



**CRMV-CE**

CONSELHO REGIONAL DE MEDICINA VETERINÁRIA  
DO ESTADO DO CEARÁ

# **RESPONSABILIDADE TÉCNICA DO MÉDICO VETERINÁRIO EM SUPERMERCADO/FRIGORÍFICO**

Controle de Qualidade de  
Produtos de Origem Animal

**Hellen Araújo Cavalcante**

Médica Veterinária - Me. Tecnologia do Pescado  
Presidente da Comissão de Inspeção e Vigilância  
Sanitária dos alimentos do CRMV-CE



CRMV-CE



# Responsável Técnico (RT)

É o profissional habilitado na forma da lei que regulamentou sua profissão, ao qual é conferida atribuição para exercer a responsabilidade técnica sobre um empreendimento, projeto ou serviço.



CRMV-CE



# Responsável Técnico (RT)

Trabalha para a preservação da saúde, da segurança e do bem-estar da população.

Tem o dever de fazer prevalecer do interesse público sobre o privado na empresa em que atua.



CRMV-CE



# Responsável Técnico (RT)

Para tanto, o RT deve ter uma **norma de conduta ético-profissional** e preocupação prioritária com:

CONTROLE DE QUALIDADE

e a

GARANTIA DO CONSUMIDOR.



CRMV-CE



# Responsável Técnico (RT)

O RT responde judicial e extrajudicialmente, no âmbito **administrativo, civil e criminal**, por danos ao consumidor decorrentes de sua conduta profissional, seja por **negligência, imprudência, imperícia** ou **omissão**.



CRMV-CE



# O QUE O RT NECESSITA??

- Conhecer Bioquímica, Patologia, Anatomia, Microbiologia, Inspeção de Produtos de Origem Animal e outros.
- Conhecer Boas Práticas e a legislação pertinente;
- Conhecer os aspectos gerais de instalações e layout;
- Levantar as condições ambientais e sanitárias;
- Levantar e, se preciso, redefinir os procedimentos de produção;
- Elaborar POP's e Manual de Boas Práticas;
- Desenvolver planos de ação para as não conformidades;
- Montar planilhas de controle;



CRMV-CE



# O QUE O RT NECESSITA??

- Levantar os aspectos gerais de recursos humanos;
- Promover a capacitação dos funcionários;
- Supervisionar os procedimentos;
- **Contar com o comprometimento da direção.**



CRMV-CE





# A Associação Cearense de Supermercados (ACESU) Criada em 28 de julho de 1975



Adaptado do sitio da Abras

# Supermercado

Casa varejista entre **200m<sup>2</sup>** e **5.000m<sup>2</sup>** que vende

**PRODUTOS**

**ALIMENTÍCIOS**

**+**

**LIMPEZA**



CRMV-CE



# Hipermercado

Casa varejista acima de **5.000m<sup>2</sup>** que vende

PRODUTOS

ALIMENTÍCIOS + LIMPEZA + ELETRODOMÉSTICOS



CRMV-CE



# ÓRGÃOS FISCALIZADORES...

- \* VIGILÂNCIA SANITÁRIA (CÓDIGO DE POSTURA MUNICIPAL)
- \* INMETRO
- \* PROCON/DECON
- \* SECRETARIA DA AGRICULTURA
- \* MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
- \* MINISTÉRIO DO TRABALHO
- \* IBAMA

