



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO  
AMAZONAS  
CAMPUS MANAUS ZONA LESTE  
DEPARTAMENTO DE ENSINO DE GRADUAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO  
CURSO DE MEDICINA VETERINÁRIA**

**KAROLINA DE OLIVEIRA RAMOS**

**CUMPRIMENTO DAS AÇÕES SANITÁRIAS NOS ESTABELECIMENTOS  
AVÍCOLAS COM SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL NO AMAZONAS NO  
ANO DE 2019**

**MANAUS - AM  
2020**

**KAROLINA DE OLIVEIRA RAMOS**

**CUMPRIMENTO DAS AÇÕES SANITÁRIAS NOS ESTABELECIMENTOS  
AVÍCOLAS COM SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL NO AMAZONAS NO  
ANO DE 2019**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Medicina Veterinária do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (IFAM) como requisito parcial para obtenção do título de Bacharela em Medicina Veterinária.

Orientador: Prof. Dr. Edson Francisco do Espírito Santo

**MANAUS - AM  
2020**



### Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD

R175c Ramos, Karolina de Oliveira.  
Cumprimento das ações sanitárias nos estabelecimentos avícolas com serviço de inspeção estadual no Amazonas no ano de 2019 / Karolina de Oliveira Ramos. -- Manaus, 2020.  
55 f. : 30 cm

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) –  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas –  
Campus Manaus Zona Leste, Curso de Medicina Veterinária, 2020.

Orientador: Prof. Dr. Edson Francisco do Espírito Santo.

1. Inspeção Sanitária. 2. Legislação. 3. Programas de Autocontrole. 4. Segurança alimentar. 5. Termo de fiscalização I. Espírito Santo, Edson Francisco do. II. Título.

CDD – 636.509811

KAROLINA DE OLIVEIRA RAMOS

**CUMPRIMENTO DAS AÇÕES SANITÁRIAS NOS ESTABELECIMENTOS  
AVÍCOLAS COM SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL NO AMAZONAS NO ANO  
DE 2019**

Este trabalho de conclusão de curso foi julgado e aprovado como requisito parcial para obtenção do título de Bacharela em Medicina Veterinária no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas.

Orientador: Prof. Dr. Edson Francisco do Espírito Santo

Aprovado em 11 de dezembro de 2020.

**BANCA EXAMINADORA**



---

Prof. Dr. EDSON FRANCISCO DO ESPÍRITO SANTO  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (IFAM)



---

Prof. Me. EDUARDO LIMA DE SOUSA  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (IFAM)



---

Ms. HARUÓ TAKATANI  
Agência de Defesa agropecuária e Florestal do Estado do Amazonas (ADAF)

MANAUS – AM  
2020

*"Agradeço e dedico este trabalho inteiramente aos meus pais. Os dois maiores incentivadores das realizações dos meus sonhos e que todos seus investimentos e dedicações valeram a pena".*

## **AGRADECIMENTOS**

Aos meus pais Neiranny e Jander, por nunca terem medido esforços para me proporcionar um ensino de qualidade durante todo o meu período escolar.

Ao meu irmão Kevynn, pelo companheirismo, pela cumplicidade e pelo apoio em todos os momentos delicados da minha vida.

Aos meus cachorros, por serem tão felizes a qualquer momento da vida independente das circunstâncias, me acalmando em algumas ocasiões.

A todos os meus familiares por todo o apoio e pela ajuda, que muito contribuíram para a realização deste trabalho.

Ao orientador e professor Doutor Edson Francisco, por ter sido meu orientador e ter desempenhado tal função com dedicação, paciência, conhecimento e amizade.

Aos amigos, que sempre estiveram ao meu lado, pela amizade incondicional e pelo apoio demonstrado ao longo de todo o período em que me dediquei a este trabalho.

Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas Campus Manaus Zona Leste (IFAM-CMZL), o qual foi essencial no meu processo de formação profissional, e por tudo o que aprendi ao longo dos anos do curso.

Aos Médicos Veterinários Adriano Nunes e Nádia Nara por toda contribuição e conhecimento que foi essencial para conclusão deste trabalho.

A todos que participaram, direta ou indiretamente do desenvolvimento deste trabalho de pesquisa, enriquecendo o meu processo de aprendizado.

*Que todos os nossos esforços estejam sempre  
focados no desafio à impossibilidade.  
Todas as grandes conquistas humanas  
vieram daquilo que parecia impossível.*

*(Charles Chaplin)*

## **RESUMO:**

Com o aumento das doenças causadas pela ingestão de alimentos que são erroneamente manipulados, faz-se necessário um maior entendimento sobre os serviços de inspeção e fiscalização, assim como os programas de autocontrole que têm como objetivo garantir a segurança e a qualidade dos produtos de origem animal. Tendo em vista que órgão fiscalizador do estado, a ADAF, realiza fiscalizações nos estabelecimentos com S.I.E. de acordo com seu risco, o objetivo deste trabalho foi verificar a eficácia dos TF e classificar as granjas avícolas de acordo com o percentual de conformidades. Assim, foram coletados dados de 36 estabelecimentos em atividade e realizar seu quantitativo e percentual de não conformidades e conformidades em relação ao normalmente esperado para uma granja registrada. Esses dados foram coletados com o auxílio do TF que era composto de 14 itens e dividido em outros subitens. Dessa forma, identificou-se que apenas nove granjas são classificadas com uma porcentagem excelente de conformidades, 11 granjas como boas, 11 granjas como regulares e duas granjas como ruins. Diante dessas classificações, pode-se afirmar que mais da metade das granjas estão dentro dos padrões esperados. Identifica-se que, se nas granjas que obtiveram classificação menor que 50% de conformidades, fossem realizada mais de uma fiscalização ao longo do ano, estas possivelmente teriam melhores desempenhos, situação observada em outros locais com tal frequência. Com isso, conclui-se que, se as granjas seguissem o modelo estabelecido em legislações evitariam as ocorrências de não conformidades, embaraços fiscalizatórios, melhorariam a qualidade dos produtos, e conseqüentemente evitariam as DTA's.

**Palavras-chave:** Inspeção Sanitária. Legislação. Programas de Autocontrole. Segurança alimentar. Termo de fiscalização.



**ABSTRACT:**

With the increase in diseases caused by ingestion of foods that are wrongly handled, a greater understanding of inspection and inspection services is necessary, as well as self-control programs that aim to ensure the safety and quality of products of animal origin. . Bearing in mind that the state supervisory body, ADAF, carries out inspections in establishments with S.I.E. according to their risk, the objective of this work was to verify the effectiveness of the TF and to classify poultry farms according to the percentage of conformities. Thus, data were collected from 36 establishments in operation and perform their quantitative and percentage of non-conformities and conformities in relation to what is normally expected for a registered farm. These data were collected with the help of the TF, which was composed of 14 items and divided into other sub-items. Thus, it was identified that only nine farms are classified with an excellent percentage of conformities, 11 farms as good, 11 farms as regular and two farms as bad. Given these classifications, it can be said that more than half of the farms are within the expected standards. It is identified that, if the farms that obtained a classification lower than 50% of conformities, more than one inspection was carried out throughout the year, these would possibly have better performances, a situation observed in other places with such frequency. With that, it is concluded that, if the farms followed the model established in legislation, they would avoid the occurrences of non-conformities, inspection difficulties, improve the quality of the products, and consequently avoid the DTA's.

**Keywords:** Sanitary Inspection. Legislation. Self-Control Programs. Food security. Inspection term.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1	- Porcentagens de conformidades da área externa.....	24
Figura 2	- Área externa sem acesso fácil para veículos.....	24
Figura 3	- Porcentagens de conformidades da sala do S.I.E.....	25
Figura 4	- Sala do S.I.E. inutilizada.....	25
Figura 5	- Porcentagens de conformidades do banheiro.....	26
Figura 6	- Banheiro com pia e lixeira quebradas classificando mais de uma não conformidade.....	27
Figura 7	- Porcentagens de conformidades do vestiário.....	28
Figura 8	- Objetos em local indevido.....	28
Figura 9	- Porcentagens de conformidades do depósito de material de limpeza..	29
Figura 10	- Depósito com materiais inadequados.....	29
Figura 11	- Porcentagens de conformidades do depósito de embalagem.....	30
Figura 12	- Disposição das embalagens sem estrados.....	31
Figura 13	- Embalagens diversas no mesmo local.....	31
Figura 14	- Porcentagens de conformidades do reservatório de água.....	32
Figura 15	- Porcentagens de conformidades da área de higienização de formas..	33
Figura 16	- Bandejas plásticas armazenadas em local inadequado.....	33
Figura 17	- Porcentagens de conformidades do bloqueio sanitário.....	34
Figura 18	- Bloqueio sanitário sem o lavador de botas e sem torneira para lavar mãos.....	34
Figura 19	- Porcentagens de conformidades para o item da área de recepção.....	35
Figura 20	- Área de recepção sem o uso de estrados.....	35
Figura 21	- Porcentagens de conformidades da área dos equipamentos e das instalações.....	36
Figura 22	- Porcentagens de conformidades da sala de embalagem e da área de expedição.....	37
Figura 23	- Classificadora utilizada para outros fins.....	37
Figura 24	- Ovoscopia conforme os padrões.....	37
Figura 25	- Área de classificação dentro dos padrões.....	38
Figura 26	- Porcentagens de conformidades das condições gerais.....	39

Figura 27	- Presença de pragas na indústria.....	39
Figura 28	- Porcentagens de conformidades para o item de autocontroles.....	40
Figura 29	- Porcentagens de conformidades do item de veículo transportador.....	41
Figura 30	- Embalagens com ovos dispostas no veículo com cobertura, mas sem estrados.....	41
Figura 31	- Porcentagens de conformidades de acordo com o TF anual.....	43
Figura 32	- Porcentagens de conformidades de acordo com o TF do 1º semestre .....	43
Figura 33	- Porcentagens de conformidades de acordo com o TF do 2º semestre .....	44

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Quantitativo de granjas nos municípios do estado do Amazonas.....	19
Tabela 2: Classificação das granjas avícolas conforme porcentagem de conformidade.....	20
Tabela 3: Fórmula do cálculo de risco.....	20
Tabela 4: Identificação do volume de produção.....	21
Tabela 5: Identificação do risco em relação ao tipo de produto.....	21
Tabela 6: Identificação do risco associado ao desempenho.....	22
Tabela 7: Frequência estimada através do cálculo de risco.....	23

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABIA	- Associação Brasileira da Indústria de Alimentos
ADAF	- Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado do Amazonas
ANVISA	- Agência Nacional de Vigilância Sanitária
APPCC	- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
BPF	- Boas Práticas de Fabricação
C	- Conforme
DIPOA	- Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
DTA	- Doenças Transmitidas por Alimentos
FSB	- Food Safety Brasil
IDAM	- Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas
MAPA	- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
NC	- Não Conforme
NA	- Não de Aplica
OPAS	- Organização Pan-americana de Saúde
ONU	- Organização das Nações Unidas
PAC	- Programa de Autocontrole
PPHO	- Procedimento Padronizado de Higiene Operacional
RDC	- Resolução de Diretoria Colegiada
S.I.E.	- Serviço de Inspeção Estadual
TF	- Termo de Fiscalização

