágrafo único. *(Revogado(a) pelo(a) Instrução Normativa 66/2009/MAPA)*

Art. 24. A indicação de uso deverá ser clara e precisa, descrevendo o objetivo do produto, constando a espécie animal, a respectiva categoria e fase a que se destina.

Parágrafo único. Para ingredientes e aditivos nutricionais, a apresentação da Indicação de Uso não é obrigatória, devendo constar, no entanto a expressão: "Ingrediente ou Aditivo nutricional para alimentação animal".

Art. 25. O rótulo deve conter as instruções sobre o fornecimento ou utilização do produto, incluindo a reconstituição ou diluição (misturas com outros ingredientes), evitando instruções ambíguas ou que permitam falsas interpretações a fim de garantir a utilização correta do produto.

Parágrafo único. No rótulo das rações e suplementos, deve ser indicada a quantidade, a faixa estimada ou recomendada de consumo do produto.

Art. 26. No rótulo do produto devem ser indicadas as informações necessárias sobre os cuidados, restrições, precauções, contraindicações, incompatibilidades e período de carência para assegurar o uso correto e seguro do produto.

Art. 27. O rótulo dos produtos destinados a alimentação animal, devem identificar a origem e procedência dos mesmos, informando:

I - o nome empresarial, o endereço completo, o CNPJ e o telefone de atendimento ao consumidor;

II - a expressão: "Produto Registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sob no UF-YYYYY-ZZZZZ"; onde UF, corresponde à Unidade Federativa, YYYYYY ao número de registro do estabelecimento e ZZZZZ ao número sequencial do produto, quando couber.

III - o rótulo de produtos importados deverá trazer a expressão: "Produto Importado", além do disposto nos incisos I e II deste artigo, e indicar o país de origem e o fabricante do mesmo

Art. 28. As informações referentes às expressões: "Data da fabricação:..." e "Data de validade:..." ou "Prazo de validade", o dia, o mês e o ano devem constar do rótulo do produto de forma visível, legível e indelével.

§ 1º O dia, o mês e o ano devem ser expressos em algarismos arábicos, em ordem numérica não codificada, com a ressalva de que o mês pode ser indicado com letras, permitindo abreviar o nome do mês por meio das três primeiras letras do mesmo.

§ 2º Os produtos fracionados deverão manter a data da fabricação, data ou prazo de validade e prazo de consumo quando couber, definidos pelo fabricante.

Art. 29. É obrigatória a identificação do lote de forma visível, legível e indelével, no rótulo do produto para que permita sua rastreabilidade.

Art. 30. O rótulo dos produtos deve indicar claramente as condições adequadas para a sua conservação, inclusive para os casos em que pode ocorrer alteração do produto depois de aberta sua embalagem.

Parágrafo único. Quando informado o prazo de consumo, este deve ser declarado no rótulo, utilizando a expressão: "Depois de aberto, consumir emdias".

Art. 31. Somente podem ser utilizadas denominações ou indicações de propriedade nutricional ou funcional no rótulo quando devidamente comprovadas. *(Redação dada pelo(a) Instrução Normativa 66/2009/MAPA)*

Art. 32. Poderá ser ressaltada a presença de determinados ingredientes ou nutrientes no rótulo dos produtos.

§ 1º Quando se tratar de destaque de ingrediente, o mesmo deve constar obrigatoriamente na composição básica e o seu quantitativo inserido na formulação deve ser declarado, em porcentagem, no rótulo do produto. *(Redação dada pelo(a) Instrução Normativa 30/2009/MAPA)*

§ 2º Quando se tratar de destaque de nutriente, o mesmo deverá constar obrigatoriamente nos níveis de garantia, expresso em valores mínimos. *(Redação dada pelo(a) Instrução Normativa 30/2009/MAPA)*

Art. 33. Outras informações poderão constar no rótulo do produto destinado à alimentação animal, desde que estejam em conformidade com o registro e com a legislação vigente.

§ 1º As informações que trata o caput deste artigo ficam dispensadas de aprovação desde que não conflitam com as informações do registro do produto.

§ 2º As informações devem ser de leitura compreensível e não devem levar o consumidor a equívocos ou enganos.

CAPÍTULO IV

DAS VEDAÇÕES

Art. 34. O rótulo, a embalagem a propaganda de produtos destinados à alimentação animal, qualquer que seja a sua origem, embalados ou a granel, não devem:

I - conter vocábulos, terminologias, declarações, sinais, denominações, dizeres, logotipos, símbolos, selos, emblemas, ilustrações, fotos, desenhos ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão, falso entendimento ou engano, mesmo por omissão, em relação à verdadeira natureza, propriedade, efeito, modo de ação, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do produto, diferentes daqueles que realmente apresentem;

II - explorar a superstição, aproveitar-se da deficiência de julgamento e experiência do consumidor;

III - destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos, exceto nos casos fixados em normas específicas;

IV - ressaltar qualidades ou atributos relativos à presença de um componente cuja concentração não seja suficiente para expressar o efeito de seu uso;

V - utilizar terminologias, ilustrações ou outras representações gráficas que sugiram tratamento, prevenção ou cura, ação imunológica, ou relação com doenças, patologias, intoxicações, infecções e afecções, exceto nos casos fixados em normas específicas; e *(Redação dada pela Instrução Normativa 39/2014/MAPA)*