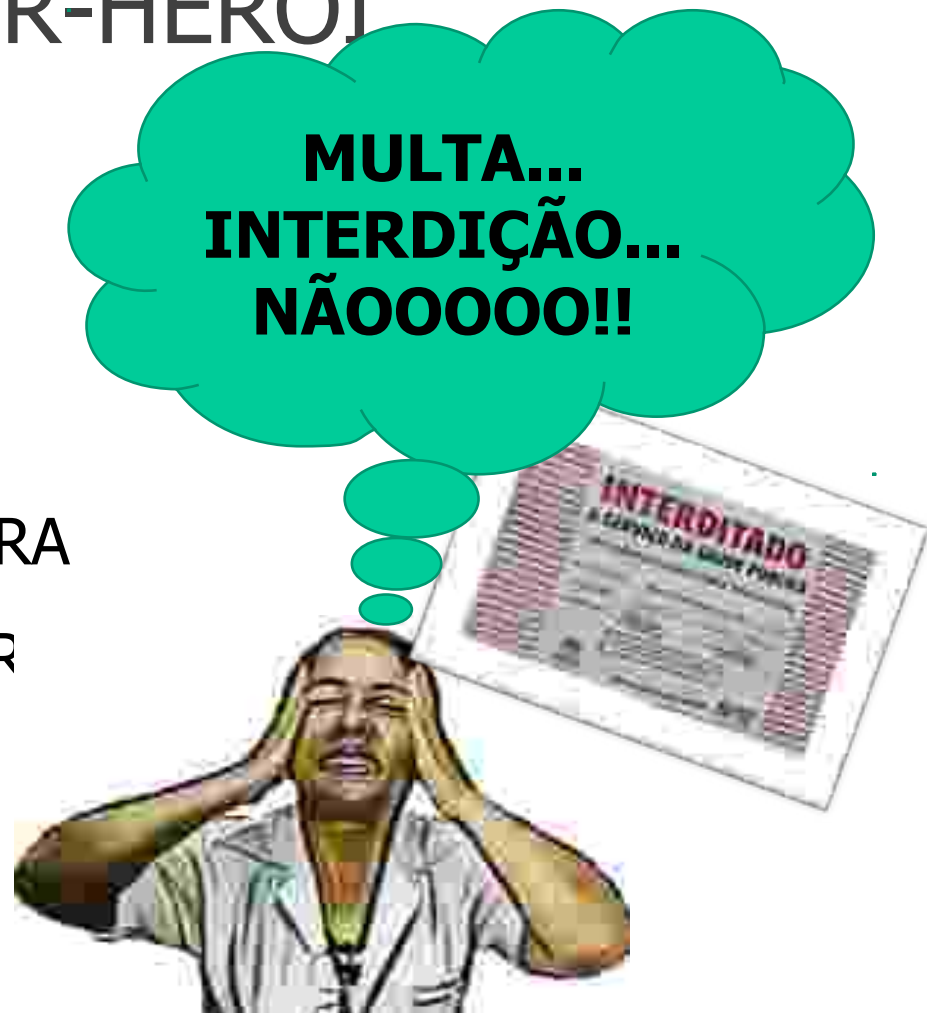


CRMV-CE



# ÓRGÃOS FISCALIZADORES... RT - SUPER-HEROI

- \* VIGILÂNCIA SANITÁRIA
- \* INMETRO
- \* PROCON/DECON
- \* SECRETARIA DA AGRICULTURA
- \* MINISTÉRIO DA AGRICULTUR
- \* MINISTÉRIO DO TRABALHO
- \* IBAMA



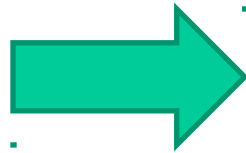
CRMV-CE



# O RT e o CONTROLE DE QUALIDADE

APLICAÇÃO DAS ANÁLISES DOS PERIGOS E PONTOS CRITICOS DE CONTROLE (APPCC)

ELABORAR:



- \* MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO
- \* PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÃO (POP)
- \* INSTRUÇÕES DE TRABALHO



CRMV-CE



# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

DOCUMENTO QUE DESCREVE AS OPERAÇÕES REALIZADAS PELO ESTABELECIMENTO, COM REQUISITOS MÍNIMOS:

- Requisitos higiênico-sanitários dos edifícios
- Manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios
- Controle da higiene e saúde dos manipuladores



CRMV-CE



# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

DOCUMENTO QUE DESCREVE AS OPERAÇÕES REALIZADAS PELO ESTABELECIMENTO, COM REQUISITOS MÍNIMOS:

- Controle da água de abastecimento
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas
- Capacitação profissional
- Manejo de resíduos



CRMV-CE





# PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÃO (POP)

RDC 216 DE 15/09/2004)

- HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS
- CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS
- HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO;
- HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES



CRMV-CE



# PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÃO (POP)

RDC 216 DE 15/09/2004)

O Procedimento Operacional é uma descrição das atividades envolvidas no fluxo do processo de trabalho, ou seja, é um roteiro padronizado sobre as operações do processo.