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	14
<b>2 JUSTIFICATIVA</b> .....	17
<b>3 OBJETIVOS</b> .....	18
3.1 OBJETIVO GERAL .....	18
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	18
<b>4 MATERIAIS E MÉTODOS</b> .....	19
<b>5 RESULTADOS E DISCUSSÃO</b> .....	22
5.1 FREQUÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO .....	22
5.2 ANÁLISE DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS ATRAVÉS DOS ITENS DOS TERMOS DE FISCALIZAÇÃO .....	23
5.2.1 Área externa .....	23
5.2.2 Sala do S.I.E.....	24
5.2.3 Banheiro .....	26
5.2.4 Vestiário .....	27
5.2.5 Depósito de material de limpeza (DML) .....	28
5.2.6 Depósito de embalagem .....	30
5.2.7 Reservatório de água.....	31
5.2.8 Área de higienização de formas.....	32
5.2.9 Bloqueio sanitário .....	33
5.2.10 Área de recepção .....	35
5.2.11 Sala de classificação .....	36
5.2.12 Condições gerais .....	38
5.2.13 Autocontroles .....	39
5.2.14 Veiculo transportador .....	40
5.3 AVALIAÇÕES DO PERCENTUAL DE CONFORMIDADE DAS GRANJAS AVÍCOLAS.....	42
5.3.1 Avaliação na fiscalização anual.....	42
5.3.2 Avaliação na fiscalização semestral .....	43
<b>6 CONCLUSÃO</b> .....	45
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	46
<b>ANEXO A</b> .....	52
<b>ANEXO B</b> .....	55

## 1 INTRODUÇÃO

As DTA's são adquiridas pela ingestão de alimentos higienizados de forma incorreta, podendo conter vírus, bactérias ou substâncias químicas inadequadas (BRASIL, 2010). No mundo, cerca de 600 milhões de pessoas ficam doentes devido à ingestão de produtos contaminados e cerca de 420 mil chegam ao óbito (BRASIL, 2019). No Brasil, são notificados aproximadamente 13 mil doentes e desses, dez chegam ao óbito por ano. Para se diminuir essa casuística, faz-se necessário a garantia da segurança do alimento, que envolve medidas de higienização, manutenção e utilização da temperatura correta de manipulação e conservação dos alimentos, bem como a seguridade da água, entre outros fatores (BRASIL, 2019).

Para garantir os aspetos higiênico-sanitários do alimento e conseqüentemente a sua qualidade para o consumo humano, os seus atributos sensoriais, nutricionais, físico-químicos e microbiológicos devem ser mantidos e seguidos atendendo às normas do Ministério da Saúde (BRASIL, 1997). Existem parâmetros que devem ser acompanhados continuamente durante a cadeia produtiva dos alimentos, envolvendo todos os setores e etapas do processo de controle da produção, garantindo a inocuidade dos produtos e sua qualidade (BRASIL, 2019). Neste cenário, é importante frisar que o próprio manipulador de alimentos, em suas diferentes modalidades, é considerado um dos principais personagens na segurança dos alimentos, e que deve buscar constante melhoria nas práticas de higiene no setor alimentício (BRASIL, 2004). Os colaboradores devem estar cientes das melhores estratégias para a manutenção da qualidade do alimento, a serem usadas de acordo com cada estabelecimento, promovendo assim a saúde dos consumidores (MACHADO et al., 2015).

Os PAC's são baseados em resoluções do MAPA ou em portarias e decretos, sendo eles os de BPF, de PPHO e de APPCC. São programas que devem ser desenvolvidos, descritos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos (BRASIL, 2017). No fim da década de 90, a ONU iniciou e recomendou o uso dos programas nas indústrias alimentícias, e o MAPA passou a exigí-los principalmente para as empresas com exportação (BRASIL, 1998).

As BPF's incorporam um conjunto de medidas corretivas e preventivas, que são impostas para as indústrias cadastradas no sistema brasileiro de inspeção, com o propósito de garantir a qualidade sanitária e as conformidades dos produtos de origem animal com os regulamentos técnicos (BRASIL, 1997). A exigência do manual de BPF para os estabelecimentos produtores de alimentos é prevista conforme portarias do MAPA (BRASIL, 1997) e ANVISA (BRASIL, 1997). Conhecer as legislações acerca das instalações no setor alimentício é crucial para se garantir a qualidade dos produtos (MARINS, 2014).

O Manual de Boas Práticas é um documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento como as ações corretivas e preventivas (BRASIL, 2004). É essencial que estas práticas, dentro das indústrias, sejam conduzidas de forma que seja criada uma rotina por todos os colaboradores, desde a recepção da matéria-prima, passando pelo processamento, até a expedição de produtos. Deve contemplar diversos aspectos nos estabelecimentos, que vão desde a qualidade da matéria-prima e dos seus ingredientes, a especificação de produtos, a seleção de fornecedores, até a qualidade da água (MACHADO et al., 2015).

Assim como o manual de BPF, o de PPHO também deve ser desenvolvido, de forma a complementar o primeiro, adicionando objetivos com instruções completas e sempre em ordem para a realização de procedimentos de higiene rotineiros e específicos para a produção, como no setor de armazenamento, no transporte de alimentos e com análises laboratoriais com registros e adoção de medidas corretivas quando houver necessidade (MARINS, 2014). O PPHO inicialmente foi utilizado nos estabelecimentos de leite e derivados, e depois foi exigido pelo MAPA para todos os estabelecimentos do setor alimentício (MACHADO et al., 2015).

De acordo com o Codex Alimentarius, o APPCC além de seguir uma sequência lógica de etapas para seu desenvolvimento, através de coletas e avaliações de informações sobre os perigos microbiológicos, químicos ou físicos, e as condições que determinam a sua presença, objetiva também o alcance de critérios hígidos relativos ao comércio alimentício e assim minimizar os riscos de acidentes e intoxicações alimentares (ANVISA, 2006). Todos os PAC's têm sua devida importância durante a elaboração do documento do manual de boas práticas (MACHADO et al., 2015).

Apesar dessas considerações, tanto no âmbito nacional como no internacional, ocorrem contaminações intencionais com finalidade de maior ganho



econômico, sem visar à preocupação com o alimento fraudado (FSB, 2015). Para cada tipo de alimento, existe um método de identificação do tipo de alteração, que tem como único objetivo ludibriar a fiscalização e continuar com a venda do produto que está indevido para consumo (IFOPE, 2019).

A fiscalização e a inspeção, sob o ponto de vista industrial e sanitário, são realizadas com o objetivo de assegurar a qualidade e inocuidade de todos os produtos de origem animal independente do seu processo até o produto final (BRASIL, 2020). Com estas ações, busca-se evitar fraudes em alimentos e cumprir o que está previsto em legislação, para garantir um produto de qualidade para a população (BRASIL, 1993). A rotina de fiscalização é baseada nos pontos principais presentes nos PAC's, com a verificação particular de cada estabelecimento. Entretanto, sempre contempla os pontos que incluem a higiene sanitária visando à melhor qualidade do alimento que está sendo elaborado. Durante as fiscalizações, são empregados TF em forma de questionário, onde cada item engloba três possibilidades: Conformidade, Não conformidade, ou Não se aplica. Ademais, observações da cadeia produtiva, e suas práticas podem ser registradas durante a fiscalização, e conforme a situação surge a necessidade de aplicação de autos de infração (BRASIL, 2019).

Na avicultura do estado do Amazonas, nos três primeiros meses do ano de 2019, computou-se produção de 429.536 caixas de ovos, somando 154 milhões de unidades oriundas de 36 granjas avícolas registradas no S.I.E. Esse número representa a terça parte da quantidade produzida no ano anterior (IDAM, 2019).

Em se tratando de estabelecimentos de ovos, sua classificação é dada de acordo com a finalidade e produção. Caso a cadeia produtiva do local englobe o processo de classificação dos ovos até a sua comercialização, ele recebe a denominação "Granja avícola". Por outro lado, se o estabelecimento contemple o acondicionamento e a industrialização dos ovos, passa a ser chamado de "Unidade de beneficiamento de ovos e derivados" (BRASIL, 2020).

Dada essa classificação, deve-se realizar a fiscalização referente ao estabelecimento, de acordo com o previsto na lista de verificação das BPF em estabelecimentos de alimentos da RDC 215. Neste processo, itens e subitens, sejam eles estruturais ou não, são avaliados desde a entrada do estabelecimento, até a sua expedição após embalagem (BRASIL, 2002).

## 2 JUSTIFICATIVA

A escolha deste tema veio pelo conhecimento da importância de se manter a qualidade dos produtos de origem animal durante toda cadeia produtiva, para chegar ao consumidor como um alimento seguro. Conhecimento este, que foi obtido por meio das disciplinas: Processamento Tecnológico e Inspeção Higiênico-Sanitária de Carnes, Pescado e Derivados; Processamento Tecnológico e Inspeção Higiênico-Sanitária de Leite, Ovos, Mel e Derivados; e Higiene Veterinária.

Diante das leis e decretos que dispõem sobre a fiscalização e a inspeção, foi elaborado pela ADAF o TF, onde constam itens a serem verificados nos estabelecimentos durante o procedimento fiscalizatório. Esses itens são previstos em legislações dos PAC's, onde a implantação dos mesmos é exigida em todos os estabelecimentos.

Com o intuito de analisar o potencial de cumprimento das legislações dos PAC's das granjas avícolas que estão registradas no S.I.E., houve a curiosidade de se analisar o percentual exato, em relação às não conformidades, às conformidades e às não aplicações encontradas nos estabelecimentos. Assim, a coleta e análise desses dados são necessárias para justificar o possível processo evolutivo ou involutivo das granjas avícolas do Amazonas, e para quantificar o máximo de informações para que a lei seja cumprida.

### **3 OBJETIVOS**

#### **3.1 OBJETIVO GERAL**

Coletar e analisar informações dos termos de fiscalização de estabelecimentos avícolas cadastrados na Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado do Amazonas e com o Serviço de Inspeção Estadual do estado do Amazonas, no ano de 2019.

#### **3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Quantificar os estabelecimentos avícolas com Serviço de Inspeção Estadual;
- Demonstrar a frequência das granjas de acordo com o risco;
- Contabilizar o percentual de não conformidades e conformidades;
- Classificar as granjas de acordo com as conformidades;

#### 4 MATERIAIS E MÉTODOS

Durante o ano de 2019, foram realizadas fiscalizações com datas predefinidas e aviso prévio de 48 horas. A análise inicial foi feita através da coleta dos dados dos TF's (ANEXO A) utilizados nas fiscalizações realizadas pelo órgão competente da inspeção de produtos de origem animal (ADAF) no ano de 2019, de 36 estabelecimentos avícolas registrados no S.I.E. Os estabelecimentos foram enumeradas do 1 ao 36, sendo os seus itens e subitens avaliativos classificados em C, NC e NA. O TF elaborado pelo órgão é baseado nos PAC's, sendo BPF, PPHO e APPCC obrigatórios para abertura e funcionamento dos diversos estabelecimentos.

Primeiramente foram separados por semestre, seguindo-se da contagem dos subitens de não conformidade, conformidade e não aplicáveis, para posteriormente serem gerados percentuais e tabelas, e assim efetuar a análise quantitativa e comparativa.

Durante a fiscalização enquadravam-se pontos desde a entrada do estabelecimento até a saída do produto final, sendo que os estabelecimentos ainda recebiam uma classificação que variava de excelente a ruim, de acordo com a porcentagem de conformidades. A fiscalização semestral foi realizada com a primeira ocorrendo entre os meses de janeiro e junho e, a segunda entre os meses de julho e dezembro, e em se tratando das anuais, no decorrer do ano.

Até o ano de 2019, estavam cadastradas 42 granjas no S.I.E. - AM. Ao final deste ano, apenas 36 granjas estavam ativas, já que as outras seis tiveram seu cadastro cancelado. Essas granjas estão localizadas em todo o território geográfico do estado, sendo a maioria encontrada em Manaus, como demonstra a Tabela 1.

Tabela 1: Quantitativo de granjas nos municípios do estado do Amazonas.

