

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 11	Página 1 de 8

PAC 11

**Controle da matéria-prima,
ingredientes e material de
embalagens**

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 11	Página 2 de 8

1. Objetivo -----	03
2. Referências -----	03
3. Campo de Aplicação -----	03
4. Definições -----	03
5. Responsabilidades -----	04
6. Descrição -----	04
6.1 Matéria-prima -----	04
6.2 Embalagem -----	05
6.3 Ingredientes -----	06
7. Monitoramento -----	07
8. Não Conformidades e Ações Corretivas -----	07
9. Ações Preventivas -----	08
10. Registros -----	08
11. Anexos -----	08

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 11	Página 3 de 8

1. Objetivo

1.1 Proteger os produtos e embalagens contra contaminações causadas por agentes físicos, químicos ou microbiológicos.

2. Referência

2.1 Decreto MAPA (RIISPOA) nº 30.691, de 29 de Março de 1952.

2.2 Lei nº 11.904, de 09 de Fevereiro de 1993

2.3 Decreto nº 4.019, de 09 de Julho de 1993

2.4 Portaria SVS/MS nº. 326, de 30 de Junho de 1997.

2.5 Portaria MAPA nº 368, de 04 de Setembro de 1997.

2.6 Portaria MAPA nº46, de 10 de Fevereiro de 1998.

2.7 Circular MAPA nº 369, de 02 de Junho de 2003.

2.8 Circular MAPA nº 175, de 16 de Maio de 2005.

2.9 Instrução Normativa MAPA nº. 49, de 14 de Setembro de 2006.

2.10 Resolução RDC nº 275, de 21 de Outubro de 2007.

2.11 Ofício Circular DILEI/CGI/DIPOA nº. 7, de 11 de Setembro de 2009.

2.12 Ofício Circular GAB/DIPOA nº 24, de 11 de Setembro de 2009.

3. Campo de Aplicação

3.1 Este Programa de Autocontrole se aplica a todos os setores dos Frigoríficos, Laticínios, Indústrias de Derivados Carneos e Entrepostos de Mel, Ovos e Pescados.

4. Definições

4.1 Alimento Embalado: Todo alimento contido em uma embalagem pronta para oferecer ao consumidor.

4.2 Armazenamento: Conjunto de atividades e requisitos para se obter uma correta conservação de matéria-prima, insumos e produtos acabados.

4.3 Contaminação: Presença de substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física que sejam considerados nocivos ou não para saúde dos consumidores.

4.4 Contaminação Cruzada: Contaminação gerada pelo contato indevido de insumo, superfície, ambiente, pessoas ou produtos contaminados.

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 11	Página 4 de 8

4.5 Embalagem: Qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, empacotado ou envasado.

4.6 Embalagem Primária: Envoltório ou recipiente que se encontra em contato direto com os produtos.

4.7 Embalagem Secundária: É o envase destinado a conter a ou as embalagens primárias.

4.8 Fornecedor: Aquele que fornece um produto, serviço. Quem vende o produto ao cliente. Normalmente quem atende as especificações de quem compra.

4.9 Ingrediente: Toda substância empregada na fabricação ou na preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada.

4.10 Inócuo: Garantia de que o alimento é aceitável para o consumo humano de acordo com seu uso esperado

4.11 Insumo: Matéria-prima, embalagens e ingredientes utilizados na fabricação dos produtos.

4.12 Lote ou Partida: Quantidade de um produto em um ciclo de fabricação , devidamente identificado, cuja característica principal é a homogeneidade.

4.13 Marca: Elemento que identifica um ou vários produtos da mesma empresa ou fabricante e que os distingue de produtos de outras empresas ou fabricantes, segundo a legislação de propriedade industrial.

4.14 Prazo de Validade: Tempo em que o produto mantém suas propriedades, quando conservado na embalagem original e sem avarias, em condições adequadas de armazenamento e utilização.

