

RESOLUÇÃO Nº 10 DE 20 DE JUNHO DE 2023**Estabelece o Programa
de Combate às Fraudes
em Produtos de Origem Animal.**

ADRIANE NOGUEIRA BARBOSA LOPES, Presidente do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável da Região Central de Mato Grosso do Sul, Central MS (CIDSRC), no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que Assembleia Geral do dia 24 de maio de 2023 aprovou a seguinte resolução:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio Central MS;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 05/2023, deste Consórcio, aprovada, também, pela Assembleia Geral do dia 24.05.2023;

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer o Programa de combate às fraudes junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, o qual segue em anexo, sendo parte integrante desta Resolução.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Campo Grande – MS; 20 de junho de 2023.

ADRIANE NOGUEIRA BARBOSA LOPES
Presidente do Consórcio Central MS



1. INTRODUÇÃO

As fraudes em alimentos são praticadas em diversas modalidades: fraudes por alteração, por adulteração, por falsificação ou por sofisticação.

Segundo a legislação brasileira, é considerada fraude: qualquer alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmula aprovadas pelo DIPOA; quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados; supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou de valor nutritivo intrínseco; conservação com substâncias proibidas; especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja contido na embalagem ou recipiente.

A indústria é responsável pela qualidade dos processos e produtos através dos programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos e autenticidade dos alimentos.

2. DEFINIÇÃO

Fraude alimentar: Comete-se fraude alimentar quando um alimento é deliberadamente colocado no mercado com a intenção de se obter lucro através do engano do consumidor.

A indústria é responsável pela qualidade dos processos e produtos através dos programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorado pelos estabelecimentos, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos (BPF - Portaria MAPA nº. 368/1997, APPCC – Portaria MAPA nº 46/1998, PPHO - Resolução nº. 10/2003 DIPOA/DAS).

Segundo a legislação brasileira, é considerada fraude:

- Qualquer alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões ou formulação estabelecidos em Regulamentos Técnicos específicos;
- Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou de valor nutritivo intrínseco;

- Conservação com substâncias proibidas;
- Especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja contido na embalagem ou recipiente.

Métodos mais utilizados para detectar fraudes em alimentos de origem animal

Leite e derivados	<ul style="list-style-type: none">• Adição de água visando aumentar o volume do leite, sendo passível de detecção através do índice crioscópico e densidade, porém se a aguagem for realizada pela indústria essas alterações são mais difíceis de serem detectadas. Outros líquidos também são adicionados para aumentar o volume do leite, como por exemplo, soro de queijo, que possui densidade semelhante à do leite, sendo um verdadeiro desafio detectá-lo.
	<ul style="list-style-type: none">• Adição de soluções alcalinas (bicarbonato de sódio, a cal e o hidróxido de sódio, também chamado de soda cáustica) para mascarar a acidez provocada pela fermentação microbiana, e a sua detecção se dá pelo teste de acidez titulável.
	<ul style="list-style-type: none">• Adição de conservantes (água oxigenada, hipoclorito de sódio, formol) para aumentar a durabilidade do leite. A detecção de conservantes acontece por provas específicas. Portanto, temos uma prova para identificar cada substância, o que dificulta a sua realização nas análises laboratoriais de rotina e de forma sistemática.
	<ul style="list-style-type: none">• Desnate: a retirada de gordura, na propriedade rural é considerada ilegal e é um dos possíveis fatores que podem afetar a porcentagem da gordura no leite. A determinação do teor de gordura é também um dos meios utilizados para verificar fraude.
	<ul style="list-style-type: none">• Adição de reconstituintes. a fraude por adição de água dificilmente acontece sozinha, na maioria das vezes ela vem acompanhada pela adição de outras substâncias que tentam esconder a aguagem. Essas substâncias são chamadas de reconstituintes exatamente por reconstituírem a densidade ou a crioscopia do leite. Dessa forma, substâncias como o sal, o