VI - ressaltar qualidades ou atributos que não possam ser demonstrados. *(Redação dada pela Instrução Normativa 39/2014/MAPA)*

CAPÍTULO V

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 35. O estabelecimento fabricante autorizado a fabricar o mesmo produto em unidades fabris diferentes com o mesmo nome empresarial poderá utilizar embalagens e rótulos padronizadas por produto, obedecendo aos seguintes critérios:

I - constar do rótulo o carimbo da inspeção e fiscalização federal, o endereço completo e o número de inscrição no CNPJ de cada unidade fabril, além das informações obrigatórias dispostas nesta Instrução Normativa;

II - junto ao carimbo da inspeção e fiscalização federal colocar letras que identifiquem cada unidade; a letra também será grafada após a data da fabricação para identificação do local da unidade fabril onde o produto foi fabricado;

III - incluir no rótulo a seguinte expressão: "O estabelecimento fabricante está identificado pela letra correspondente junto à data da fabricação";

IV - independente de qual unidade seja fabricado, o produto manterá o seu número original de registro, inclusive os dígitos que identificam o estabelecimento de origem do registro (Ex: UFXXXXX-YYYYY).

Art. 36. O estabelecimento importador poderá importar um produto registrado por outra unidade da empresa, desde que esta possua o mesmo nome empresarial e esteja registrada na mesma atividade e categoria podendo utilizar embalagens padronizadas por produtos obedecendo aos seguintes critérios:

I - constar do rótulo o carimbo da inspeção e fiscalização federal, o endereço completo e o número de inscrição no CNPJ de cada unidade importadora, além das informações obrigatórias dispostas nesta Instrução Normativa;

II - junto ao carimbo da inspeção e fiscalização federal colocar letras que identifiquem cada unidade e esta deverá ser grafada após a data da fabricação para identificação do local da unidade importadora onde o produto foi importado;

III - incluir no rótulo a seguinte expressão: "A empresa importadora está identificada pela letra correspondente junto à data da fabricação."

IV - independente de qual unidade seja importado, o produto manterá o seu número original de registro, inclusive os dígitos que identificam o estabelecimento de origem do registro (Ex: UFXXXXX-YYYYY).

Art. 37. As embalagens e os rótulos dos produtos destinados à alimentação animal para distribuição gratuita devem seguir os mesmos critérios aprovados para o rótulo do produto a ser comercializado e constar da expressão "Amostra Grátis".

Art. 38. Deverão constar do rótulo dos produtos destinados à alimentação animal as informações complementares definidas em regulamentos técnicos específicos.

Art. 39. O presente Regulamento não se aplica aos produtos dispensados da obrigatoriedade de registro de que tratam os incisos I a III, do art. 20, do Anexo, do Decreto nº 6.296 de 2007.

Anexo 3. Decreto 6.296/2007

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Decreto 6296/2007

12/12/2007

DECRETO Nº 6.296, DE 11 DE DEZEMBRO DE 2007(*)

Aprova o Regulamento da Lei nº 6.198, de 26 de dezembro de 1974, que dispõe sobre a inspeção e a fiscalização obrigatórias dos produtos destinados à alimentação animal, dá nova redação aos arts. 25 e 56 do Anexo ao Decreto nº 5.053, de 22 de abril de 2004, e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso IV, da Constituição, e tendo em vista o disposto na Lei nº 6.198, de 26 de dezembro de 1974,

DECRETA:

.Art. 1º Fica aprovado, na forma do Anexo a este Decreto, o Regulamento da Lei nº 6.198, de 26 de dezembro de 1974.

.Art. 2º Os arts. 25 e 56 do Anexo ao Decreto nº 5.053, de 22 de abril de 2004, passam a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 25. Entende-se por produto de uso veterinário para os fins deste Regulamento toda substância química, biológica, biotecnológica ou preparação manufaturada destinada a prevenir, diagnosticar, curar ou tratar doenças dos animais, independentemente da forma de administração, incluindo os antisépticos, os desinfetantes de uso ambiental, em equipamentos e em instalações de animais, os pesticidas e todos os produtos que, utilizados nos animais ou no seu habitat, protejam, higienizem, embelezem, restaurem ou modifiquem suas funções orgânicas e fisiológicas.

.....(NR)

Art. 56. Para fins de obtenção do registro de produto importado, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento realizará inspeção prévia no estabelecimento fabricante no país de origem, visando avaliar as condições de produção previstas nos arts. 11, 12, 13 e 14 deste Regulamento, além daquelas relacionadas com as normas de boas práticas de fabricação brasileira e com os regulamentos específicos dos produtos.

§ 1º Em caso de renovação do registro de produto importado, o estabelecimento fabricante também poderá ser inspecionado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º A inspeção de que trata este artigo será estabelecida mediante ato do Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento." (NR)

.Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

.Art. 4º Ficam revogados o Decreto nº 76.986, de 6 de janeiro de 1976, e o inciso I do art. 1º do Decreto nº 99.427, de 31 de julho de 1990.

Brasília, 11 de dezembro de 2007; 186º da Independência e 119º da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

Reinhold Stephanes

REGULAMENTO DA LEI Nº 6.198, DE 26 DE DEZEMBRO DE 1974.