4.15 Rótulo: Identificação impressa ou litografada, bem como dizeres pintados ou gravados, decalco sob pressão, aplicada diretamente sobre recipientes ou qualquer outro protetor das embalagens.

5. Responsabilidades

5.1. Cabe à administração da empresa garantir o pleno funcionamento deste Programa de Autocontrole, criando condições para que seus colaboradores possam manter o mesmo em funcionamento.

5.2. Cabe ao Responsável Técnico elaborar, treinar, implementar, monitorar e revisar este Programa de Autocontrole.

5.3. Cabe ao SIE – Serviço de Inspeção Estadual fiscalizar a aplicação deste programa.

6. Descrição

6.1 Matéria-prima

6.1.1 Todas as matérias-primas devem ser submetidas ao controle sistemático quanto a inocuidade.

6.1.2 Os estabelecimentos devem dispor, na recepção, de documentos pertinentes à matéria-prima

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 11	Página 5 de 8

em questão, como por exemplo: controle da GTA (Guia de trânsito Animal), controles de entrada de leite com testes rápidos na plataforma, controles de temperatura, etc.

6.1.3 Os veículos de transporte das matérias-primas devem estar em boas condições de conservação, principalmente no seu interior, borrachas de vedação, integridade do piso, limpeza dos ganchos e barras, etc.

6.2 Embalagem

6.2.1 As embalagens devem ser conferidas para verificar sua segurança e seu atendimento da Instrução Normativa 49 – Controle de Insumos.

6.2.2 Os fornecedores das embalagens também devem atender às Boas Práticas de Fabricação.

6.2.3 As embalagens primárias, ou seja, aquelas que entram em contato direto com os produtos exigem cuidados especiais. Em razão de sua função, devem ser tratados da mesma forma que os produtos alimentares.

6.2.4 As embalagens primárias são mantidas dentro das embalagens originais, protegidas de contaminações ambientais, além de serem previamente autorizadas para o uso a que se destinam, inócuas e sem perigo de alterar as características originais do produto.

6.2.5 Para as embalagens secundárias (caixas de papelão), são verificadas a aparência física da mesma.

6.2.6 Os veículos de transporte das embalagens devem estar devidamente limpos assim como as embalagens primárias e/ou secundárias em boas condições de conservação, apresentando ordenação dos produtos no seu interior.

6.2.7 As embalagens são armazenadas em condições que excluam as possibilidades de contaminação evitando perigos biológicos, físicos e químicos como poeira, insetos, roedores e produtos químicos;

6.2.8 O depósito de embalagens deve ser mantido permanentemente limpo, seco, ventilado com iluminação adequada.

6.2.9 As etiquetas e carimbos, quando utilizados pela indústria, devem ser armazenados em locais específicos de preferência nos locais onde ficam as embalagens primárias.

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 11	Página 6 de 8

6.2.10 As embalagens primárias e secundárias devem ser protegidas/armazenadas por palets e/ou prateleiras não havendo, portanto, o contato direto com o piso nem com a parede, respeitando um espaço de no mínimo 20 cm. Deve haver também um espaço entre blocos das embalagens a fim de evitar pragas.

6.2.11 Os depósitos de embalagens recebem atenção especial ao acesso de aves, insetos e roedores, protegendo as janelas com telas.

6.2.12 As embalagens não devem ser utilizadas para nenhuma finalidade que possam dar lugar a contaminação do produto. As embalagens devem ser inspecionadas imediatamente antes do uso para verificar novamente sua segurança.

6.2.13 As caixas de papelão devem ser montadas dentro do próprio setor, para depois serem encaminhadas para o setor de embalagem dos produtos manualmente. Devem ser montadas as caixas apenas para o uso no mesmo dia.

6.2.14 Para o encaminhamento das embalagens até o setor específico é necessário que as mesmas sejam levadas com o máximo cuidado não permitindo que caiam sobre o piso.