CRMV-CE



# IT - INSTRUÇÕES DE TRABALHO

Instrução de Trabalho é uma descrição detalhada de atividades específicas, produtivas e operacionais.

É usualmente utilizada para descrição de atividades técnicas, tendo por característica, portanto, ser um padrão técnico.



CRMV-CE



# LEGISLAÇÃO ALIMENTAR

- **Lei 5530** de 23 de dezembro de 1981 (Código de Postura do Município de Fortaleza);
- **Decreto 9013** de 29 de março de 2017 (Novo RIISPOA)
- **Lei 5.517** de 23 de outubro de 1968 (Dispõe sobre o exercício da profissão de médico veterinário);
- **Lei 8.078** de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor)



CRMV-CE



# LEGISLAÇÃO ALIMENTAR

- **Portaria SVS/MS Nº326** de 30/07/1997 (Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos);
- **RDC 216** de 15/09/2004 (Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação);
- **Portaria 368** de 04/09/97 –MAPA (Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos elaboradores/ industrializadores.



CRMV-CE



# LEGISLAÇÃO ALIMENTAR

- **RTIQ's** (Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do Ministério da Agricultura);
- **Lei 10.674** de 16/05/2003)/Anvisa (Obrigatoriedade de inscrição de "contém glúten " ou "não contém glúten" no rótulo;
- **Resolução Anvisa N°26** de 02/07/2015 (obrigatoriedade de colocar alérgicos no rótulo caso o produto exija);
- **RDC N°12 Anvisa** de 02/01/2001 (Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para alimentos);



CRMV-CE



# LEGISLAÇÃO ALIMENTAR

- **PORTARIA Nº 2.914**, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2011  
(Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade).
- **Normas ISO** 9000/14000 e 22.000
- **Lei 12305/2010** (Dispõe sobre a política Nacional dos Resíduos Sólidos)



# OS 7 PRINCÍPIOS DO HACCP

SISTEMA DE MAIOR RECONHECIMENTO INTERNACIONAL QUE GARANTE A SEGURANÇA NO PREPARO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS



CRMV-CE





# OS 7 PRINCÍPIOS DO HACCP

1. Efetuar a análise de perigos, avaliando tipos de perigos, severidade e probabilidade de ocorrência, e identificando as respectivas medidas de controle
2. Identificar os Pontos Críticos de Controle (PCC's).
3. Estabelecer limites críticos para as medidas de controle associadas com cada PCC



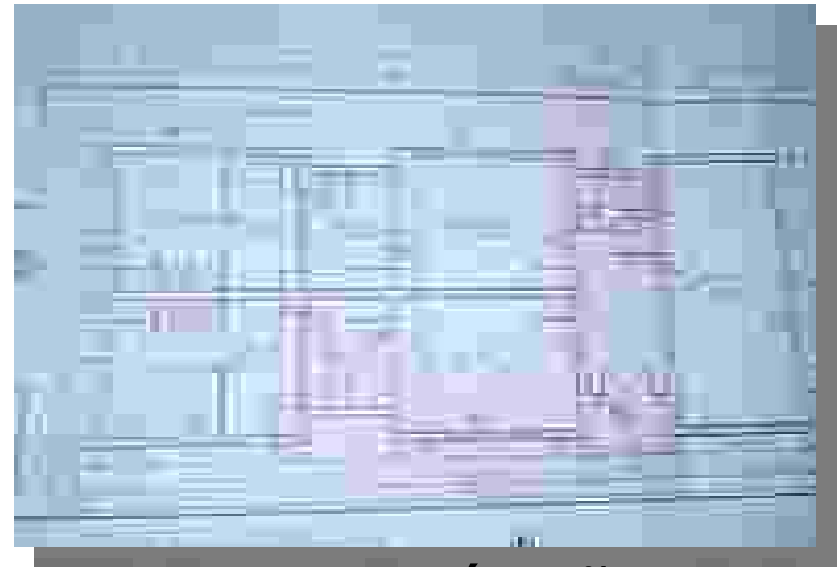
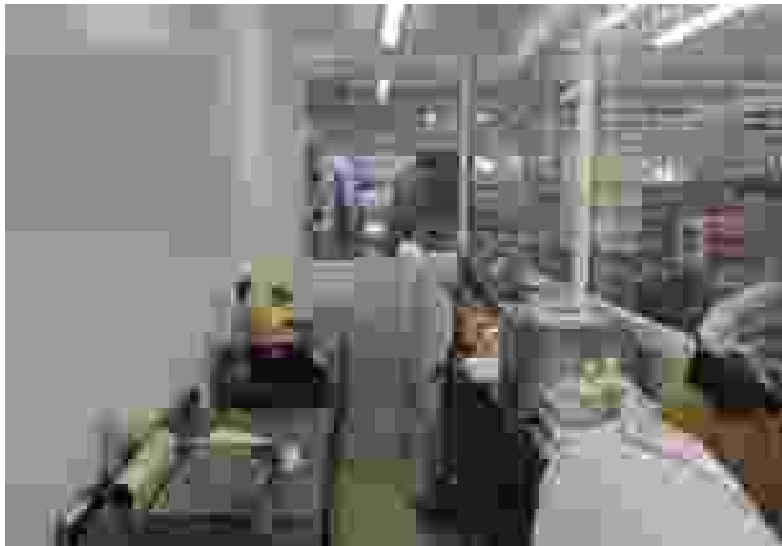
# OS 7 PRINCÍPIOS DO HACCP