<b>Cidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Porcentagem (%)</b>
Itacoatiara	1	2,8
Manacapuru	3	8,3
Manaus	19	52,8
Presidente Figueiredo	2	5,6
Rio Preto da Eva	5	13,9
<b>Total</b>	<b>36</b>	<b>100</b>

Fonte: ADAF – AM, 2020.

Posterior à análise inicial, de acordo com RDC 275 da ANVISA, há uma classificação de acordo com a porcentagem de conformidade de todos os itens abordados das BPF's no TF (BRASIL, 2002), a qual é demonstrada na Tabela 2. Observa-se que, se as granjas obtiverem percentual de conformidade entre 91 e 100%, são classificadas como excelentes, e se obtiverem um percentual abaixo de 50%, podem ser classificadas como ruins ou péssimas.

Tabela 2: Classificação das granjas avícolas conforme porcentagem de conformidade.

Pontuação %	Classificação
91 – 100	Excelente
76 – 90	Bom
51 – 75	Regula
20 – 50	Ruim
0 – 19	Péssimo

Fonte: ADAF, 2020.

De acordo com cálculo de risco estimado associado ao estabelecimento, define-se a frequência de fiscalização que será realizada, com a classificação das granjas avícolas sendo risco 1 e 2, ou seja, frequência anual e semestral, respectivamente.

Para o cálculo de risco estimado associado a estabelecimentos, segundo manual do DIPOA, utiliza-se a fórmula descrita na Tabela 3, obtendo-se assim, a frequência das fiscalizações. Esta fórmula envolve riscos associados ao volume de produção, ao tipo de produto e ao desempenho do estabelecimento em relação à legislação aplicável à fiscalização (BRASIL, 2019).

Tabela 3: Fórmula do cálculo de risco.

$$R = (RV + RP + 2*RD) / 4$$

RV: Risco associado ao volume de produção / RP: Risco associado ao produto / RD: Risco associado ao desempenho do estabelecimento

Fonte: MAPA, 2019.

Quanto ao risco associado ao volume de produção, este é dado em função do volume produzido pelo estabelecimento, expresso em toneladas por ano, conforme Tabela 4 (BRASIL, 2019).

Tabela 4: Identificação do volume de produção.

<b>Área</b>	<b>Volume produzido</b>	<b>Tamanho do estabelecimento</b>	<b>RV</b>
Ovos	-	P	1

RV: Risco associado ao volume / P: Pequeno (1000 ton/ ano).

Fonte: MAPA, 2019.

Em se tratando do risco associado ao produto, este é caracterizado pela categoria do tipo de produto produzido variando de 1 a 2, conforme Tabela 5 (BRASIL, 2019).

Tabela 5: Identificação do risco em relação ao tipo de produto.

<b>Área</b>	<b>Categoria</b>	<b>RP</b>
Ovos	Produtos em natureza	1
Ovos	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	1
Ovos	Produtos submetidos a tratamento térmico - Pasteurização	2
Ovos	Produtos submetidos a tratamento térmico – Desidratação	2
Ovos	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2

RP: Risco em relação ao produto.

Fonte: MAPA, 2019.

O risco associado ao desempenho do estabelecimento é dado conforme a Tabela 6, que será caracterizado pelo levantamento de diversas situações em que o estabelecimento não atenda à legislação vigente, baseando-se no Relatório de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento (ANEXO B) aplicado na fiscalização (BRASIL, 2019).

Tabela 6: Identificação do risco associado ao desempenho.

<b>Condições para a caracterização do RD</b>	<b>RD</b>
<b>SEM</b> violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais.	1
<b>SEM</b> reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos.	1
<b>SEM</b> adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.	1
<b>SEM</b> identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	1
<b>SEM</b> violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais.	2
<b>SEM</b> reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos.	2
<b>COM</b> adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.	2
<b>SEM</b> identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	2

RD: Risco associado ao desempenho.

Fonte: MAPA, 2019.

## 5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

### 5.1 FREQUÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO

De acordo com a fórmula de análise de risco supracitada, com a identificação de cada risco e após cálculo, teremos quatro possibilidades variando de muito baixo a alto, e de frequência mínima de anual a semestral conforme a Tabela 7 (BRASIL, 2019). Com isso os resultados do risco das 36 granjas avícolas cadastradas e ativas

no momento, foram de 33 granjas (92%) em risco 1 (fiscalizadas anualmente), e apenas 3 granjas (8%) com risco 2 (frequência semestral de fiscalização).

Tabela 7: Frequência estimada através do cálculo de risco.

<b>R</b>	<b>Estimativa de risco</b>	<b>Frequência mínima de fiscalização</b>
1	Muito baixo	Anual
2	Baixo	Semestral
3	Médio	Bimestral
4	Alto	Quinzenal

Fonte: MAPA, 2019.

## 5.2 ANÁLISE DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS ATRAVÉS DOS ITENS DOS TERMOS DE FISCALIZAÇÃO

### 5.2.1 Área externa

Item dividido em quatro subitens, que busca avaliar as condições de acesso de veículos, desde a pavimentação até a sua higiene, não comprometendo o trânsito e nem visualização de focos de insalubridade (AMAZONAS, 2019). Para o padrão das paredes, sugere-se pintar com tinta óleo comum e de cor clara. O piso deve possuir superfície de fácil limpeza, sem poeira ou lama e com declive adequado, facilitando acesso de veículos. Para as calçadas, recomenda-se um metro (1,0 m) em torno de toda a estrutura do estabelecimento, com o objetivo de facilitar movimentações e inspeções necessárias ao redor (MACHADO et al., 2015).

De acordo com as análises deste item nos TF, mais de dois terços dos estabelecimentos apresentaram todas as conformidades necessárias, enquanto três granjas não tinham nenhuma conformidade, conforme mostra a Figura 1. Já na Figura 2, podemos ver exemplo de não conformidade que uma granja pode apresentar, neste caso a falta de pavimentação ocasionando dificuldade de acesso à granja, acumulando lama e aumentando o risco de contaminação cruzada (BRASIL, 2002).



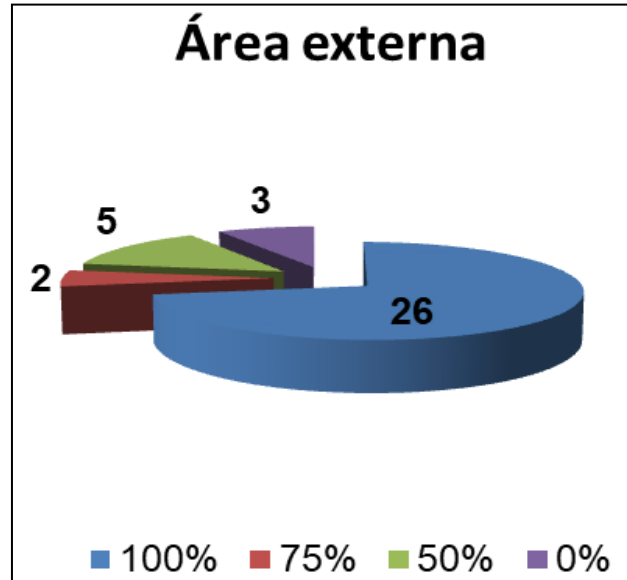


Figura 1 - Porcentagem de conformidades da área externa.

Fonte: Autoria própria.



Figura 2 - Área externa sem acesso fácil para veículos.

Fonte: Autoria própria.

### 5.2.2 Sala do S.I.E.

É um local destinado a todas as documentações necessárias, para abertura e funcionamento do estabelecimento. É considerado uma dependência auxiliar, em anexo à estrutura principal, com acesso externo (AMAZONAS, 2019). Contempla seis subitens, para garantir a conservação do local e arquivamento de documentos.

Mais da metade das granjas estavam em completa conformidade quanto aos itens necessários, sendo menor a quantidade de não conformidades (Figura 3). O número de conformidades não é maior devido à dificuldade relatada pelos proprietários sobre a não utilização deste cômodo na rotina de produção, por ser utilizada somente para os dias de fiscalização, considerado dessa forma, um ambiente abandonado, como demonstrado na Figura 4.

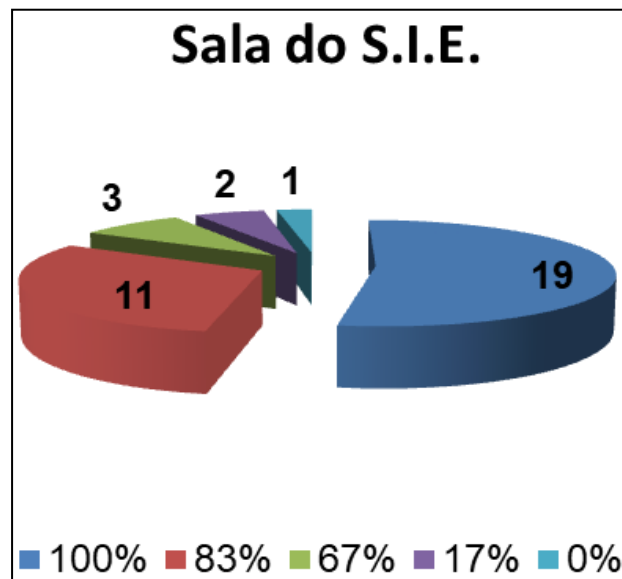


Figura 3 - Porcentagem de conformidades da sala do S.I.E.  
Fonte: Autoria própria.



Figura 4 - Sala do S.I.E. inutilizada.  
Fonte: Autoria própria.

### 5.2.3 Banheiro

Item de avaliação obrigatório, e com oito subitens para identificação dos materiais necessários para higiene dos manipuladores como pias de acionamento automático, sabão líquido inodoro, papel adequado para secagem das mãos e lixeira com pedal ou acionamento automático (BRASIL, 2002). Presença obrigatória também de bacia sanitária, assim como a higiene e limpeza do local (BRASIL, 2019). Mesmo sabendo das condições, pôde-se identificar que poucas granjas apresentaram elevado quantitativo de conformidades, mas nenhuma obteve a totalidade de não conformidades, como podemos visualizar na Figura 5. Para os colaboradores manterem hábitos higiênicos, eles devem realizar lavagem das mãos após utilização do banheiro (BRASIL, 2002).

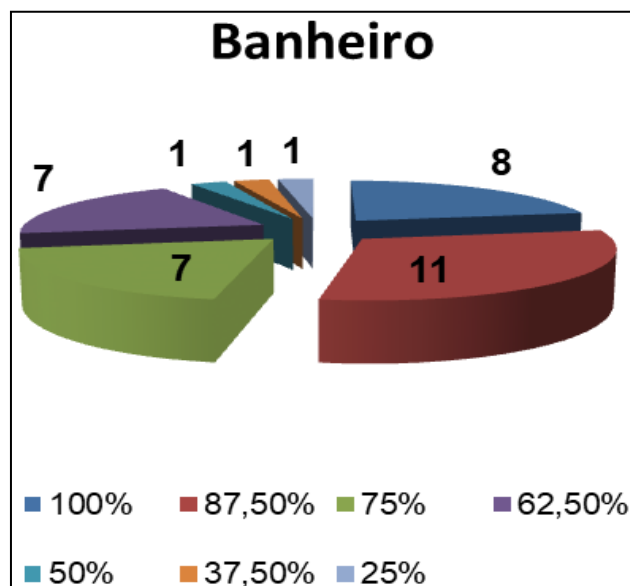


Figura 5 - Porcentagem de conformidades do banheiro.

Fonte: Autoria própria.