		<p>açúcar, o álcool e o citrato podem compensar a adição fraudulenta de água. Já as substâncias que contêm amido, como por exemplo a farinha, também podem compensar a adição fraudulenta de água, mas com efeitos apenas na densidade, e não no índice crioscópico.</p>
Produtos Cárneos	<p>Fraudes em produtos cárneos cozidos (salsicha, mortadela, patê, presunto, e conservas em lata)</p>	<p>adição de carne mecanicamente separada (CMS), ou a adição de amido como agente ligante ou ainda a adição de miúdos, todos em maior quantidade do que o permitido, são considerados fraude;</p> <p>adição de nitrito de sódio.</p>
	<p>Fraudes em carnes frescas e congeladas</p>	<p>adição de vitamina C como antioxidante para mascarar o real frescor da carne.</p> <p>adição de sulfito de sódio em carnes previamente moídas para realçar a cor vermelha e o frescor da carne, além de eliminar o odor de deterioração, uma fraude muito comum em estabelecimentos varejistas.</p>
		<p>adição de água para aumentar o peso e o volume do produto congelado.</p>
Pescado		<p>Erro de rotulagem ou por substituição de espécie por uma de menor valor de mercado. É detectada por métodos de sequenciamento de DNA, como a PCR (Reação em Cadeia de Polimerase).</p>
		<p>Adição de água em excesso no processo de glaciamento. O peso do gelo é incorporado ao peso líquido do produto, e o consumidor acaba comprando água por pescado.</p>
Mel		<p>Adição de xarope de milho ou amido. Nesse caso o teste de Lugol é um indicador de fraude, pois quando detecta a presença de amido há uma reação que apresenta mudança na coloração: o amido oclui o iodo formando um complexo vermelho-violeta indicando adulteração no mel. Também pode ser feito o exame microscópico do mel para identificar a presença de grãos de amido.</p>

	Adição de açúcar. É identificada pela reação de hidroximetilfurfural (HMF), também chamado de Teste de Fiehe, utilizado como indicador de qualidade, uma vez que tem origem na degradação de enzimas presentes no mel e indica adulteração por adição de açúcar comercial, estocagem inadequada ou superaquecimento.
	Adição de água. A detecção é feita através da densidade mel, que deve ser igual ou superior a 1,099 a 25°C.

1. OBJETIVOS DO PROGRAMA

Estabelecer um procedimento operacional padrão que possibilita combater as fraudes garantindo a qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal.

2. APLICAÇÃO

Aplica-se a todas as atividades realizadas pelo estabelecimento que tenham envolvimento direto ou indireto com o processo de fabricação de produtos destinados à alimentação.

3. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Responsável Técnico Médico Veterinário pelos Estabelecimentos (RT), Fiscais do Serviço de Inspeção Municipais - SIM e responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal.

4. FREQUÊNCIA

O Serviço de Inspeção deve estabelecer um cronograma com programação anual (ANEXO I), prevendo a realização de, no mínimo, três ações de prevenção e combate à fraude de produtos de origem animal.

5. PROCEDIMENTOS DE COMBATE À FRAUDE ECONÔMICA

Para o controle e combate às fraudes nos produtos de origem animal, são utilizados métodos como coleta de amostra de produtos para análise físico-química, controle de formulação dos produtos, aferição de peso, inspeções de rotina, supervisões ou auditorias, Ações de combate às atividades clandestinas de obtenção e comércio e desenvolvimento de atividades de educação sanitária.

As análises físico-químicas dos produtos acabados são coletadas e enviadas mensalmente aos laboratórios credenciados ao Ministério da Agricultura, através do cronograma estabelecido no plano de trabalho da inspeção.

O controle de formulação é realizado como forma de evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias primas utilizadas na fabricação (ANEXO II).

A formulação deve ser a mesma que foi aprovada pelo SIM. Também são utilizados métodos de controle como Relatório de Recebimento de Matéria Prima (ANEXO III).

Durante as inspeções de rotina ou supervisões/auditorias é avaliada a procedência, e integridade da matéria prima, data de validade dos produtos e insumos, conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas. Quando houver a constatação de não conformidades nos procedimentos descritos acima é lavrado um Relatório de Não Conformidade (RNC), dependendo da situação, como em casos em que o consumidor seja lesado, deverá ser aplicado um Auto de Infração.

5.1 Análises Físico-Químicas

As amostras de produtos acabados serão coletadas por Servidor Médico Veterinário do SIM e enviadas para laboratórios credenciados e/ou conveniados para a realização de análises físico-químicas, seguindo cronograma estabelecido pelo Serviço de Inspeção, com frequência mínima anual de uma amostra por categoria de produto produzido.

