

SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO PARANÁ/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Gerência de Inspeção de Produtos de
Origem Animal - GIPOA



GIPOA

- PROGRAMA REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS
- PROGRAMA FISCALIZAÇÃO DA INSPEÇÃO
- PROGRAMA FISCALIZAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLES
- PROGRAMA REGISTRO DE PRODUTOS
- FISCAIS ATUAM EM TODOS OS PROGRAMAS, EM TODAS AS ÁREAS (CARNE, LEITE, MEL, OVOS, PESCADOS E SEUS DERIVADOS OU SUBPRODUTOS) E POSSUEM METAS DE FISCALIZAÇÃO A SEREM CUMPRIDAS DURANTE O MÊS/ANO.

PROGRAMA REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

- **Lei 10.799/94** - Torna obrigatória a prévia inspeção sanitária e industrial, em todo o território estadual, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis.
 - **REGISTRA OS ESTABELECIMENTOS ATRAVES DAS NORMAS VIGENTES, AVALIANDO DOCUMENTAÇÕES E INTERESSES DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DE CADA EMPRESA.**
(reformas, reaparelhamentos, alterações, etc)
- **Todos os processos são devidamente protocolados e emitidos pareceres ao interessado .**
- **Quando desfavorável, acompanha relatório das correções a serem providenciadas. ***

PROGRAMA DE FISCALIZAÇÃO DA INSPEÇÃO

- “Norteia as ações fiscais na inspeção como um todo”

Mudança do foco:

antes: foco era a estrutura (piso, parede e teto).

agora: foco nos processos de produção que garantam a qualidade e inocuidade dos alimentos fabricados pelas empresas registradas na GIPOA.

Termos de Fiscalização:

antes: indicavam o que o responsável legal deveria fazer (ex.: pintar a parede, lavar o piso, etc).

agora: apontam a não conformidade (quem deve dizer o que vai fazer para sanar a não conformidade é a empresa).

PROGRAMA DE FISCALIZAÇÃO DA INSPEÇÃO

- **Anuência das ações corretivas:**
Frente ao Cronograma de Ações Corretivas propostas pela empresa, os FDA devem concordar com as ações corretivas e prazos para saneamento das NC. *
- **Fechamento das NC:**
Os FDA acompanham os prazos propostos oficializando o cumprimento dos mesmos ou tomando a ação fiscal devida. (autuação, suspensão, apreensão)

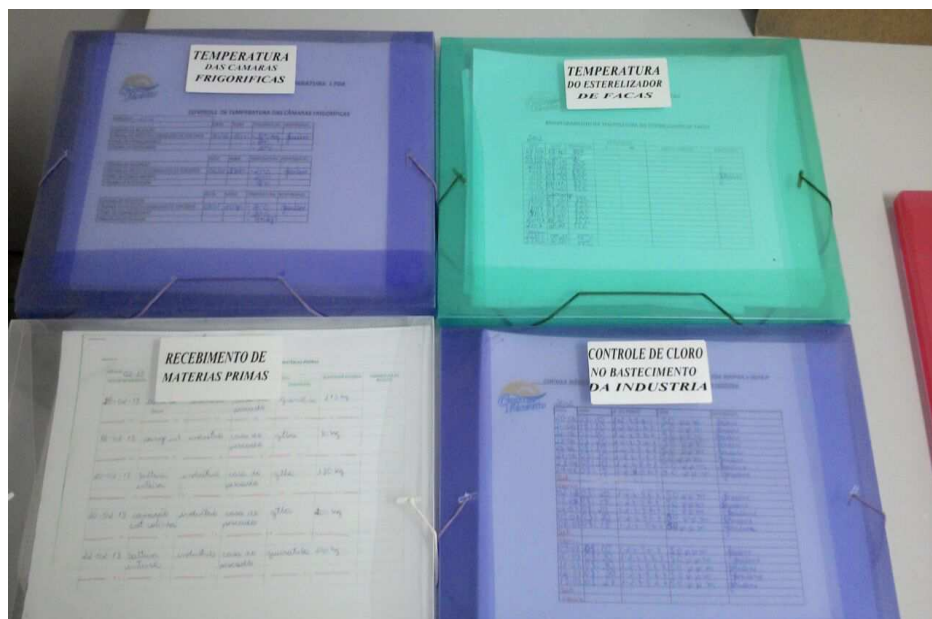
PROGRAMA DE FISCALIZAÇÃO DA INSPEÇÃO

- SUPERVISÕES INTERNAS
(PADRONIZAÇÃO DO SERVIÇO)
- AUDITORIAS NAS EMPRESAS
- Controle de dados nosográficos e repasse aos órgãos de interesse.
- Ações de combate a clandestinos. *