Segundo Almeida et al. (1995), que realizaram um estudo sobre a quantidade de micro-organismos presentes nas mãos dos manipuladores, embora a lavagem seja adequada, não há uma garantia da ausência de 100% dos micro-organismos, e que o mais eficaz seria higienizar com detergente e água morna após uso de sanitários. Por ser um item com intensa rotatividade de colaboradores, um banheiro que não tem no mínimo uma pia e um sabão líquido (como mostra a Figura 6), não possui garantia de inocuidade do alimento.



Figura 6 - Banheiro com pia e lixeira quebradas classificando não conformidades.  
Fonte: Autoria própria.

Ponath (2016), ao realizar um estudo sobre higienizações das mãos de manipuladores de alimentos em cinco estabelecimentos, constataram a existência de falhas nas condições higiênico-sanitárias durante o processamento dos produtos devido à alta quantidade de micro-organismos. Situação semelhante poderia acontecer, caso essa análise fosse realizada nos colaboradores das granjas com não conformidades neste item.

#### 5.2.4 Vestiário

Setor exclusivo para troca de roupa de manipuladores e com tamanho adequado para o número de trabalhadores (AMAZONAS, 2019), ou seja, relaciona-se com o número de chuveiros, assim como deve ter assentos com material lavável e armários individuais (BRASIL, 2019; BRASIL, 2002), contendo 5 subitens para avaliação. A manutenção do estado de conservação e da limpeza possui caráter essencial, sendo proibido se alimentar nesta área (MACHADO et al., 2015).

A Figura 7 mostra que apenas 13 granjas apresentaram completa conformidade e duas com todos os itens não conformes. A presença de objetos que divergem do material do vestiário, neste caso, em cima do armário (Figura 8), contraria a RDC 275, caracterizando desorganização e contaminação da área

destinada aos manipuladores (BRASIL, 2002), mostrando que precisam de informações sobre o uso deste local e que para isso, existem armários no vestiário.

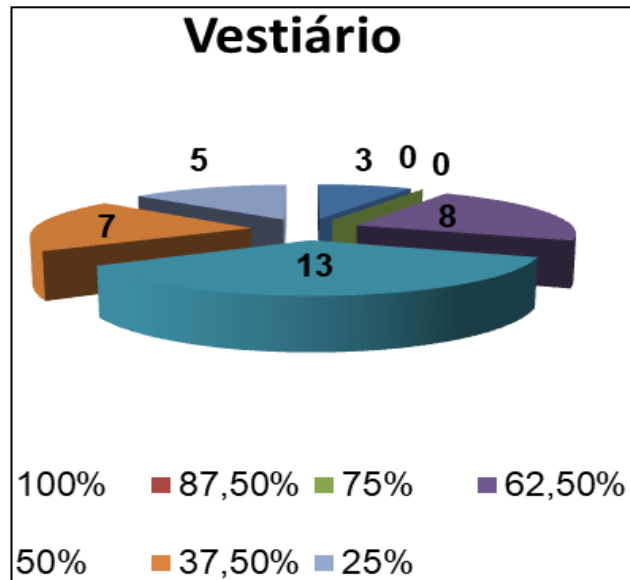


Figura 7 - Porcentagem de conformidades do vestiário.  
Fonte: Autoria própria.



Figura 8 - Objetos em local indevido.  
Fonte: Autoria própria.

### 5.2.5 Depósito de material de limpeza (DML)

Sala destinada à guarda utensílios e materiais utilizados para a limpeza do estabelecimento, com quatro subitens para avaliar a organização e correta estocagem, bem como a conservação e tipo dos produtos (AMAZONAS, 2019).

Menos da metade das granjas apresentaram seus quatro subitens em conformidade (Figura 9). Isso se deve à desorganização e presença de materiais inadequados como mostra a Figura 10. Outra não conformidade mais encontrada é a falta de instalações próprias para armazenamento desses materiais.

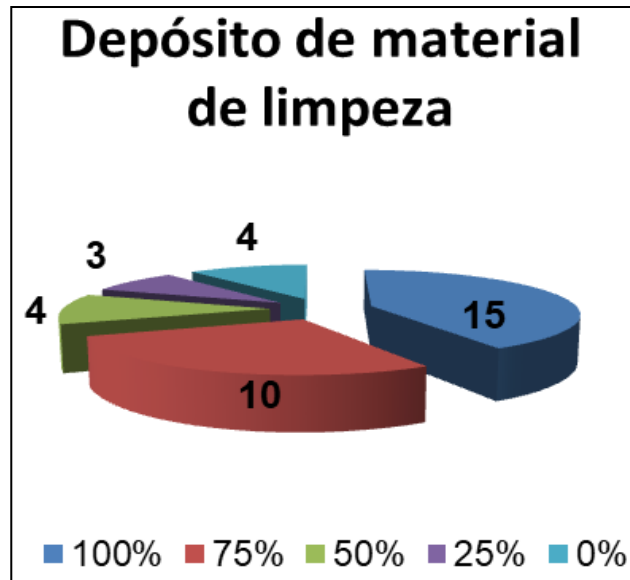


Figura 9 - Porcentagem de conformidades do depósito de material de limpeza.  
Fonte: Autoria própria.



Figura 10 - Depósito com materiais inadequados.  
Fonte: Autoria própria.



### 5.2.6 Depósito de embalagem

Essa área deve possuir tamanho adequado para comportar as embalagens e com localização distinta das áreas de produção, armazenamento e expedição do produto final (BRASIL, 2002). Possui quatro subitens para identificação do controle da produção e deve estar dentro dos padrões higiênicos (AMAZONAS, 2019).

Menos de um terço das granjas obtiveram 100% nos subitens (Figura 11), sendo que as não conformidades mais encontradas foram faltas de higiene e condições de estocagem. De acordo com Instrução Normativa do MAPA nº 32, estrados de madeira ou de material plástico, podem ser usados para se evitar o contato da embalagem com o piso, respeitando adequada distância da parede para correta higienização e circulação de ar (BRASIL, 2015), o que não ocorre da forma correta em certos estabelecimentos, situações identificadas nas Figuras 12 e 13.

Em uma das granjas observou-se a reutilização das embalagens secundárias, que são caracterizadas por caixas de papelão destinadas ao transporte das embalagens primárias (formas com ovos) (BRASIL, 2002). De acordo com instrução normativa nº 4 de 2015, para garantir qualidade e controle sanitário é proibido reutilizar embalagens que foram usadas para colocar os ovos (DISTRITO FEDERAL, 2015), uma vez que, em sua parte externa, deve conter prazo de validade e essa reutilização implicaria em fraude se esta data fosse rasurada, modificada ou utilizada em outro produto mais “novo” (BRASIL, 2019).

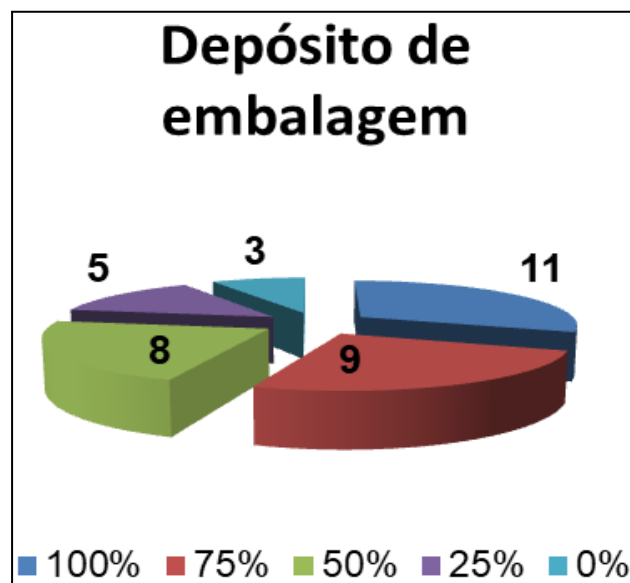


Figura 11 - Porcentagem de conformidades do depósito de embalagem.

Fonte: Autoria própria.



Figura 12 - Disposição das embalagens sem estrados.  
Fonte: Autoria própria.



Figura 13 – Embalagens diversas no mesmo local.  
Fonte: Autoria própria.

### 5.2.7 Reservatório de água

Avaliação que contém quatro subitens, a qual possui o objetivo de identificação de insalubridades no recipiente. O reservatório quando presente deve ser apropriado e de tamanho suficiente para ser distribuída por toda a área do estabelecimento, além das dependências sanitárias (AMAZONAS, 2019).

O reservatório deve ser dotado de tampa, em bom estado de conservação, sempre registrar e identificar a frequência de realização de limpeza assim como ter registros do controle de cloro (BRASIL, 2002; AMAZONAS, 2019), sendo 50 bpm de hipoclorito de sódio recomendado para águas usadas para a lavagem dos ovos e



100 bpm para lavagem das superfícies da granja (BRASIL, 1990). Nenhuma das granjas atenderam 100% das conformidades (Figura 14), pelo fato de algumas utilizarem rede de abastecimento de água proveniente de poço ou da rede pública. Com isso se faz necessário apresentar apenas o controle de cloro residual e quando portava o reservatório, verificavam-se condições higiênicas.

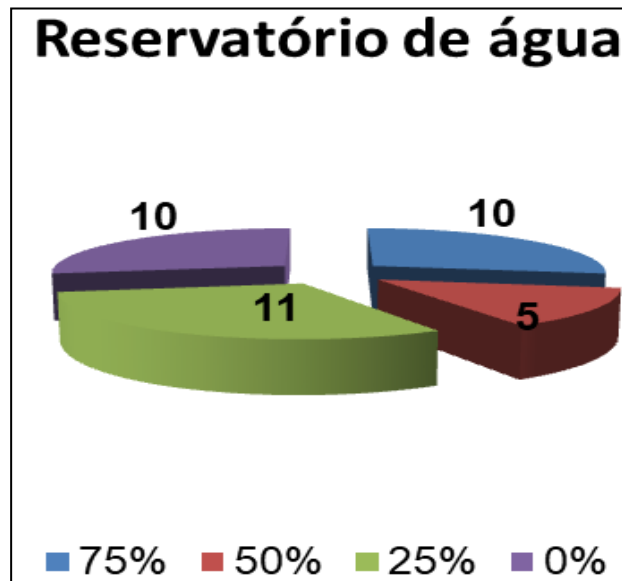


Figura 14 - Porcentagem de conformidades do reservatório de água.  
Fonte: Autoria própria.

### 5.2.8 Área de higienização de formas

As formas plásticas são usadas para a coleta dos ovos dos aviários e após todo este processo, elas devem ser lavadas e armazenadas em local adequado (BRASIL, 1990). Apresenta seis subitens para conservação e estocagem das formas. Algumas granjas não utilizam os objetos supracitados, diminuindo as conformidades (Figura 15). A legislação aprova o uso de formas ou bandejas plásticas para uso na produção das granjas, desde que sejam corretamente lavadas e armazenadas, objetivando-se a ausência de odores e sujidades, o que não ocorre na Figura 16 (BRASIL, 1990).

De acordo com um estudo das condições higiênico-sanitárias de ovos comercializados em feiras livres e mercados do Recôncavo Baiano, sendo eles provenientes ou não de granjas ingressas no S.I.E., as amostras estavam contaminadas com micro-organismos patogênicos, demonstrando-se que os ovos sujam as bandejas nas coletas, e por isso devem ser lavadas (LIMA et. al, 2018).