5.2 Controle de Formulação

O controle de formulação é realizado como forma de evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias-primas utilizados na fabricação. O controle de formulação deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido pelo SIM, com frequência

mínima anual, de uma avaliação para cada categoria de produto produzido. A formulação deve ser a mesma que foi aprovada pelo SIM.

5.3 Aferição de Peso e Volume

A aferição do peso é outra verificação realizada, sendo utilizada somente em produtos com peso líquido (pré-medidos) ou volume líquido, pesando-se no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando-se verificar se o peso declarado no rótulo condiz com o verificado *in loco*. O controle de aferição de peso/volume deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido pelo Serviço de Inspeção, com frequência mínima anual de uma avaliação para cada categoria de produto produzido e registrado na planilha específica de aferição de peso e volume. (ANEXO IV)

5.4 Outros métodos de combate à fraude

O Programa de Autocontrole de Formulação de Produtos e Combate à Fraude também deverá ser verificado juntamente com os outros métodos de controle do estabelecimento, tais como o controle de rastreabilidade através dos relatórios de recebimento de matéria-prima e relatórios de expedição da produção mensal. Também ser realizado avaliação e controle de rótulos aprovados através da verificação “*in loco*” na empresa, onde deverá avaliar se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados no SIM. Durante as inspeções de rotina ou supervisões/auditorias são avaliadas a procedência e integridade da matéria prima, data de validade dos produtos e insumos, conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas.

6. AÇÕES FISCAIS

6.1. Desvio de análises Físico-Químicas:

Quando o resultado da análise se apresentar não conforme, devem ser tomadas as seguintes ações:

- O responsável pela avaliação do laudo ao verificar Não Conformidade, deve informar imediatamente a empresa através de documento por escrito. Dependendo a causa, grau de desvio e se compromete a saúde ou gera engano ao consumidor, deve ser interditada a produção do produto envolvido através de Auto de Interdição. (ANEXO V)
- Deve-se lavrar RNC (obrigatório) e Auto de infração (ANEXO VI) dependendo da causa e grau de desvio;

- Dependendo da causa, grau do desvio e sempre que comprometer a saúde do consumidor, o SIM deve solicitar através de ofício, o recolhimento do lote do produto conforme o descrito no Programa de Autocontrole da empresa;
- Quando aplicável, a pedido da empresa ou a critério do SIM podem ser enviadas as contraprovas para análise; nesses casos, quando a contraprova apresentar-se conforme os padrões exigidos na legislação é efetuado a liberação da produção; se a contraprova apresentar-se não conforme deverá ser efetuado auto de infração.
- Nos casos em que não existe contraprova, as empresas devem tomar as ações corretivas e o fiscal do SIM deve enviar amostra de novo lote do produto para análise oficial. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer interdita até que o resultado da análise se apresente conforme os padrões exigidos e o SIM faça a liberação.
- Apreensão dos produtos, embalagens e rótulos em estoque, através do Auto de Apreensão conforme modelo do Anexo VII.
- Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação e/ou desinterdição da produção e retorno das atividades, conforme julgar necessário.

6.2 Desvio na formulação dos produtos e aferição do peso:

- Avaliar o programa de autocontrole da empresa verificando se está prevista ação em caso de desvio;
- Apreensão do lote e/ou rotulagem;
- Lavrar Relatório de Não Conformidade (RNC), e nos casos em que o desvio possa lesar o consumidor deve ser lavrado auto de Infração e/ou interdição.

6.3 Outros:

- Avaliar o programa de autocontrole da empresa verificando se está prevista ação em caso de desvio;
- Lavrar Relatório de Não Conformidade (RNC), e nos casos em que o desvio possa lesar o consumidor deve ser lavrado auto de Infração e/ou interdição.

7. REGIME ESPECIAL DE FISCALIZAÇÃO (REF)

Considerando o que estabelece:

O Artigo 2º da Lei Federal nº 7889 de 23 de novembro de 1989: “Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

V – Interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas”.

O Artigo 6º da Lei nº 8078 de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor, que estabelece que “são direitos básicos do consumidor a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos”.

E considerando a necessidade de harmonizar os procedimentos de inspeção sanitária de produtos de origem animal com base no Decreto Federal 5741/2006 que estabelece o Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária – SUASA.

Institui-se o Regime Especial de Fiscalização (REF).