4. Estabelecer procedimentos de monitoramento
5. Estabelecer ações corretivas para quando o monitoramento indicar que o limite crítico não foi atendido
6. Estabelecer os procedimentos de verificação
7. Manter o registro de todas as etapas de desenvolvimento do sistema dos procedimentos e dos resultados obtidos ao longo do monitoramento e da verificação



# CONHECIMENTO DO LAYOUT

ANÁLISE DA PLANTA JUNTO AO ENGENHEIRO -  
ADEQUAÇÃO DAS ÁREAS



ADEQUAÇÃO DAS ÁREAS SEGUNDO OS ÓRGÃOS  
SANITÁRIOS (VISA, MAPA, ETC)

# Manipulação e Processamento Adequados



Copyright © International Association for Food Protection



CRMV-CE



# Manipulação e Processamento Adequados



CRMV-CE



# EPI's

EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL  
NR 06 da Portaria MTe 3.214  
de 08 de Junho de 1978



Avental de PVC



Luva de silicone para manipulação



Luva de malha de aço



Touca



Luvras para manipular congelados



Máscara para manipulação



CRMV-CE



# QUALIDADE

TEMPERATURA, ANÁLISE SENSORIAL, ALTERAÇÕES



CRMV-CE



# INSPEÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL



CRMV-CE





# QUALIDADE

TEMPERATURA, ANÁLISE SENSORIAL, ALTERAÇÕES

## TERMÔMETROS



Termômetro digital a laser



Termômetro "espeto" digital

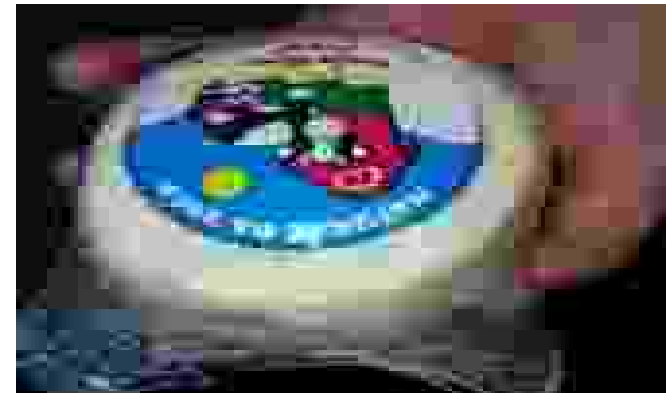
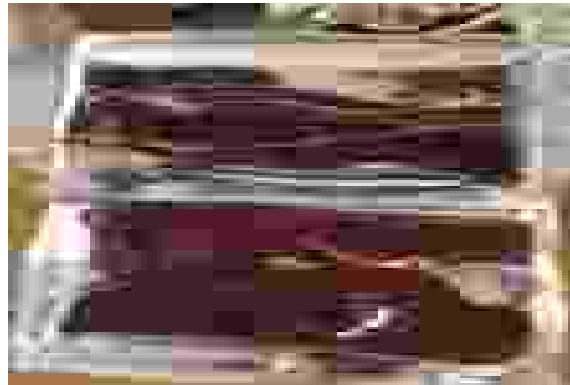
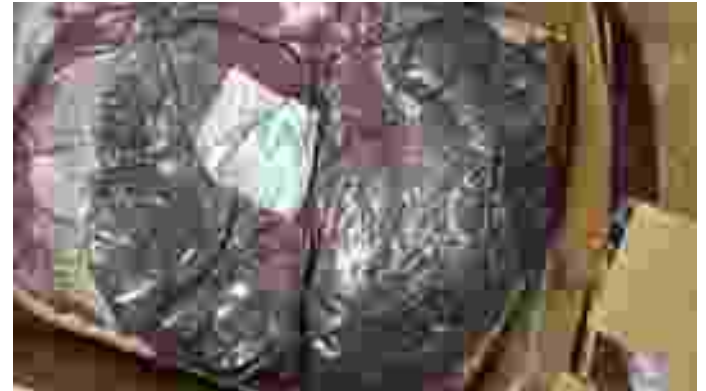


CRMV-CE



# ALTERAÇÕES BIOQUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS

- RANCIFICAÇÃO  
OXIDATIVA
- ESTUFAMENTO
- ESCURECIMENTO  
ENZIMÁTICO
- FERMENTAÇÃO
- IRIDESCÊNCIA

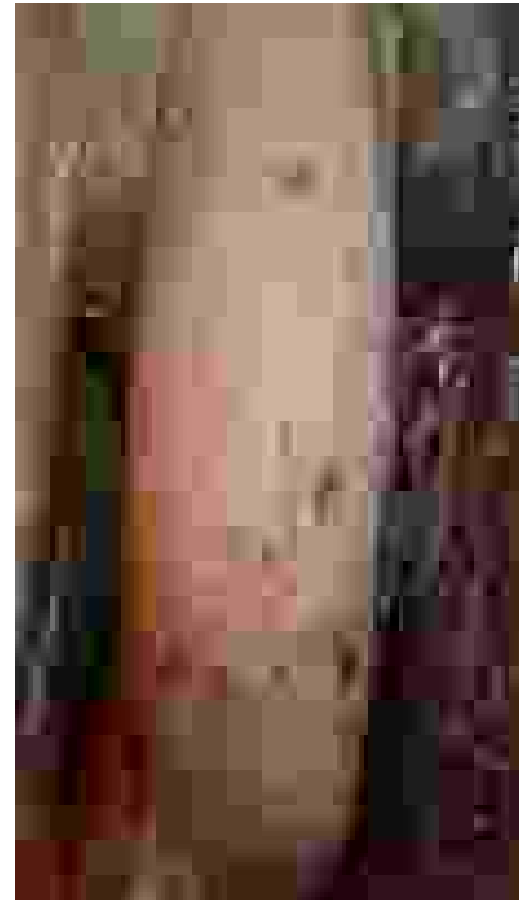


CRMV-CE



# ALTERAÇÕES BIOQUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS

- PRESENÇA DE HIFAS/LEVEDURAS
- CISTOS
- HEMORRAGIAS
- SALPICAMENTO
- DRIP



CRMV-CE



# INFECÇÕES, INTOXICAÇÕES E TOXINFECÇÕES ALIMENTARES

## CONCEITOS IMPORTANTES

Causadas por bactérias e/ou toxinas que estas produzem, tais como:

- *Clostridium botulinum* (botulismo),
- *Clostridium perfringes*,
- *Escherichia coli*,
- *Salmonella* (salmonelose),
- *Staphylococcus aureus*,
- *Listeria monocytogenesis* (listeriose),
- *Bacillus cereus*



CRMV-CE



# HIGIENE/SANITIZAÇÃO

## HIGIENIZAÇÃO - CONCEITO

**LIMPEZA**

+

**DESINFECÇÃO**

Remoção de partículas e outras sujidades, tais como poeira, graxas, restos de alimentos, etc.

Redução do número de microrganismos a um nível seguro.

**HIGIENIZAÇÃO**



CRMV-CE



# PRODUTOS PARA HIGIENE/SANITIZAÇÃO



CRMV-CE



# HIGIENIZAÇÃO DAS ÁREAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS



CRMV-CE



# EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS



Evaporador



Congelador de placas



Refrigeração



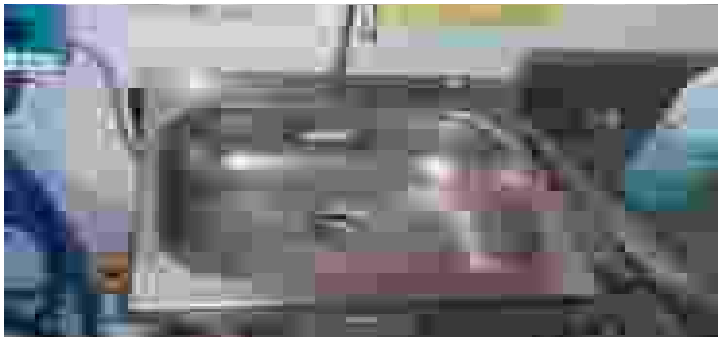
# EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS



Tábuas de polietileno,  
Inox, painel de pvc



Esterilizador de facas

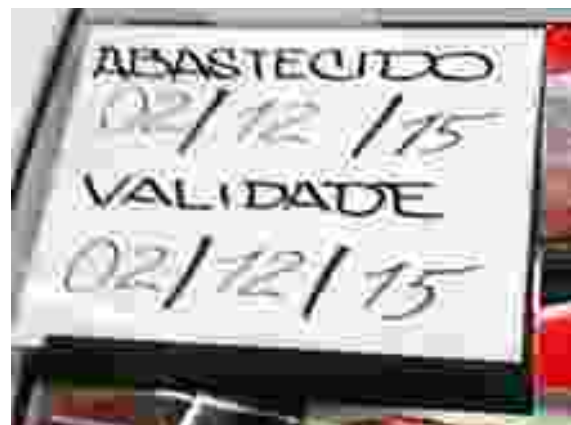


Pia lavagem das mãos



Facas

# EXPOSIÇÃO DOS PRODUTOS



CRMV-CE



# RECALL (CHAMAMENTO)

## PREVISTO NO ARTIGO 10 DA LEI FEDERAL 8078/90

*O fornecedor não poderá colocar no mercado de consumo produto ou serviço que sabe ou deveria saber apresentar alto grau de nocividade ou periculosidade à saúde ou segurança.*



CRMV-CE



# RECEBIMENTO/ TRANSPORTE DE PERECÍVEIS

CONDIÇÕES FÍSICAS/ TEMPERATURA/ QUALIDADE



CRMV-CE



# RECEBIMENTO/ TRANSPORTE DE PERECÍVEIS

## CONDIÇÕES FÍSICAS/ TEMPERATURA/ QUALIDADE



CRMV-CE







# REGISTROS

Controle de Temperatura							
Horário	(°C)	7H	9H	11H	13H	15H	17H
	-8						
	-9						
	-10						
	-11						
	-12						
	-13						
	-14						
	-15						
	-16						
	-17						
	-18						
	-19						
Freezer							
Responsável							

REGISTRO DE CONTROLE DE TEMPERATURA

# MANIPULADORES - NORMAS

- HIGIENE PESSOAL
- USO DE ADORNOS
- USO DE ESMALTES
- USO DE CIGARROS
- USO DE CELULAR NA ÁREA
- UTILIZAÇÃO DE EPI'S
- HIGIENE DO FARDAMENTO COMPLETO
- MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS

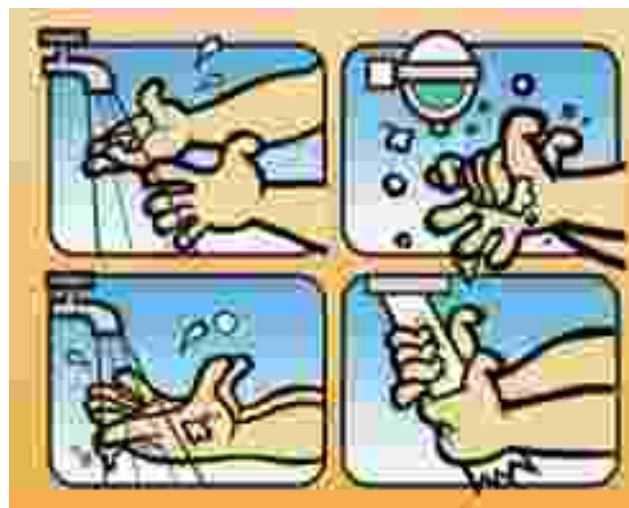


CRMV-CE





# TREINAMENTOS



CRMV-CE



# IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

## ETIQUETAS/RÓTULOS (RDC 259/ANVISA)

Lista de ingredientes

Nome ou razão social  
e endereço do  
estabelecimento

CNPJ

Categoria do  
estabelecimento de acordo  
com registro no órgão  
competente



Nome do produto

Conservação  
do produto



CRMV-CE



# IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

## ETIQUETAS/RÓTULOS

Instruções sobre  
preparo e uso

Prazo de validade

Data de fabricação

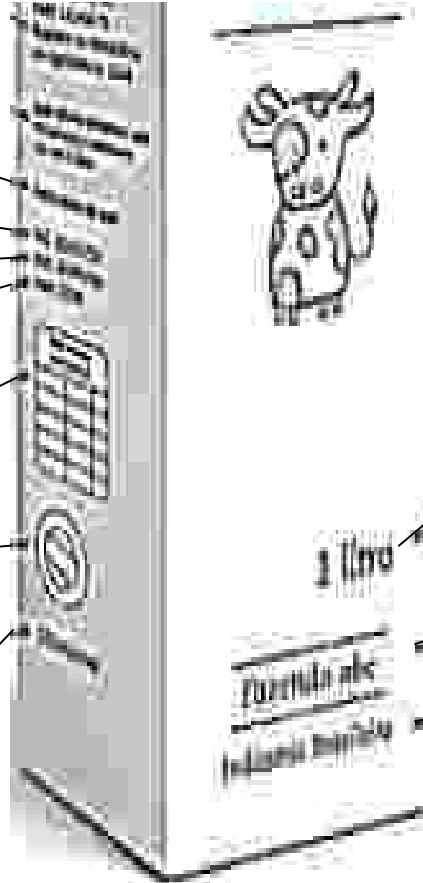
Identificação do lote

Composição do produto

Carimbo do Serviço  
de Inspeção

(Fed. estad. munic.)