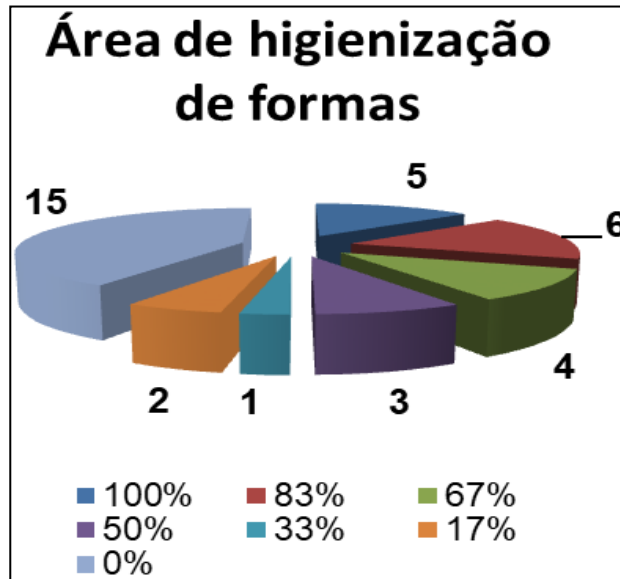


Figura 15 - Porcentagem de conformidades da área de higienização de formas.

Fonte: Autoria própria.



Figura 16 - Bandejas plásticas armazenadas em local inadequado.

Fonte: Autoria própria.

### 5.2.9 Bloqueio sanitário

O bloqueio sanitário é utilizado no acesso principal ou em áreas estratégicas com entrada exclusiva do pessoal diretamente envolvido no setor de produção, devendo possuir pia para lavagem das mãos, lavador de botas e lixeiras, todos esses itens com acionamento automático (ou tapete sanitário), e papel toalha

(BRASIL, 1990; BRASIL, 2004). Possui sete subitens para verificação de materiais e produtos necessários para evitar contaminação cruzada.

Mesmo sendo um item de grande importância para a higiene inicial da produção, nenhuma granja obteve total conformidade neste item (Figura 17), sendo a ausência do produto para lavagem e do lavador de botas, identificadas como as maiores intercorrências encontradas, situações identificadas na Figura 18.

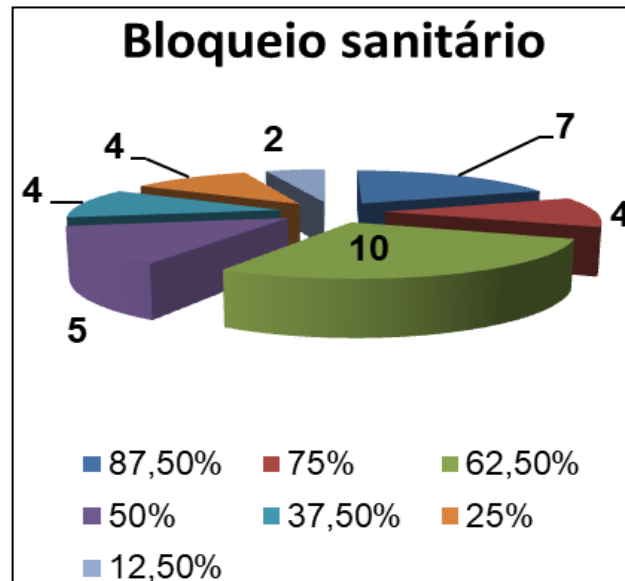


Figura 17 - Porcentagem de conformidades do bloqueio sanitário.

Fonte: Autoria própria.



Figura 18 - Bloqueio sanitário sem lavador de botas e sem torneira para lavar mãos.

Fonte: Autoria própria.

### 5.2.10 Área de recepção

Área destinada ao início da produção dos ovos, recebendo-os diretamente da granja. Este local deve ser protegido e isolado da área de processamento, sujeito a dois subitens de verificação de padrões de higiene. Envolve desde inspeções visuais até amostragens para análises de controle de qualidade (BRASIL, 2002).

De acordo com a análise (Figura 19), cinco granjas apresentaram o menor índice possível de conformidade e apesar da área de recepção ser considerada suja, ela deve estar limpa (BRASIL, 1990). A maior ocorrência foi o armazenamento sem o uso de paletes, como mostra a Figura 20.

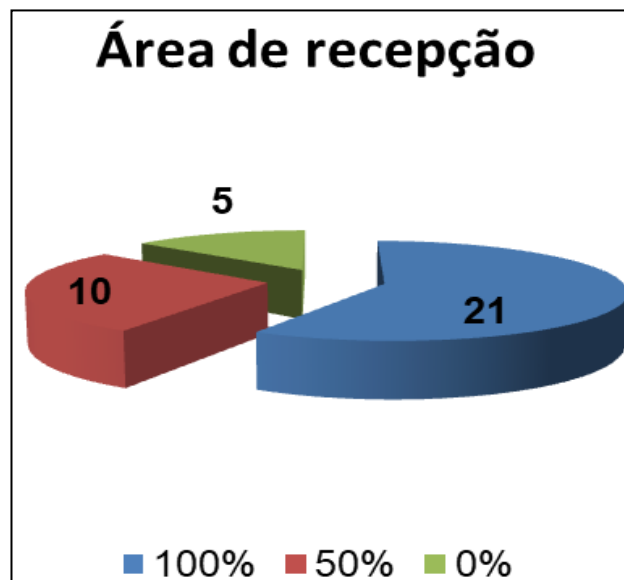


Figura 19 - Porcentagem de conformidades para o item da área de recepção.  
Fonte: Autoria própria.



Figura 20 - Área de recepção sem o uso de estrados.  
Fonte: Autoria própria.

### 5.2.11 Sala de classificação

Este setor deve possuir instalações e equipamentos para a realização da classificação dos ovos possuindo 11 subitens para a verificação da higiene das máquinas usadas durante o processo. Contempla mais quatro subitens para verificar as condições de armazenagem das embalagens (primárias ou secundárias), e mais dois para verificação da área de expedição.

Na área de classificação, de acordo com as análises (Figuras 21 e 22), assim como outros itens, as granjas devem seguir as medidas de higiene e conservação, o que não ocorre na Figura 23, a qual demonstra a sala de recepção com o uso da classificadora para armazenagem de forma com ovos já considerados impróprios para consumo; já na Figura 24, podemos ver um padrão a ser seguido. Na Figura 25, durante a ovoscopia, é possível ver as luzes funcionando e a presença de um colaborador que realiza a análise visual. Em relação à área de expedição e sala de armazenagem ou de embalagem, a maioria das granjas consegue seguir as medidas higiênico-sanitárias previstas. De acordo com o RIISPOA, a ovoscopia ocorre após lavagem e deve ser realizada em uma câmara com luz a fim de verificar características internas (gema e câmara de ar) e externas (trincas) (BRASIL, 2020).

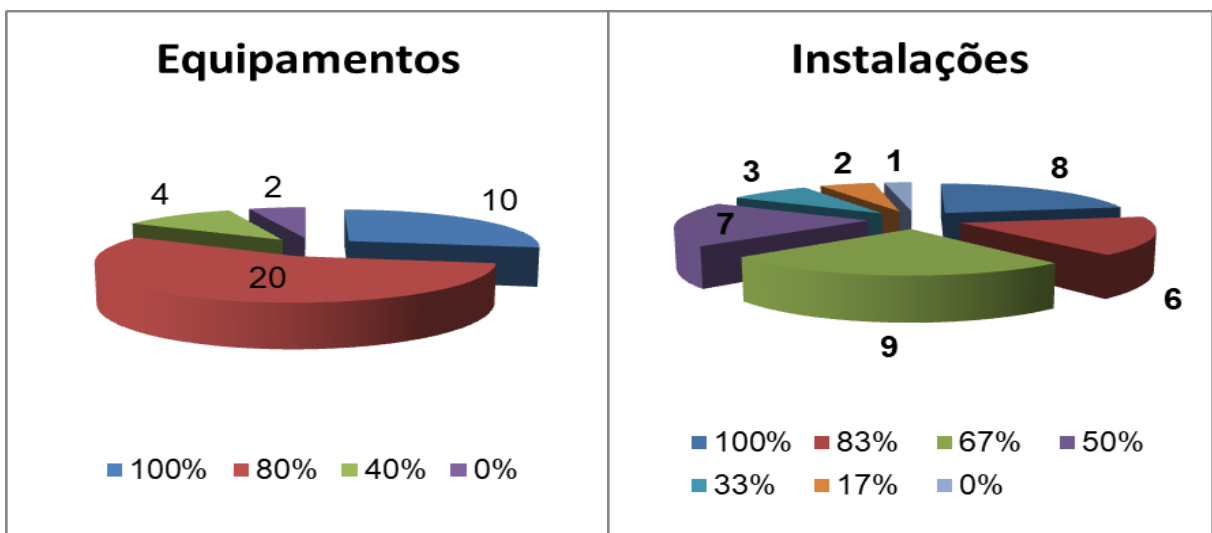


Figura 21 – Porcentagens de conformidades da área de equipamentos e instalações.  
Fonte: Autoria própria.

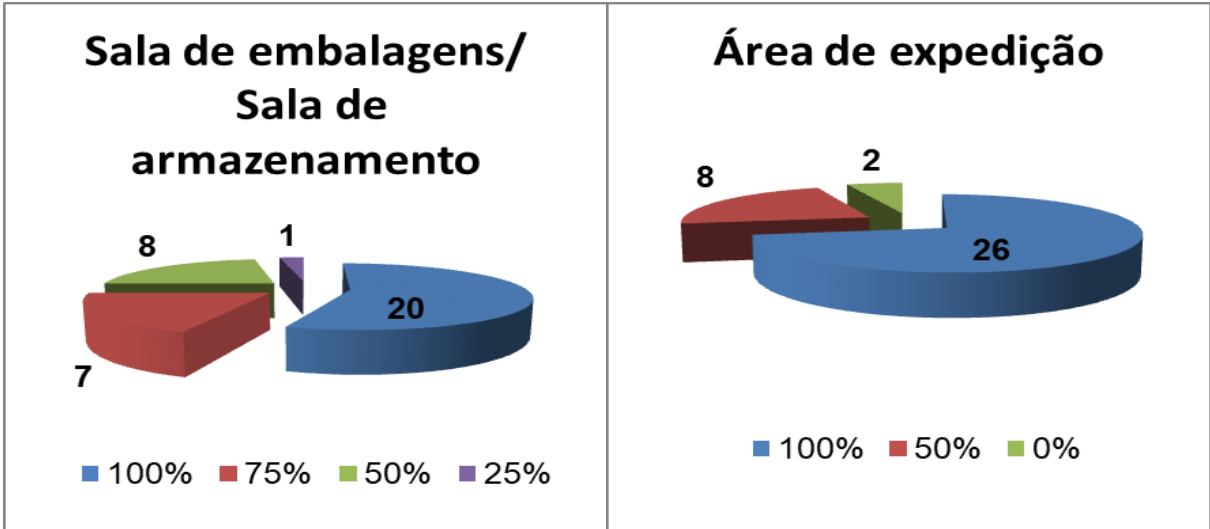


Figura 22 - Porcentagens de conformidades da sala de embalagem e da área de expedição.  
Fonte: Autoria própria.



Figura 23 - Classificadora utilizada para outros fins  
Fonte: Autoria própria.



Figura 24 - Classificadora nos padrões.  
Fonte: Autoria própria.



Figura 25 - Ovoscopia conforme os padrões.  
Fonte: Autoria própria.

#### 5.2.12 Condições gerais

São sete subitens baseados no estabelecimento como um todo, observando o quesito de saúde e apresentação dos funcionários (BRASIL, 2002), fluxograma (BRASIL, 2019) e controles de qualidade e de produtos. Ao avaliar as condições gerais, com a solicitação de alguns documentos comprobatórios de controle de água e pragas, todas estavam conformes, sendo que as dificuldades observadas eram a de encontrar os funcionários uniformizados e a falta de um fluxo contínuo para que não ocorresse contaminação cruzada (BRASIL, 1990), não atingindo conformidade em todos os itens, como mostra a Figura 26.