6.2.15 As embalagens devem ser processadas em condições que excluam as possibilidades de contaminação do produto, portanto, os locais onde forem depositados as embalagens devem estar previstos cronogramas de higienização.

6.3 Ingredientes

6.3.1 Os ingredientes, quando utilizados, devem ser conferidos para verificar sua segurança e seu atendimento da Instrução Normativa 49 – Controle de Insumos.

6.3.2 Os fornecedores dos ingredientes também devem atender às Boas Práticas de Fabricação.

6.3.3 Os ingredientes devem ser mantidos dentro das embalagens originais, protegidas de contaminações ambientais.

6.3.4 Os veículos de transporte dos ingredientes devem estar devidamente limpos e em boas condições de conservação.

6.3.5 Devem ser mantidos em local limpo, seco, ventilado e com iluminação adequada. Receber atenção especial quanto à prevenção de acesso de aves, insetos e roedores, protegendo a janela com telas milimétricas.

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 11	Página 7 de 8

6.3.6 Os ingredientes devem ser protegidos/armazenados por palets e/ou prateleiras não havendo, portanto, o contato direto com o piso nem com a parede respeitando um espaço de no mínimo 20 cm. Deve haver também um espaço entre blocos a fim de evitar pragas.

6.3.7 As embalagens dos ingredientes, cujo conteúdo foi utilizado parcialmente, devem ser mantidas fechadas, armazenadas em local adequado, e identificadas quanto ao conteúdo, data de validade.

7. Monitoramento

7.1 O monitoramento é uma ação a ser realizada pela empresa, conforme especificado abaixo:

O quê	Como	Quando	Quem
Recebimento de Insumos	Inspeção Visual	A cada recebimento	A ser definido pela empresa.
Armazenamento de Insumos	Inspeção Visual	Diariamente	A ser definido pela empresa

8. Não Conformidades e Ações Corretivas

Não Conformidade	Ação Corretiva	Quando	Quem
Matéria-prima sem os documentos pertinentes.	Evitar a recepção.	Quando da necessidade.	A ser definido pela empresa.
Matéria-prima com os aspectos higiênico-sanitários em desacordo.	Evitar a recepção.	Quando da necessidade.	A ser definido pela empresa.
Embalagens primárias e/ou secundárias com defeitos.	Evitar recepção de embalagens. Selecionar o fornecedor	Quando da necessidade.	A ser definido pela empresa.

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 11	Página 8 de 8

Não Conformidade	Ação Corretiva	Quando	Quem
Veículo transportador com deficiente higienização.	Evitar recepção de embalagens.	Quando da necessidade.	A ser definido pela empresa.
Ausência do espaço entre os blocos e a parede nos depósitos, Embalagens diretamente sobre o piso.	Manter espaço entre blocos e paredes no depósito de embalagens com a utilização de palets.	Quando da necessidade.	A ser definido pela empresa.
Permanência de caixas montadas para uso no dia seguinte.	Desmontar as caixas e montar no dia em que for utilizada.	Quando da necessidade.	A ser definido pela empresa.
Danos ou alterações dos ingredientes	Evitar o recebimento. Selecionar o fornecedor	Quando da necessidade.	A ser definido pela empresa.

9. Ações Preventivas

9.1 É fundamental que após um histórico de ocorrências, inicie um processo de ações preventivas com o intuito de prevenir reincidências e dentre elas seja revisto o cronograma de treinamento dos colaboradores.

9.2 Outras medidas também poderão ser adotadas conforme julgamento dos responsáveis pelo estabelecimento com intuito de prevenir reincidências.

10. Registros

10.1 PAC 11 – PI 01 – Recebimento de Matéria-prima

10.2 PAC 11 – PI 02 – Recebimento de Embalagens Primária e Secundária

10.3 PAC 11 – PI 03 – Recebimento de Ingredientes

11. Anexos