Nº de registro do rótulo



Conteúdo líquido

Marca comercial  
do produto

Identificação da  
origem



CRMV-CE



# IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ETIQUETAS/RÓTULOS



CRMV-CE



# CONTROLE DE PRAGAS

## NÃO RELAXE!!!



CRMV-CE



# CONTROLE DE PRAGAS

## NÃO RELAXE!!!



Armadilha luminosa para insetos voadores

Armadilha roedores



CRMV-CE



# PROCEDIMENTOS QUE ALTERAM A QUALIDADE DOS PRODUTOS



descongelamento



recongelamento



CRMV-CE





# ARMAZENAMENTO



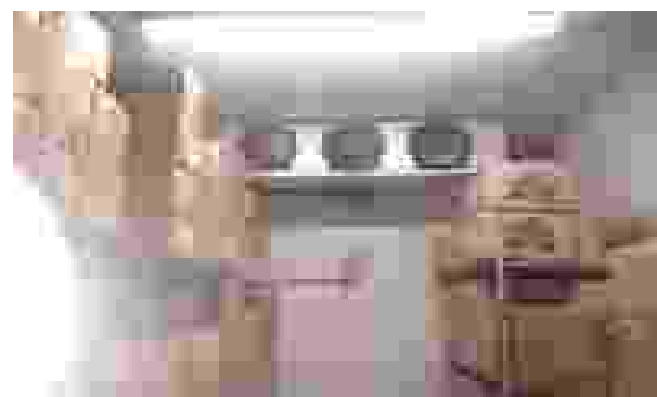
DISPOSIÇÃO NOS  
FREZER



CONTROLE VALIDADE



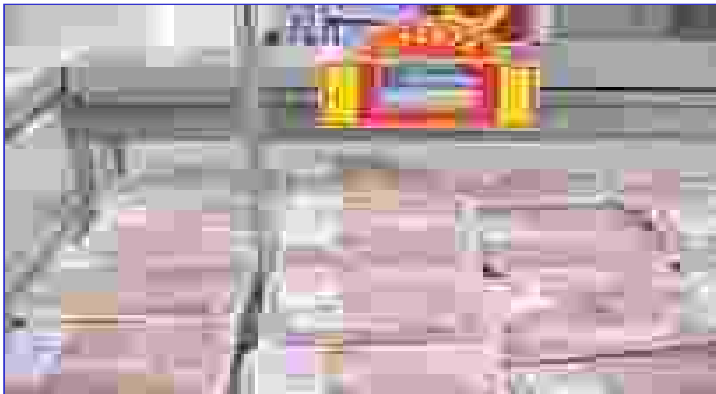
ESPAÇO



ALTURA DAS CAIXAS



# EXPOSIÇÃO



# OUTROS SETORES

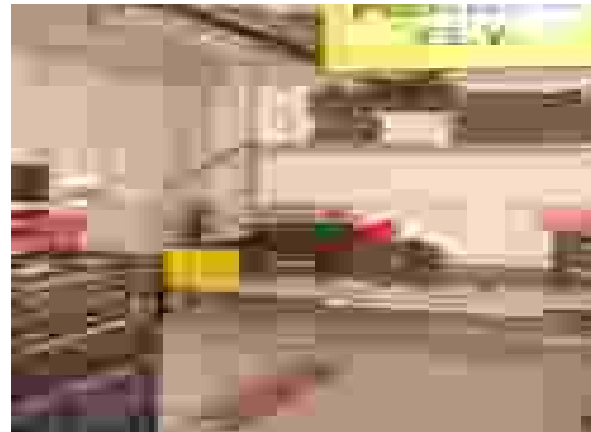


## PADARIA

- HIGIENE AMBIENTAL
- VALIDADE
- QUALIDADE DOS INGREDIENTES
- HIGIENE PESSOAL



## INGREDIENTES

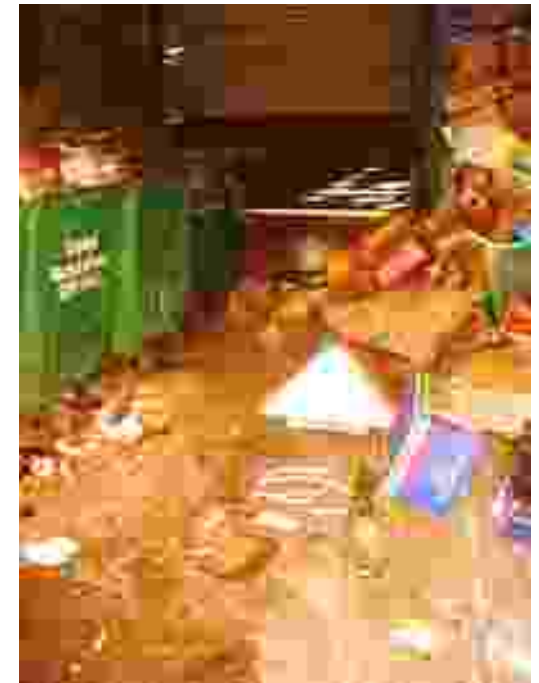


## FLV

# ÁREA DE LIXO/RESÍDUOS

## PGRS

### PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS



CRMV-CE





**CRMV-CE**  
CONSELHO REGIONAL DE MEDICINA VETERINÁRIA  
DO ESTADO DO CEARÁ

**MUITO OBRIGADA**

HELLEN A. CAVALCANTE  
hellenalv@gmail.com  
(85) 9 9725 2581