Regime Especial de Fiscalização (REF) é o conjunto de procedimentos a que serão submetidas às empresas registradas junto ao SIM/POA, em caso de reincidência nas violações das normas de industrialização dos produtos de origem animal, os quais caracterizem fraude, falsificação ou adulteração dos mesmos.

Para esta finalidade é considerada reincidência a verificação de não conformidades a partir do segundo resultado insatisfatório do mesmo parâmetro para o mesmo produto, comprovados através de análises oficiais físico-químicas ou comprovação de suspeitas de alteração.

7.1 Implantação do REF

A implantação do REF se dará mediante comunicação do SIM a empresa e após a lavratura do Auto de infração, nos casos em que não tenha sido aplicado anteriormente, seguida da aplicação de uma ou mais medidas a seguir, definidas pelo SIM:

- a. Interdição parcial ou total do estabelecimento, através de Auto de Interdição conforme modelo do Anexo V.
- b. Suspensão da expedição e comercialização do produto ou da produção, através de ofício;

- c. Apreensão dos lotes envolvidos e solicitação de ações corretivas e recall pela empresa, conforme descrito no Programa de Autocontrole da empresa;
- d. Lacração das câmaras, instalações e/ou equipamentos;
- e. Acompanhamento fiscal do(s) processo(s) de fabricação do(s) produto(s);
- f. Outras medidas corretivas, a juízo do SIM de acordo com a não conformidade detectada nos termos da legislação.

7.2 Finalização do REF

A finalização do REF se dará mediante:

- a. Apresentação de resultado satisfatório de 3 (três) lotes consecutivos composto por 05 amostra de cada lote. A coleta das amostras deve ser realizada pelo fiscal do SIM. Os lotes produzidos devem ficar sequestrados até o recebimento dos laudos destes lotes;
- b. A comercialização dos lotes produzidos com resultado satisfatório durante o REF deve ser autorizada pelo fiscal do SIM após o estabelecimento sair do REF;
- c. A finalização do REF será formalizada com a conclusão do processo pelo fiscal do SIM, através de ofício emitido pelo SIM.
- d. A reincidência acarretará novo estado de REF, independente das demais sanções previstas na legislação vigente e a critério do SIM/POA.

ANEXO I

**CRONOGRAMA ANUAL DE AÇÕES DE PREVENÇÃO CONTRA
FRAUDE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES PARA PREVENÇÃO E COMBATE A FRAUDES DE PRODUTOS													
TIPO DE ATIVIDADE	MUNICÍPIO	ANO											
		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ

ANEXO II

CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS**CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS**

Realizado pelo responsável pelo serviço de inspeção. Deve ser realizado de todos os produtos durante o ano. Quando constatadas Não Conformidades, deve ser realizado um Relatório de Não Conformidade (RNC).

Legenda: C= Conforme NC= Não Conforme NA= Não Aplicável

ESTABELECIMENTO: N° SIM:

MUNICÍPIO: DATA:

PRODUTO: N° REGISTRO:

INGREDIENTE	QUANTIDADE (Kg ou L)	%
TOTAL		

Atende o RTIQ do produto? () C () NC () NA

Conforme memorial de registro do produto? () C () NC () NA

Os mix utilizados apresentam a composição declarada no registro do produto?

() C () NC () NA

Observações

Médico Veterinário do SIM/POA

ANEXO III**RELATÓRIO DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**

Campo Grande, Jaraguari, Dois Irmãos do Buriti, Sidrolândia, Terenos - MS.
Rua Antônio de Oliveira, n. 28 - Itanhangá Park - CEP 79.003-100
CNPJ: 49.160.796/0001-39
E-mail: consorciocentralms@gmail.com

MODELO SÍNTESE MENSAL DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA

IDENTIDADE VISUAL DA INDÚSTRIA (LOGOMARCA)

SÍNTESE MENSAL DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA

Estabelecimento: _____ **SIM/MS:** _____
Município: _____ **Mês/Ano:** _____

Inscrição Municipal dos Fornecedores	Matéria Prima/Produto	Qtde Recebida	Un. Medida	Município
TOTAL RECEBIDO:				
TOTAL RECEBIDO:				

Responsável pela empresa

ANEXO IV

RELATÓRIO DE AFERIÇÃO DE PESO E VOLUME

CONTROLE DE CHECAGEM DE PESO E VOLUME

Aferição do peso líquido: pesando no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando-se verificar se o peso descrito condiz com o verificado. Quando constatar Não Conformidade deve-se realizar um Relatório de Não Conformidade (RNC).