De acordo com a Figura 27, pode-se perceber que mesmo com o controle de pragas em dia, visualizado no certificado presente na granja que a empresa contra pragas utiliza, ainda ocorre a presença de insetos diretamente no produto. Rocha et al. (2010), ao realizarem um estudo sobre a qualidade de ovos, relatam que as pragas oferecem riscos a esses produtos, seja físico, quanto biológico e químico. Sendo assim, o controle de pragas deve funcionar e ser estudado de acordo com as condições ambientais.



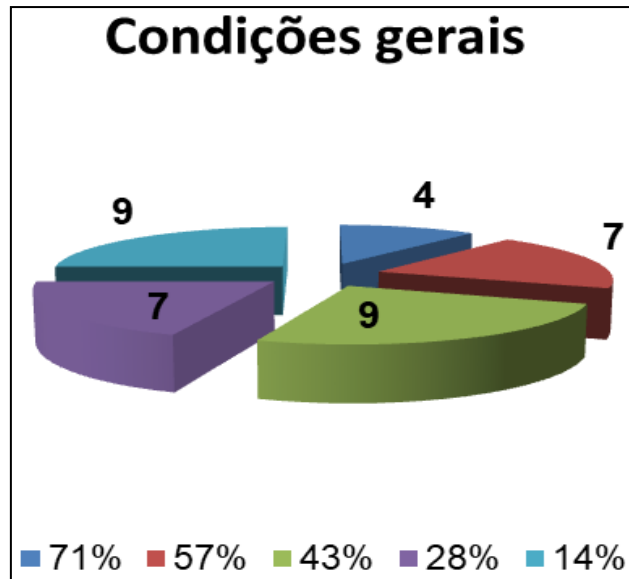


Figura 26 - Porcentagem de conformidades das condições gerais.

Fonte: Autoria própria



Figura 27 - Presença de pragas na indústria.

Fonte: Autoria própria.

### 5.2.13 Autocontroles

A Portaria nº 368/97 do MAPA (BRASIL, 1997), e a Portaria nº 326/97 da ANVISA (BRASIL, 1997), exigem a implantação dos PAC's, e o Decreto 41.537/19 da ADAF (AMAZONAS, 2019) regulamenta que deve haver análise e verificação desta implantação no estabelecimento. É um item com cinco subitens necessários para conformidade total, onde se verifica tanto a existência da implantação quanto a execução na rotina da granja.



De acordo com a análise realizada neste estudo, das 36 granjas avaliadas, 23 apresentaram 100% de não conformidades (Figura 28), e a maioria apresentou esse quantitativo por ser considerada granja de pequena produção. Este quantitativo de não conformidades é preocupante, visto que há mais de 10 anos que foi publicada uma Circular do MAPA, a qual rege a implantação obrigatória dos manuais de BPF, PPHO e APPCC nas granjas avícolas (BRASIL, 2009).

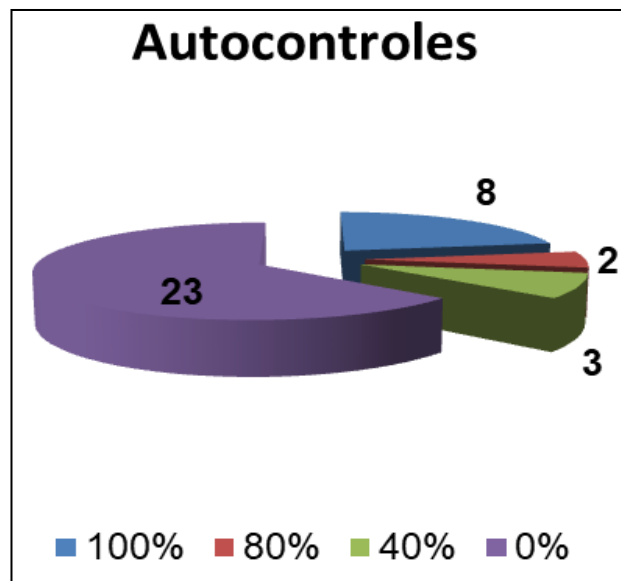


Figura 28 - Porcentagem de conformidades para o item de autocontroles.  
Fonte: Autoria própria.

#### 5.2.14 Veículo transportador

Se o estabelecimento faz o uso do transporte, está sujeito a cinco subitens de verificação, como cobertura para proteção de carga, ausência de vetores e pragas urbanas, e higiene do veículo (BRASIL, 2002) e assim ser submetido à fiscalização. No transporte, a integridade do produto deve ser mantida do início ao fim, sem armazenamento de cargas que comprometam a segurança e a qualidade do produto (AMAZONAS, 2019). Dependendo do tamanho do estabelecimento e da necessidade do veículo, o que caracterizou baixa nos percentuais das granjas e conforme a análise (Figura 29), 14 granjas apresentaram porcentagem ruim e nenhuma com todas as conformidades.

Este item depende do volume da produção do estabelecimento, podendo usar tamanhos variados de veículos, mas sempre com cobertura para proteção de carga

e com o piso protegido por estrados e distantes da parede do veículo (BRASIL, 2002), o que não ocorre na Figura 30.

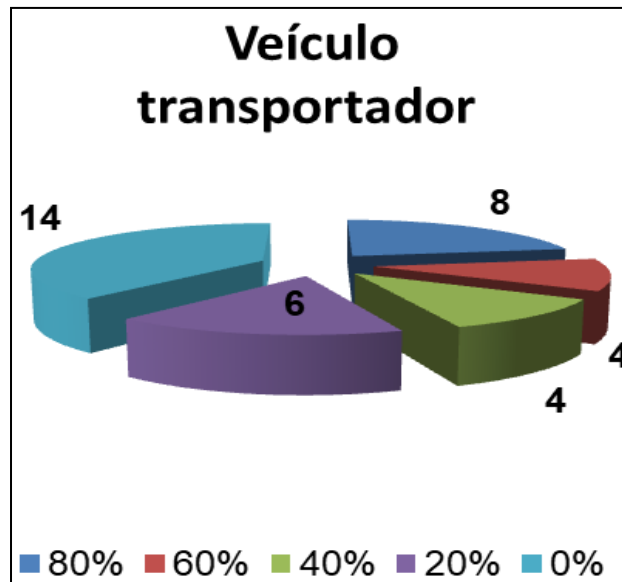


Figura 29 - Porcentagem de conformidades do item de veículo transportador.  
Fonte: Autoria própria.



Figura 30 - Embalagens com ovos dispostas no veículo com cobertura, mas sem estrados.  
Fonte: Autoria própria.

Em um estudo sobre a logística aplicada no processo de produção de ovos comerciais, identificou-se que durante o transporte ocorrem muitas perdas devido à incorreta armazenagem dos ovos *in natura*. Em função disso, efetuou-se a implantação do uso de paletes nos veículos de modelo baú para facilitar manuseio e melhorar a logística, garantindo assim a qualidade inicialmente desejada (DETOFOL et al., 2017).

### 5.3 AVALIAÇÕES DO PERCENTUAL DE CONFORMIDADE DAS GRANJAS AVÍCOLAS

#### 5.3.1 Avaliação na fiscalização anual

Com a frequência dada e com os itens analisados um a um, a classificação foi dada aos estabelecimentos, conforme demonstrado na Figura 31. Das 33 granjas com fiscalização anual, identificou-se 22 com classificação entre boa e regular e 9 estabelecimentos com classificação excelente, o que é considerado padrão e que poderia ser seguido por todas as outras granjas. Nas granjas classificadas como ruins, observou-se dificuldades de seguir tanto as boas práticas de fabricação, quanto práticas de higiene.

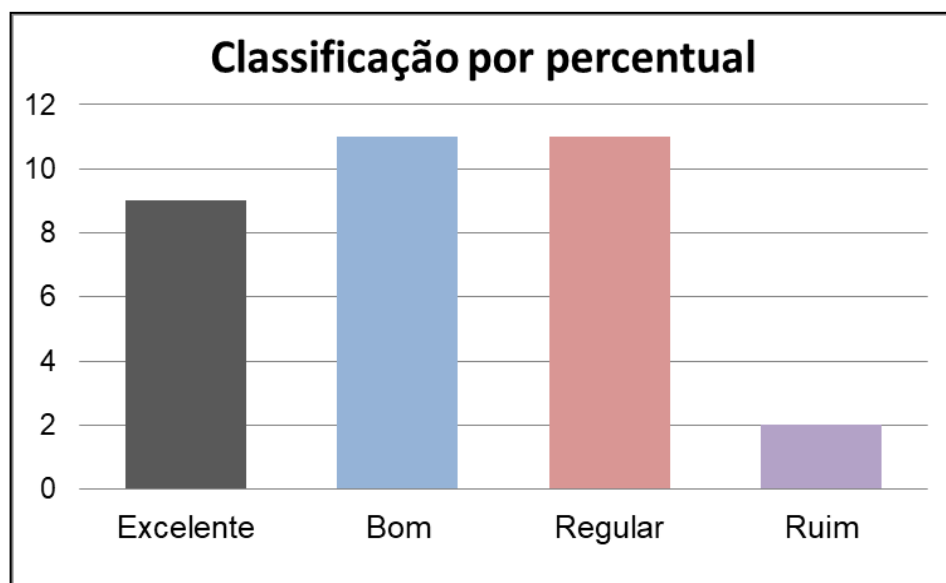


Figura 31

Porcentagem de conformidades de acordo com o TF anual.  
Fonte: Autoria própria

Arruda et al. (2016), realizando um estudo sobre as condições higiênicas em 11 estabelecimentos que manipulam e comercializam alimentos, os classificaram de acordo com a tabela de percentual de conformidades, e concluíram que todos os estabelecimentos obtiveram de boa a excelente classificação, ou seja, estavam acima de 75% de conformidades.

### 5.3.2 Avaliação na fiscalização semestral

Das três granjas com fiscalização semestral, no primeiro momento do ano de 2019, uma foi classificada como boa, uma como regular e uma como ruim, como mostra a Figura 32. As granjas classificadas como ruins possuíam dificuldades de seguir práticas de higiene e os PAC's, os quais sendo de caráter obrigatório.

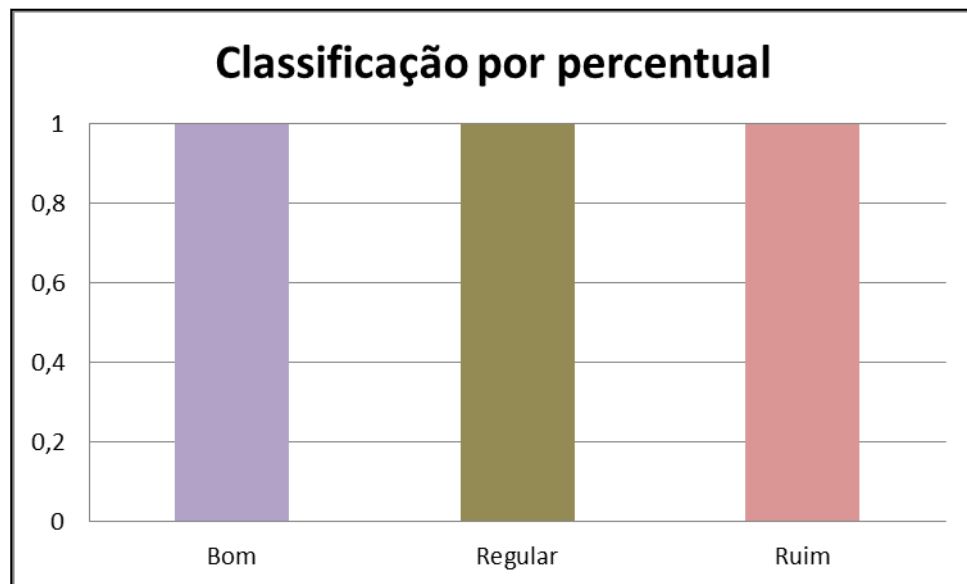


Figura 32 - Porcentagem de conformidades de acordo com o TF do 1º semestre.  
Fonte: Autoria própria.

No segundo semestre houve melhorias em relação ao primeiro período analisado, tendo em vista que as fiscalizações são realizadas com este intuito. Porém, a granja que foi classificada como boa continuou com essa classificação, e as outras com classificações mais baixas, elevaram seus percentuais (Figura 33), alterando sua classe, já que atingiram a média de 70%, ou seja, boa.

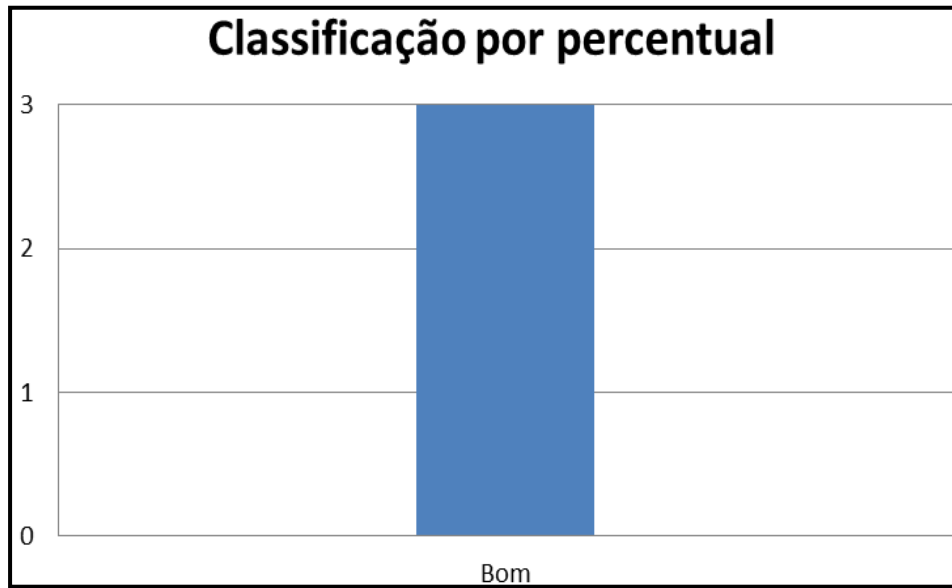


Figura 33 - Percentagem de conformidades de acordo com o TF do 2º semestre.  
Fonte: Autoria própria.

## 6 CONCLUSÃO

Os órgãos competentes têm um importante papel nas fiscalizações, pois buscam as melhores condições higiênico-sanitárias nos locais de classificação e processamento dos ovos. A existência e constante atualização das legislações, nos geram o conforto de que será ainda mais rígida a inspeção do produto de origem animal, para evitar quaisquer acontecimentos que sejam considerados ruins para o indivíduo.

Nos estabelecimentos analisados identifica-se que há intensa necessidade de adequação em todos os itens do TF, necessitando-se de maiores informações, conscientização e interesse dos manipuladores em relação aos PAC's, e estes considerados a parte chave de prevenção à contaminação dos produtos de origem animal, bem como de equipamentos do setor de produção, para assim minimizar as não conformidades.

Sugere-se que as granjas que foram fiscalizadas anualmente e que foram classificadas abaixo de 50%, ou seja, como ruins ou irregulares, tenham suas fiscalizações realizadas semestralmente a fim de aumentar seus percentuais de conformidades, como aconteceu com as granjas que foram fiscalizadas em dois semestres seguidos.

Diante das não conformidades encontradas, há existência de riscos relacionados com a falta de estrutura adequada, higienização de equipamentos, utensílios e ambiente de trabalho. Neste contexto, ressalta-se a importância da qualificação dos Médicos Veterinários, a qual tende a favorecer as condições higiênico-sanitárias e levar qualidade, tanto para ao estabelecimento processador, como para o consumidor final, ou seja, a população, garantindo-se assim, a saúde pública.

## REFERÊNCIAS

ALMEIDA, R. C. C.; KUAYE, A. Y.; SERRANO, A. M.; ALMEIDA, P. F. Avaliação e controle de qualidade microbiológica de mãos de manipuladores de alimentos. **Revista de Saúde Pública**, v. 29, n. 4, p. 290-294, 1995. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/rsp/v29n4/06.pdf>>. Acesso em: 12 nov. 2020.

AMAZONAS. **Decreto nº 41.537 de 21 de novembro de 2019**. Regulamenta a lei 4.223 de 08 de outubro de 2015, que dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal no Estado do Amazonas, e dá outras providências. D.O.E., 2019. Disponível em: <<http://www.adaf.am.gov.br/wp-content/uploads/2020/08/DECRETO-N%C2%BA-41537-DE-21.11.2019.pdf>>. Acesso em: 01 mar. 2020.

ANVISA. OPA/OMS. **Codex Alimentarius: Higiene dos Alimentos**. Brasília, 2006. 64 p. Disponível em: <[https://www.paho.org/bra/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=286-codex-alimentarius-higiene-dos-alimentos-textos-basicos-6&category\\_slug=seguranca-alimentar-e-nutricao-997&Itemid=965](https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_docman&view=download&alias=286-codex-alimentarius-higiene-dos-alimentos-textos-basicos-6&category_slug=seguranca-alimentar-e-nutricao-997&Itemid=965)>. Acesso em: 17 mar. 2020.

ARRUDA, J. M.; SCABORA, M. H.; AMORIM, C. M.; RIBEIRO, A. V.; TESTA, ROSA, K. R. **Condições higiênicas em estabelecimentos que manipulam e comercializam alimentos** – XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Rio Grande do Sul: Gramado, 2016. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/sbctars-eventos/xxvcbcta/anais/files/1266.pdf>>. Acesso em: 14 nov. 2020

BRASIL. MAPA. **Portaria nº 1, de 21 de fevereiro de 1990**. Dispõe sobre a aprovação das Normas Gerais de Inspeção de Ovos e Derivados. D.O.U., Brasília, 1990. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/arquivos/Portaria11990ovos.pdf>>. Acesso em: 26 out. 2020.

BRASIL. SVS\MS. **Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993**. D.O.U., Brasília, 1993. Disponível em: [http://www.mds.gov.br/webarquivos/legislacao/seguranca\\_alimentar/doc/portarias/1993/Portaria%20Anvisa%20no%201.428.93.pdf](http://www.mds.gov.br/webarquivos/legislacao/seguranca_alimentar/doc/portarias/1993/Portaria%20Anvisa%20no%201.428.93.pdf)>. Acesso em: 26 fev. 2020.

BRASIL. MAPA. **Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997**. D.O.U., Brasília, 1997. Disponível em: [https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/Portaria\\_368.1997.pdf/view](https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/Portaria_368.1997.pdf/view)>. Acesso em: 28 maio 2020.

BRASIL. SVS\MS. **Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997**. D.O.U., Brasília, 1997. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs1/1997/prt0326\\_30\\_07\\_1997.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs1/1997/prt0326_30_07_1997.html)>. Acesso em: 05 maio 2020.

BRASIL. MAPA. **Portaria nº 46, de 10 de fevereiro de 1998**. D.O.U., Brasília, 1998. Disponível em: <https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/portaria-ma-46-de-10-02-1998,687.html>>. Acesso em: 10 ago. 2020.

BRASIL. ANVISA. **Resolução-RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002**. Que aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. D.O.U., 2002. Disponível em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0259\\_20\\_09\\_2002.html](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0259_20_09_2002.html)>. Acesso em: 13 nov. 2020.

BRASIL. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. D.O.U., 2002. Disponível em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo\\_res0275\\_21\\_10\\_2002\\_rep.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf)>. Acesso em: 12 jun. 2020.



BRASIL. ANVISA. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. D.O.U., 2004. Disponível em: <[https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.htm](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.htm)>. Acesso em: 13 mar. 2020.

BRASIL. MAPA. **Circular Nº 004/2009/DICAO/CGI/DIPOA de 01 de outubro de 2009**. A presente circular destina-se à disposição e padronização dos procedimentos de inspeção para estabelecimentos produtores de ovos e produtos derivados. D.O.U., 2009. Disponível em: <[https://www.avisite.com.br/legislacao/anexos/20100730\\_circular04.pdf](https://www.avisite.com.br/legislacao/anexos/20100730_circular04.pdf)>. Acesso em: 13 nov. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos**. Editora MS. Brasília, 2010. 160 p. Disponível em: <[https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual\\_integrado\\_vigilancia\\_doencas\\_alimentos.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_integrado_vigilancia_doencas_alimentos.pdf)>. Acesso em: 27 abr. 2020.

BRASIL. MAPA/ DIPOA. **Norma interna nº 06/DIPOA/DAS**, D.O.U., 2014. Disponível em: <<http://www.sindicatodaindustria.com.br/publicacoes/2015/01/72,55777/.html>>. Acesso em: 15 abr. 2020.

BRASIL. MAPA. **Instrução normativa nº 32, de 23 de setembro de 2015**. Estabelece os procedimentos de fiscalização e certificação fitossanitária de embalagens, suportes ou peças de madeira, em bruto, que serão utilizadas como material para confecção de embalagens e suportes, destinados ao acondicionamento de mercadorias importadas ou exportadas pelo Brasil. D.O.U., 2015. Disponível: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=303723>>. Acesso em: 26 set. 2020.

BRASIL. MAPA/ DIPOA. **Manual do DIPOA para Cálculo do Risco Estimado Associado a Estabelecimentos.** Brasília, 2019. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/arquivos-publicacoes-dipoa/manual-do-dipoa-para-calculo-do-risco-estimado-associado-a-estabelecimentos/view>>. Acesso em: 29 set. 2020.

BRASIL. SSST. **Portaria nº 1.066, de 23 de setembro de 2019.** D.O.U. 2019. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/web/dou/-/portaria-n-1.066-de-23-de-setembro-de-2019-217773245>>. Acesso em: 26 fev. 2020.

BRASIL. OPS. **Segurança dos alimentos é responsabilidade de todos.** 2019. Disponível em: <[https://www.paho.org/bra/index.php?option=com\\_content&view=article&id=5960:seguranca-dos-alimentos-e-responsabilidade-de-todos&Itemid=875#:~:text=O%20tema%20do%20Dia%20Mundial,turismo%20e%20o%20desenvolvimento%20sustent%C3%A1vel](https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=5960:seguranca-dos-alimentos-e-responsabilidade-de-todos&Itemid=875#:~:text=O%20tema%20do%20Dia%20Mundial,turismo%20e%20o%20desenvolvimento%20sustent%C3%A1vel)>. Acesso em: 28 fev. 2020.

BRASIL. RIISPOA. **Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020.** Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. D.O.U., Brasília, 2020. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/decreto-n-10.468-de-18-de-agosto-de-2020-272981604>>. Acesso em: 27 set. 2020.

DETOFOL, D. F.; RAUTA, J.; WINCK, C. A. **Logística aplicada no processo de produção de ovos comerciais.** 2017. 20 p. Disponível em: <<https://domalberto.edu.br/wp-content/uploads/sites/4/2017/10/LOG%C3%8DSTICA-APLICADA-NO-PROCESSO-DE-PRODU%C3%87%C3%83O-DE-OVOS-FORMATADO-1.pdf>>. Acesso em: 14 nov. 2020.

DISTRITO FEDERAL. DVISA/SVS. **Instrução normativa nº 4, de 15 de dezembro de 2014.** D.O.E., 2014. Disponível em: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=281122#:~:text=VIII%20%2D%20n%C3%A3o%20reutilizar%20as%20embalagens,imediatamente%20antes%20da%20sua%20utiliza%C3%A7%C3%A3o.>>. Acesso em: 13 nov. 2020.

FSB, 2015. **Conteúdo para segurança de alimentos: Fraudes em alimentos.** Disponível em: <<https://foodsafetybrazil.org/fraudes-em-alimentos-punicoes-e-desfechos/>>. Acesso em: 03 mar. 2020.

FSB, 2020. **Programas de autocontrole para indústrias de alimentos de origem animal.** Disponível em: <<https://foodsafetybrazil.org/programas-de-autocontrole-para-industrias-de-alimentos-de-origem-animal-iii/>>. Acesso em: 03 mar. 2020.

IDAM, 2019. **Em três meses, Amazonas produziu 154 milhões de ovos.** Disponível em: <<http://www.idam.am.gov.br/em-tres-meses-amazonas-produziu-154-milhoes-de-ovos/>>. Acesso em: 30 jul. 2020.

IFOPE, 2019. **Tudo sobre fraudes em alimentos de origem animal e seus métodos de detecção.** Disponível em: <<https://blog.ifopecom.br/fraudes-em-alimentos-de-origem-animal/>>. Acesso em: 27 abr. 2020.

IFOPE, 2018. **Programas de Autocontrole: Relação e Uso das Ferramentas BPF, PPHO e APPCC.** Disponível em: <<https://blog.ifopecom.br/programas-de-autocontrole-relacao-e-uso-das-ferramentas/>>. Acesso em: 28 abr. 2020.

LIMA, W. K. S.; BARROS, L. S. S.; SILVA, R. M. ; DEUS, T. B.; LIMA, D. V.; SILVA, A. S. Condições higiênico-sanitárias de ovos comercializados em feiras livres e mercados. **Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal.** v.12, n.3, p. 280 - 294, 2018. Disponível em: <<file:///C:/Users/karol/Downloads/Dialnet-CondicoesHigienicosanitariasDeOvosComercializadosE-6682096.pdf>> Acesso em: 13 nov. 2020.

MACHADO, R. L. P.; DUTRA, A. S.; PINTO, M. S. V. **Boas Práticas de Fabricação (BPF)** - EMBRAPA - Agroindústria de Alimentos. Rio de Janeiro, 2015. 22 p. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/132846/1/DOC-120.pdf>>. Acesso em: 09 jun. 2020.

MARINS, B. R.; TANCREDI, R. C. P.; GEMAL, A. L. **Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: Reflexões e práticas**. Rio de Janeiro: Papéis Nova Aliança Ltda-ME, 2014. 288 p. Disponível em: <[http://www.epsjv.fiocruz.br/sites/default/files/seguranca\\_alimentar\\_vigilancia\\_0.pdf](http://www.epsjv.fiocruz.br/sites/default/files/seguranca_alimentar_vigilancia_0.pdf)>. Acesso em: 02 out. 2020.

PONATH, F. S.; VALIATTI, T. B.; SOBRAL, F. O. S.; ROMÃO, N. F.; ALVES, G. M. C.; PASSONI, G. P. Avaliação da higienização das mãos de manipuladores de alimentos do Município de Ji-Paraná, Estado de Rondônia, Brasil. **Revista Pan-amazônica de Saúde**, v. 7, n. 1, 2016. Disponível em: <[http://scielo.iec.gov.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2176-62232016000100008](http://scielo.iec.gov.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2176-62232016000100008)>. Acesso em: 12 nov. 2020.

## ANEXO A – Modelo do Termo de Fiscalização de granjas avícolas.



<b>TERMO DE FISCALIZAÇÃO</b> <b>ENTREPOSTO DE OVOS E DERIVADOS.</b> <b>GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - GIPOA</b>
--

<input type="checkbox"/> ESCRITÓRIO CENTRAL	<input type="checkbox"/> UVL	<input type="checkbox"/> EAC	N°:	SÉRIE:
---	------------------------------	------------------------------	-----	--------

RAZÃO SOCIAL:		GPS - S:	W:
NOME FANTASIA:		CLASSIFICAÇÃO:	
Nº DO REGISTRO:	MUNICÍPIO:	UF:	FONE:
ENDEREÇO:			

	C	NC	NA
<b>1. ÁREA EXTERNA</b>			
Pavimentação			
Área de circulação interna de veículo			
Condições de limpeza e higiene			
Conservação/manutenção (piso, revestimento parede, teto, iluminação adequada c/protetores, etc)			
<b>OBS:</b>			
<b>2. SALA DO SIE</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
Uso Privativo			
Banheiro/vestiário			
Mesa/cadeira/ Arquivo			
Condições de limpeza e higiene			
Conservação/manutenção (piso, revestimento parede, teto, iluminação adequada c/protetores, etc)			
Uniformes – EPI's			
<b>OBS:</b>			
<b>3. BANHEIRO</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
Pia (torneira de acionamento não manual)			
Vaso sanitário com tampa			
Lixeira com acionamento a pedal			
Papel higiênico			
Sabonete líquido			
Papel toalha			
Condições de limpeza e higiene			
Conservação/manutenção (piso, revestimento parede, teto, iluminação adequada c/protetores, etc)			
<b>OBS:</b>			
<b>4. VESTIÁRIO</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
Chuveiro			
Armário de aço – Individual			
Banco			
Condições de limpeza e higiene			
Conservação/manutenção (piso, revestimento parede, teto, iluminação adequada c/protetores, etc)			
<b>OBS:</b>			
<b>5. DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
Instalação própria			
Condições de estocagem			
Condições de limpeza e higiene			
Conservação/manutenção (piso, revestimento parede, teto, iluminação adequada c/protetores, etc)			
<b>OBS:</b>			
<b>6. DEPÓSITO DE EMBALAGEM</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
Condições de estocagem			
Condições de limpeza e higiene			
Conservação/manutenção (piso, revestimento parede, teto, iluminação adequada c/protetores, etc)			
Controle de entrada/saída dos produtos			
<b>OBS:</b>			

**TERMO DE FISCALIZAÇÃO  
ENTREPOSTO DE OVOS E DERIVADOS.  
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - GIPOA**

<b>7. RESERVATÓRIO DE ÁGUA</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
Dosador de cloro automático			
Caixa com tampa			
Conservação/manutenção			
Controle de cloro residual			
<b>OBS:</b>			
<b>8. ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE FORMAS</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
Localização adequada			
Conservação/manutenção (piso, revestimento parede, teto, iluminação adequada c/protetores, etc)			
Área exclusiva			
Tanque para higienização de formas			
Produtos para higienização de formas			
Condições de estocagem			
<b>OBS:</b>			
<b>9. BLOQUEIO SANITÁRIO</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
Dotado de lavador de botas com acionamento automático			
Escova para higienização de botas			
Produtos para higienização de botas			
Pia para higienização de mãos			
Produto para higienização de mãos			
Papel toalha (não reciclado)			
Lixeira com tampa e acionamento a pedal			
<b>OBS:</b>			
<b>10. ÁREA DE RECEPÇÃO</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
Condições de limpeza e higiene			
Conservação/manutenção (piso, revestimento parede, teto, iluminação adequada c/protetores, etc)			
<b>OBS:</b>			
<b>11. SALA DE CLASSIFICAÇÃO</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
<b>11.1 – Instalações</b>			
Telas milimétricas nas janelas e portas			
Pias para higienização das mãos localizadas em pontos adequados			
Ralos protegidos e sifonados			
Ventilação adequada			
Condições de limpeza e higiene			
Conservação/manutenção (piso, revestimento parede, teto, iluminação adequada c/protetores, etc)			
<b>OBS:</b>			
<b>11.2 - Equipamentos</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
Ovoscoopia			
Classificador			
Máquina de embalagem			
Equipamentos - Condições de higiene			
Equipamentos - Condições de conservação/ manutenção			
<b>OBS:</b>			
<b>11.3 - Sala de embalagens / Sala de armazenamento</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
Área exclusiva para embalagem primária			
Área exclusiva para embalagem secundária			
Conservação/manutenção (piso, revestimento parede, teto, iluminação adequada c/protetores, etc)			
Em boas condições de limpeza e higiene			
<b>OBS:</b>			

**TERMO DE FISCALIZAÇÃO  
ENTREPOSTO DE OVOS E DERIVADOS.  
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - GIPOA**

<b>11.4 - Área de expedição</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
Condições de limpeza e higiene			
Conservação/manutenção (piso, revestimento parede, teto, iluminação adequada c/protetores, etc)			
<b>OBS:</b>			
<b>12. CONDIÇÕES GERAIS</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
Fluxo de produção contínuo			
Funcionários uniformizados			
Atestado de saúde dos funcionários			
Controle da qualidade da água			
Controle da qualidade do produto acabado			
Controle de pragas e roedores			
Rastreabilidade			
<b>OBS:</b>			
<b>13. AUTOCONTROLES</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
Manual de Boas Práticas de Fabricação existente			
Manual de Boas Práticas de Fabricação implantado			
PPHO			
Arquivo de resultados das análises			
Material de coleta			
<b>OBS:</b>			
<b>14. VEICULO TRANSPORTADOR</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
Caminhão baú			
Caminhão com unidade de refrigeração			
Condições de conservação/manutenção			
Condições de higiene			
Condições de organização dos produtos			
<b>OBS:</b>			
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>			
<p align="center">_____, _____ de _____ de 2020.</p>			
<p>_____ <b>RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO</b> (Assinatura e carimbo)</p>	<p>_____ <b>RESPONSÁVEL PELA EMPRESA</b> (Legal ou RT, assinatura e RG)</p>		

## ANEXO B – Relatório de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento (RD).



**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**  
**SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA**  
**DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

<b>RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)</b>		
<b>1. IDENTIFICAÇÃO</b>		
1.1 Razão Social (Conforme SIGSIF):		
1.2. Número de Registro:	1.3. ( ) SIF	
<b>2. REGISTROS</b>		
<b>SIPOA/SISA/SIFISA</b> <small>Dados a serem enviados à Equipe de Fiscalização</small>	2.1. Foram detectadas, em análises oficiais ou em notificações internacionais, violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos? ( ) Sim ( ) Não	
	2.2. Referências (nº do(s) Certificado(s) Oficial(is) de Análise ou de Notificação(ões) Internacional(is):	
	2.3. Foram identificadas reclamações, denúncias ou demandas formais de consumidores ou comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos? ( ) Sim ( ) Não	
	2.4. Referências (nº da(s) demanda(s) ou documento(s) referente(s) às reclamações, denúncias e comunicações recebidas):	
	2.5. Período considerado para a avaliação dos itens 2.1 e 2.3 (DD/MM/AA a DD/MM/AA):	2.6 Assinatura e carimbo do responsável pelas informações:
<b>EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO</b> <small>Dados gerados durante a fiscalização</small>	2.7. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA):	
	2.8. O estabelecimento insere corretamente as informações no SIGSIF (mapas estatísticos)? ( ) Sim ( ) Não	
	2.9. Meses/Anos Verificados:	
	2.10. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local? ( ) Sim ( ) Não	
	2.11. Referências (nº do(s) Auto(s) de Infração, Termo(s) de Interdição, Termo(s) de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização):	
	2.12. Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos? ( ) Sim ( ) Não	
2.13 Observações da equipe de fiscalização à chefia imediata:		
<b>3. ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO</b>		
3.1. Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o Quadro 2 deste Manual): <b>RD ( ) 1 ( ) 2 ( ) 3 ( ) 4</b>		
3.2. ( ) Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado conforme documentos anexos. O seu retorno fica condicionado à retomada de controle sob seu processo. Termo de Interdição:		
3.3. Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:		