PROGRAMA FISCALIZAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLES

- Modelo de inspeção sanitária baseado em **controles de processos**, tendo como fundamento principal a inspeção contínua e sistemática de todos os **fatores que de alguma forma possam interferir na qualidade higiênica** dos produtos: Portaria ADAPAR 243/2014.
- Realiza as **verificações oficiais** dos Programas de Autocontroles – PAC descrito pelas empresas.
- Valida a eficácia dos Programas implantados através da realização de **análises laboratoriais microbiológicas e físico químicas fiscais** dos produtos elaborados.

PORTARIA Nº 243/14



- TORNA OBRIGATÓRIA A IMPLANTAÇÃO DOS PAC EM ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NA ADAPAR.
- São programas elaborados, implantados, monitorados, registrados e verificados **PELOS ESTABELECIMENTOS** para controle dos processos desenvolvidos, por meio das **BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO,** através dos Elementos de Inspeção – El.

PROGRAMAS DE AUTOCONTROLES

ELEMENTOS DE INSPEÇÃO

- 1. Manutenção instalações e equipamentos
- 2. Vestiários e sanitários
- 3. Iluminação
- 4. Ventilação
- 5. Água e Gelo
- 6. Resíduos (água e sólidos)
- 7. Controle de Pragas
- 8. Limpeza e Sanitização –PPHO
- 9. Higiene e saúde dos operários
- 10. Procedimentos Sanitários das operações - PSO
- 11. Controle de matéria prima e embalagens
- 12. Controle de temperaturas
- 13. Calibração de instrumentos
- 14. CQ e análises laboratoriais
- 15. Controle de formulação, fraude e recall
- 16. Controle de expedição
- 17. APPCC *
- 18. Bem Estar Animal (abate)
- 19. Retirada de MRE (abate de ruminantes)

FISCALIZAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLES – importância:

- A **empresa** apresenta seu PAC, e se responsabiliza diretamente por todas as informações e procedimentos adotados, para garantir ao consumidor produtos inócuos e seguros.
- A **GIPOA/ADAPAR** verifica se todas as informações e procedimentos adotados pela empresa são fiéis a **legislação** vigente e realiza **análises dos produtos** para certificar sua inocuidade e atendimento aos padrões de identidade e qualidade.



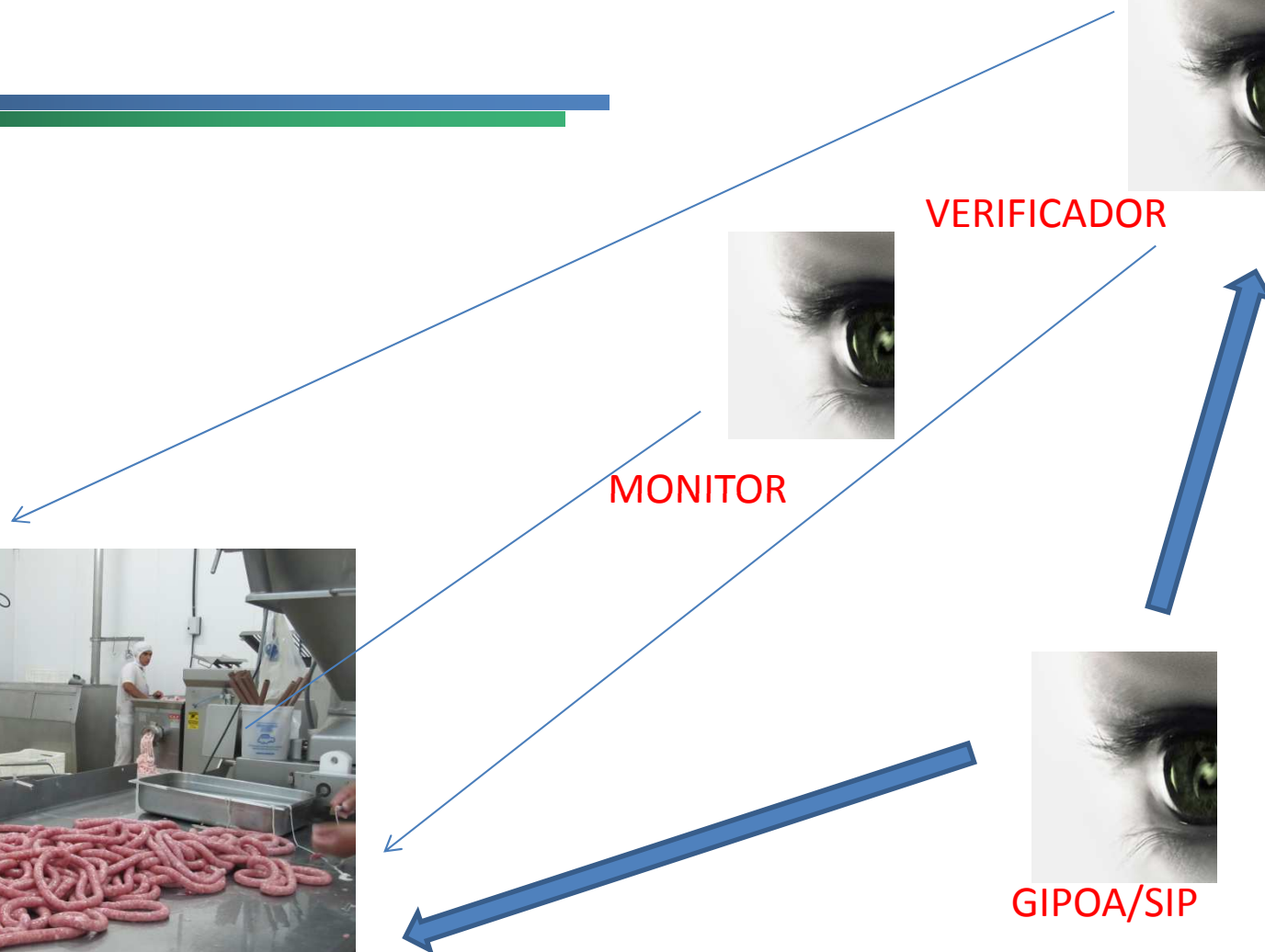
VERIFICADOR



MONITOR



GIPOA/SIP



EI: MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

**PREVENTIVA/PREDITIVA -
CRONOGRAMAS**



CORRETIVA - PRAZO



EI: HIGIENE, HÁBITOS OPERACIONAIS E SAÚDE DOS COLABORADORES

EXAMES DE SAÚDE: APTO A MANIPULAR ALIMENTOS



BPF



EI: PROCEDIMENTO SANITÁRIO OPERACIONAL

Troca de facas



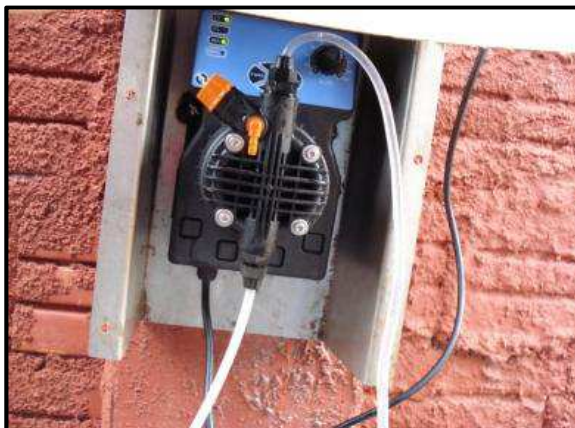
Higienização/sanitização



Utilização de caixas coloridas de acordo com a finalidade

PROGRAMAS DE AUTOCONTROLES

El: Água de abastecimento/gelo



El: Controle de Pragas



PROGRAMAS DE AUTOCONTROLES

EI:PPHO (pré ,operacional e pós operacional)



EI:Controle de temperaturas (produto, ambiente, câmaras)



EI : CONTROLE DE FORMULAÇÃO, COMBATE A FRAUDE E RECALL

- Atendimento aos Padrões de Identidade e qualidade – PIQ/RTIQ
- Análises de plataforma (leite)
- PPCAAP (frangos)
- Glazamento (pescados)
- Rastreabilidade de lotes, forma de comunicação e destinação de produtos recolhidos.
- * Portfólio dos produtos (“receita”: ingredientes e processo)

Ação do Fiscal de Defesa Agropecuária - GIPOA

- Coletas microbiológica
- Coletas físico-química
- Ação frente aos resultados em desacordo as legislações pertinentes

AI, apreensão/destruição de produtos e ou suspensão




PROGRAMA REGISTRO DE PRODUTOS

- **Lei 10.799/94** - Torna obrigatória a prévia inspeção sanitária e industrial, em todo o território estadual, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis **(registro do produto no órgão de saúde competente)**.
 - **Lei 16.531/10** altera a Lei 10.799/94 – prevê que os produtos produzidos em estabelecimentos registrados no SIP/POA exigem registro na SEAB, exclusivamente.
- ADAPAR
- Portaria 224/14 – dispõe sobre as normas para o registro de POA dos estabelecimentos registrados na GIPOA.

OBJETIVO:

- **Registrar produtos** de origem animal fabricados pelas indústrias com SIP/POA, de acordo com a legislação vigente, oferecendo ao mercado consumidor produtos paranaenses inspecionados, **de acordo com os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade**, atendendo as Boas Práticas de Fabricação, **evitando fraudes, desvios tecnológicos, e danos a saúde pública.**

FDA efetua o registro (formulário e rótulo)

 ADAPAR Agência de Defesa Agropecuária do Paraná		Nº PROTOCOLO	
		ÁREA DE ATUAÇÃO	NATUREZA DA SOLICITAÇÃO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL - SIP/POA FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS			

ANEXO 1
FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

1.1. Nº SIP/POA DO ESTABELECIMENTO 0000-X	1.2. Nº DE REGISTRO DO PRODUTO	1.3. DATA DE ENTRADA NO SIP/POA	1.4. COMERCIALIZAÇÃO 1- SISEI () 2- ESTADUAL ()
--	--------------------------------	---------------------------------	---

2. EFECÇÃO
Ao Serviço de Inspeção do Paraná /Produtos de Origem Animal - SIP/POA
O Estabelecimento abaixo qualificado, através do seu representante legal e do seu responsável técnico, requer o atendimento da solicitação especificada neste documento.

3. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

3.1. TIPO SOCIAL PESSOA FÍSICA:		3.3. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:	
3.2. CNPJ ou CPF e CAD/PRO:		3.3. TELEFONE DE CONTATO: ()	
3.4. ENDEREÇO:	3.5. CEP:	3.6. MUNICÍPIO:	3.8. UF:

4. IDENTIFICAÇÃO DE MARCAS DE TERCEIROS

4.1. TIPO SOCIAL PESSOA FÍSICA:		4.2. CNPJ/CPF:	
4.3. ENDEREÇO TELEFONE DE CONTATO:		4.4. CEP:	
4.4. BAIRRO:	4.5. CEP:	4.6. MUNICÍPIO:	4.7. UF:

5. NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

5.1. SOLICITAÇÃO 1 () Registro 2 () Reconhecimento do Registro 3 () Alteração de composição do produto 4 () Alteração do processo de fabricação

6. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

6.1. NOME DO PRODUTO:
6.2. MARCA / NOME FANTASIA:

7. CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM (A embalagem primária deve ser de material aprovado para uso em alimentos).

7.1. RÓTULO: 1 () Impresso 2 () Gravado a quente 3 () Etiqueta Interna 4 () Etiqueta Externa 5 () Gravado em relevo
7.2. EMBALAGEM
PRIMÁRIA: 1 () Papel 2 () Plástico 3 () Vidro 4 ()
SECUNDÁRIA: 1 () Papel/Papelão 2 () Plástico 3 () Caixa Plástica 4 ()

8. QUANTIDADE / FORMA DE INDICAÇÃO

8.1. QTD DE PRODUTO ACIONADO/UNIDADE DE MEDIDA 1- Quantidade acondicionada na embalagem primária: 2- Peso de embalagem: 3- Quantidade acondicionada na embalagem secundária:	8.2. DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E LOTE 1- Local: 2- Tipo de aplicação: 3- Forma de Indicação:
---	--

9. IDENTIFICAÇÃO DE LOTE
09.1 DESCREVER COMO É FEITA A IDENTIFICAÇÃO DO LOTE

AUTENTICAÇÃO		
DATA	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL LEGAL	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

- Acompanha o processo produtivo e a formulação do produto para verificar se a empresa está produzindo conforme o registro aprovado.
- Verifica se o rótulo utilizado pela empresa corresponde ao que consta no processo de registro

Análise de rotulagem

(orientação sobre atendimento a outras legislações)



FRISPAR

CARNE RESFRIADA DE BOVINO COM OSSO TRASEIRO SERROTE

DATA DE FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE LOTE

PESO DA EMBALAGEM 013g
DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR. SEXO: MACHO

SAC: 46 4054 9151
frigorificofrispar@hotmail.com

INSPECIONADO
SIP/POA
F 0000 SIE-PR

REGISTRO NA AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO PARANÁ
ADAPAR - SIP/POA SOB Nº 9903XXXX-F

INDÚSTRIA BRASILEIRA
MATADOURO DE BOVINOS

FRISPAR FRIGORÍFICO SUDESTE DO PARANÁ LTDA
CNPJ 13.748.188/0001-74 V.L. Linha Itália,
CEP 85615-900 Marmaleiro - Paraná.

REGISTRO NA SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO DO PARANÁ

SISBI
SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção de 100g (1 unidade caseira)

CARNE BOVINA CRUA: Calorias (Valor Energético) 238 kcal, 8% VD; Carboidratos 0g, 0% VD; Proteínas 19g, 38% VD; Gorduras Totais 16g, 32% VD; Gorduras Saturadas 7g, 14% VD; Colesterol 48mg, 15% VD; Fibra Alimentar 0g, 0% VD; Cálcio 11mg, 1% VD; Ferro 2,8mg, 0% VD.

% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.600 kcal. Seus valores podem variar, dependendo de suas necessidades.

* NÃO CONTEM GLÚTEN
Manter Resfriado de 0° C à 7° C.



INSPECIONADO
SIP/POA
M 0016 SIE-PR

Registro na Agência de Defesa Agropecuária do Paraná - ADAPAR - SIP/POA sob nº 90080019-M

Divulga, Reclamações ou Sugestões:
Ligue (41) 3342-4201
ou Registre-se pelo site: www.cep.gov.br

GELEIA REAL

PROATIVO Peso Líquido: **500 g**

LOTE - DATA DE FABRICAÇÃO VALIDO ATÉ

MANTENHA CONGELADO A -5°C OU MAIS FRIO

NÃO CONTEM GLÚTEN

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção de 1g

Não contém quantidades significativas de valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

REGISTRO NA SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO DO PARANÁ

INSPECIONADO
SIP/POA
M 0016 SIE-PR

Registro na Agência de Defesa Agropecuária do Paraná - ADAPAR - SIP/POA sob nº 90080019-M

Divulga, Reclamações ou Sugestões:
Ligue (41) 3342-4201
ou Registre-se pelo site: www.cep.gov.br

GELEIA REAL

PROATIVO Peso Líquido: **1000 g**

LOTE - DATA DE FABRICAÇÃO VALIDO ATÉ

MANTENHA CONGELADO A -5°C OU MAIS FRIO

NÃO CONTEM GLÚTEN

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção de 1g

Não contém quantidades significativas de valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

REGISTRO NA SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO DO PARANÁ

ESCALA 1 : 1



Sigma

BACON EM PEDAÇOS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção de 10g (1 fatia)

Quantidade por porção	%VD*
Valor energético	57 kcal=239 kJ 3%
Carboidratos	0,1 g 0%
Proteínas	2,4 g 3%
Gorduras totais	5,2 g 10%
Gorduras saturadas	2,6 g 12%
Gorduras trans	0 g (**)
Fibra Alimentar	0 g 0%
Sódio	256 mg 11%

(*) Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valores diários não estabelecidos.

Fabricado por:
Indústria de Alimentos SIGMA Ltda
Fábrica de Conservas
Linha Nova Seção, S/N - CX Postal 274
Francisco Bello, Paraná - CEP: 85601-970
CNPJ 11.609.312/0001-13
(0XX46) 3524 1181

Ingredientes: Carne resfriada de suíno - Barriga, água, sal, açúcar, corante de urucum, estabilizante tripolifosfato de sódio (INS451i), amido de milho, ácido ascórbico (INS301), conservadores nitrato de sódio (INS239) e nitrito de sódio (INS237), especiarias naturais. Mantenha resfriado de 0 a 5°C.

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA

Embalagem fechada	Validade
Mantenha resfriado de 0 a 5°	Vide Validade
Embalagem aberta	Validade de 3 (três) dias
Mantenha resfriado de 0 a 5°C	

Após aberto consumir em até 63 dias

Data de Embalagem/Lote:

Validade:

NÃO CONTEM GLÚTEN

Peso da embalagem: 22g
DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR

INSPECIONADO
SIP/POA
C 0535 SIE-PR

Registro na Secretaria de Estado de Agricultura e do Abastecimento
SIP/POA sob nº 0011/0535

SAC
sigma@sigmalimentos.ind.br
(0xx46) 3524 1761
INDÚSTRIA BRASILEIRA

AÇÕES

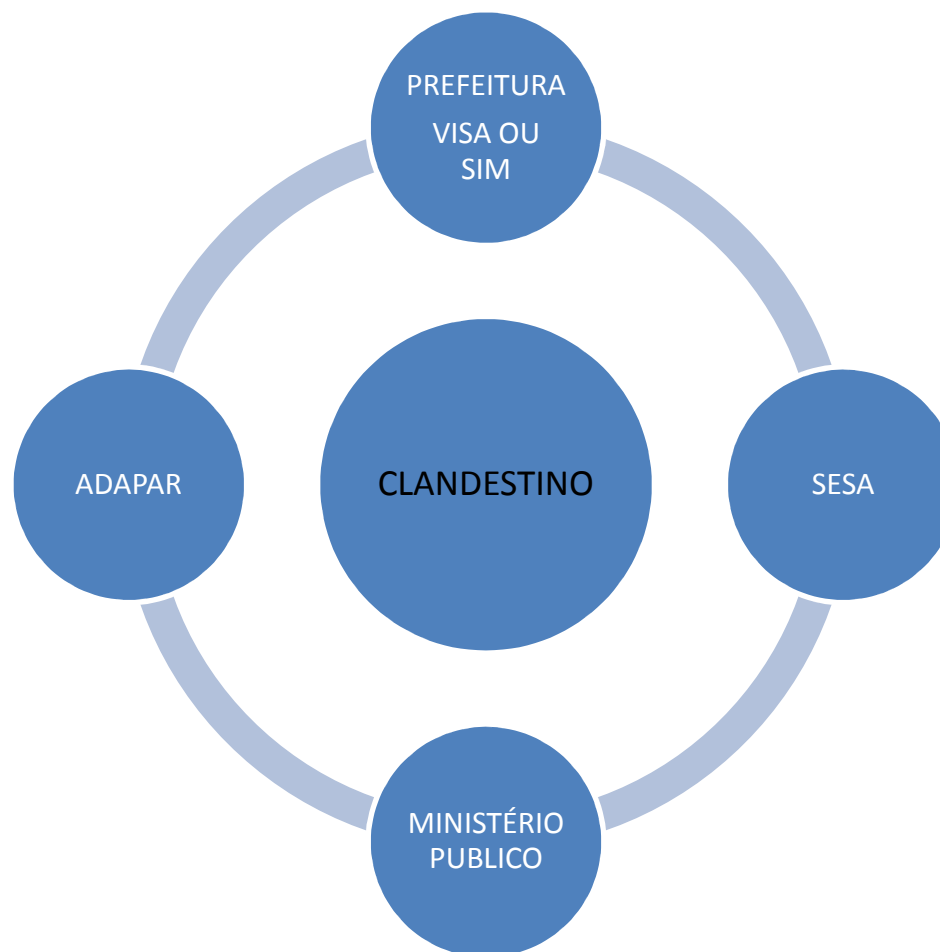
BARREIRAS VOLANTES



APREENSÃO E DESTINO



AÇÕES DE COMBATE AOS CLANDESTINOS



AÇÕES DE COMBATE AO CLANDESTINO



INFORMAÇÕES

- FDA da ULSA local
- www.adapar.pr.gov.br
- SEDE: Gerente GIPOA: Carlos Henrique Siqueira Amaral
csamaral@adapar.pr.gov.br 43- 3525-7724
- Coordenação do Programa Registro de Estabelecimentos: Gizela P.D.Bescorovaine
gizeladiomedes@adapar.pr.gov.br 41- 3313-4117
- Coordenação do Programa Registro de Produtos: Kátia Kaori Taira
katiataira@adapar.pr.gov.br 41 – 3313-4143
- Coordenação do Programa Fiscalização da Inspeção: Marcelo Takeo Matsubara
marcelomatsubara@adapar.pr.gov.br 43-2104-7900
- Coordenação do Programa Fiscalização dos PAC: Monica Karan Silva
mks@adapar.pr.gov.br 45-2101-4962
- ***Ana Lúcia Carrasco Moreschi – ULSA Guaratuba/URS Paranaguá
41 3472-1003 moreschi@adapar.pr.gov.br