Legenda: C= Conforme NC= Não Conforme NA= Não Aplicável

ESTABELECIMENTO: N° SIM:

MUNICÍPIO: DATA:

PRODUTO: N° REGISTRO:

DATA	PRODUTO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	PESO DA EMBALAGEM	C/NC/NA

Médico Veterinário do SIM/POA

ANEXO V

MODELO DE AUTO DE INTERDIÇÃO

Campo Grande, Jaraguari, Dois Irmãos do Buriti, Sidrolândia, Terenos - MS.
Rua Antônio de Oliveira, n. 28 - Itanhangá Park - CEP 79.003-100
CNPJ: 49.160.796/0001-39
E-mail: consorciocentralms@gmail.com

Nº: _____/20xx.

ESTABELECIMENTO:	CNPJ/CPF:
E-MAIL:	TEL:
ENDEREÇO COMPLETO:	
RESPONSÁVEL LEGAL:	RG:
Fica o estabelecimento qualificado INTERDITADO nos termos do artigo XXX, da Lei Municipal nº xxxxx, e Resolução nº xxxxx em virtude de infringência à legislação municipal, conforme descrição abaixo.	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; min-height: 100px;">Descrever atos de infringência constatados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM:</div>	
DISPOSITIVO LEGAL INFRINGIDO:	
PENALIDADE APLICÁVEL:	

INTERDIÇÃO

TOTAL	PARCIAL
DATA:	HORA:
Fica o estabelecimento acima qualificado ciente de que não poderá exercer atividades isoladas, e que a inutilização ou remoção das faixas e/ou cartazes alusivos à presente interdição, assim como voltar a funcionar sem a devida desinterdição efetivada pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, implicará falta grave, ensejando aplicação da penalidade de cassação do registro junto ao SIM, bem como caracterizará crime de desobediência culminando em sanções previstas em legislações pertinentes.	

TESTEMUNHAS

1. Nome completo: _____ _____ _____ Assinatura: _____ CPF: _____ RG: _____	2. Nome completo: _____ _____ _____ Assinatura: _____ CPF: _____ RG: _____
---	---

ANEXO VI**AUTO DE INFRAÇÃO**

AUTO DE INFRAÇÃO			Nº
DATA: (dd/mm/aaaa)	HORARIO:	MUNICÍPIO:	UF:

Eu, _____ ocupante do cargo _____, do Serviço de Inspeção Municipal de _____, na presença das testemunhas identificadas e assinadas abaixo, constatei as infrações abaixo descritas, no estabelecimento _____, CNPJ/CPF _____, Localizado no endereço _____.

ITEM	INFRAÇÃO	BASE LEGAL

Diante das informações acima elencadas, lavro o presente Auto de Infração, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Autuante

Autuado

Testemunhas:

1. Nome completo e assinatura	2. Nome completo e assinatura
RG:	RG:
CPF:	CPF:

ANEXO VII
MODELO DE AUTO DE APREENSÃO

AUTO DE APREENSÃO			Nº
DATA: (dd/mm/aaaa)	HORARIO:	MUNICÍPIO:	UF:

Eu, _____, ocupante do cargo _____, do Serviço de Inspeção Municipal de _____, na presença das testemunhas identificadas e assinadas abaixo, apreendi no estabelecimento _____, CNPJ/CPF _____, Localizado _____ no endereço _____, os produtos abaixo identificados com a respectiva quantidade:

ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE

A apreensão foi realizada com base na Lei _____, e Resolução _____, com infração _____ (informar qual artigo da lei ou Resolução).

Os produtos ficam sob custódia do Serviço de Inspeção Municipal de _____, não podendo ser comercializados, transferidos ou devolvidos, até posterior deliberação.

É possível que os produtos apreendidos sejam inutilizados ou doados, conforme a necessidade apontada por técnicos do SIM.

Diante das informações acima elencadas, lavro o presente Auto de Apreensão, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Local _____, data _____.

Autuante

Autuado

Testemunhas:

1. Nome completo e assinatura	2. Nome completo e assinatura
RG:	RG:
CPF:	CPF: