



## **REALIDADE DO AUTOCONTROLE NO AMAZONAS, NO PERÍODO DE MARÇO DE 2022 A ABRIL 2023.**

JACKSON ANGELO FERREIRA LIMA JUNIOR; EMÍLIO AFONSO DA SILVA FILHO.

### **RESUMO**

Foi realizado um levantamento dos pareceres técnicos referente aos Manuais de Autocontrole, das empresas (das Coordenações de Carne e derivados, Pescado e derivados, Leite e derivados, abatedouro (aves, bovídeos, jacaré e suínos), produtos de abelhas e derivados, ovos e derivados e Fracionados) estabelecidas no Amazonas com Serviço de Inspeção Estadual – SIE implantado, em grande parte reenviavam para tentar aprovação, com a necessidade de renovação ou em fase de estudo para aprovação, foram verificados 94 (noventa e quatro) Pareceres Técnicos no período o de março de 2022 a abril de 2023, sendo que a análise foi feita de manuais de autocontrole das empresas , que . Verificou-se que a responsabilização da confecção do Manual de autocontrole é do Responsável Legal e/ou Responsável Técnico da empresa. O levantamento dos dados foi realizado na Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado do Amazonas– ADAF/AM. Foi utilizado a legislação da Agência do Amazonas, o qual é semelhante à usada pelo Ministério da Agricultura para auditoria nas empresas. A ADAF tem a Portaria nº 156/2021-ADAF/AM, onde contempla os 16 elementos de controle, a serem seguidos dependendo da empresa que estiver utilizando. O resultado é preocupante, visto que 77,70% dos pareceres técnicos, foram reprovados em todo ou em partes, mais de 10% dos profissionais não leram a Legislação para a confecção do manual e mais de 20% dos manuais faltavam elemento de controle. Observa-se que os responsáveis técnicos na grande maioria são médicos veterinários e não estão preparados para assumir o autocontrole de uma empresa, visto a falta de preparo técnico e profissional; necessitando de urgência em capacitação e sensibilização desses profissionais. Nesse sentido como o estado quer deixar que o autocontrole seja entregue a empresa???

**Palavras-chave:** Alimento; Responsabilidade; Qualidade; Veterinário; Manaus.

### **1 INTRODUÇÃO**

A garantia da qualidade dos produtos finais, associada à redução de custos, diminuição de falhas operacionais, fazem com que as empresas busquem por certificações e controle de qualidade, surgem então os programas de autocontroles, aplicados por profissionais capacitados e sensíveis.

O termo qualidade, em unidades de alimentação e nutrição pode ser definido por alimentos íntegros que são distribuídos conforme o parâmetro, sendo livres de contaminantes de origem física, química e biológica, que sejam de boa aceitação sensorial e estejam de acordo com as necessidades nutricionais e expectativas do cliente (SOUSA , 2009).

Os Programas de Autocontrole, conhecidos também como gestão da qualidade tem como definição o conjunto de boas práticas utilizadas nas diversas áreas funcionais da empresa, para obter-se, de forma eficaz e duradoura, a qualidade pretendida para um produto.

A capacidade que a empresa (responsável legal e responsável técnico) tem de implantar, executar, monitorar, verificar e corrigir procedimentos, processos de produção e distribuição para garantir a qualidade e segurança do produto pode ser denominado “autocontrole”.

O Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) promoveu uma consulta pública para a proposta de regulamentação da Lei nº 14.515, de 29 de dezembro de 2022, que dispõe sobre os programas de autocontrole dos agentes privados regulados pela defesa agropecuária e sobre a organização e os procedimentos aplicados pela defesa agropecuária aos agentes das cadeias produtivas do setor agropecuário.

O autocontrole na produção agropecuária altera o modelo de fiscalização atual, agora, as responsabilidades pela qualidade de produtos animais e vegetais passam a ser divididas entre o governo e os próprios produtores, vale salientar que a deliberada e premeditada precarização de uma atividade exclusiva, típica de Estado e constitucionalmente não delegável à iniciativa privada, para "justificar" sua inconstitucional e ilegal privatização.

A preocupação sobre a qualidade dos alimentos é notória, e nos faz observar nesse trabalho a realidade dos profissionais e empresas no tocante a aplicação da legislação vigente. Apresentaremos um levantamento de dados sobre o manual de autocontrole nas empresas no estado do Amazonas, confeccionado por profissionais da medicina veterinária em sua grande maioria, na responsabilidade técnica frente as empresas.

## 2 MATERIAIS E MÉTODOS

Foi utilizado o método de pesquisa descritiva qualitativa, com a finalidade de analisar os pareceres técnicos dos manuais de autocontrole, da Gerência de Inspeção de Produtos de origem animal da Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado do Amazonas-GIPOA/ADAF, no período compreendido de março de 2022 a abril de 2023, enviados pelas empresas, baseado na exigência da Portaria nº 156/2021-ADAF/AM, datada de 31 de maio de 2021, que considerando a necessidade da Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Amazonas - ADAF/AM, de padronizar as ações de fiscalização e incentivar a adesão ao SISBI no Estado do Amazonas e que os Programas de Autocontrole - PAC são essenciais para a segurança dos alimentos, que devem ser desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento.

Algumas empresas tiveram que reenviar duas, três e até quatro vezes o manual para ser aprovado, gerando assim um parecer técnico cada envio, contudo foram analisados 94 (noventa e quatro) manuais, enviados pela GIPOA, através das coordenações de carnes e derivados, pescados e derivados, leites e derivados, abatedouro (aves, bovídeos, jacaré e suínos), produtos de abelhas e derivados, ovos e derivados e fracionados.

Foi realizado a coleta de dados nas pastas das empresas que possuem o Serviço de Inspeção Estadual – SIE, que estavam renovando e/ou empresas que se encontravam em análise para aprovação do SIE.

A finalidade principal foi verificar as não conformidades encontradas, baseando-se na legislação estadual e o nível de conhecimento técnico dos responsáveis pela elaboração do manual. Em sua maioria os responsáveis técnicos pelas empresas são os Médicos Veterinários, exceto na gerência de pescado e derivados que tem alguns Engenheiros de Pesca.

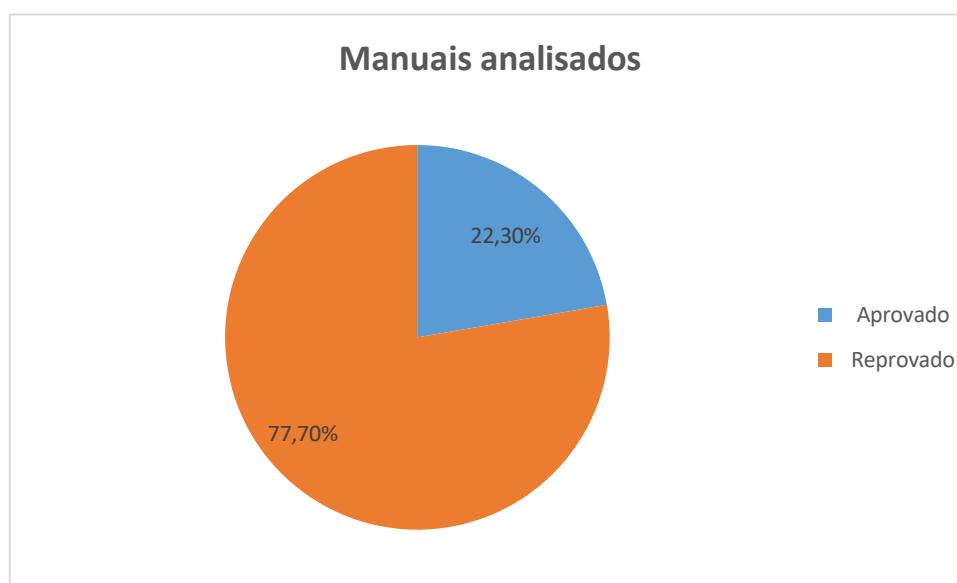
Os elementos de controle analisados foram os seguintes: I. Manutenção (instalações, equipamentos e utensílios em geral, iluminação, ventilação e controle de condensação, águas residuais, calibração e aferição de instrumentos); II. Água de abastecimento e gelo; III. Controle Integrado de Pragas; IV. Higiene industrial e operacional (pré-operacionais e operacionais); V.

Higiene e hábitos higiênicos dos colaboradores; VI. Procedimentos sanitários operacionais (PSO); VII. Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente, e de material de embalagem - IN 49/2006 VIII. Rotulagem; IX. Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC; X. Análises laboratoriais (Microbiológico e Físico-Químico); XI. Controle de formulação de produtos e combate à fraude; XII. Rastreabilidade e recolhimento; XIII. Respaldo para certificação oficial; XIV. Manejo de resíduos; XV. Bem-estar animal, nos estabelecimentos que necessitem; XVI. Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER), nos estabelecimentos de abate permanente que necessitem. E dentro de cada elemento de controle deveria abordar outros itens, conforme exigido na legislação. Os itens analisados encontram-se descrito na tabela 01, abaixo descrito.

Foi realizado o compilamento dos dados e analisados afim de ter “fotografia” da situação em que se encontra os manuais, sua confecção e o entendimento dos profissionais envolvidos.

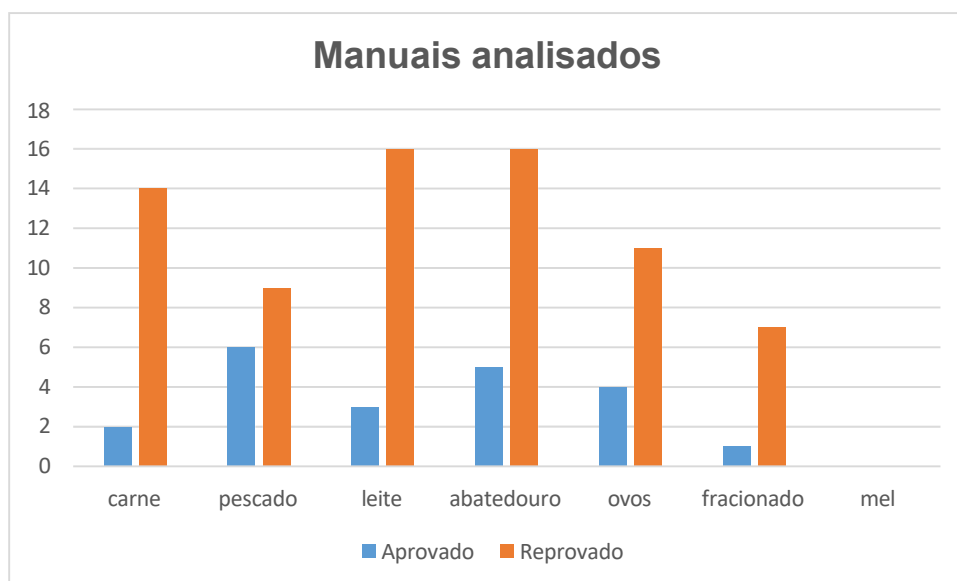
### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Verificou-se o quantitativo de 94 (noventa e quatro) pareceres analisados, dentre o eles 21(vinte e um) foi aprovado e 73(setenta e três) foram reprovados, mostrando que a movimentação e dar entrada no processo, analisar e emitir o parecer técnico, foi intensa, visto a grande reprovação dos mesmos, conforme demonstrado no gráfico abaixo.



**Gráfico 01:** Quantidade de manuais de autocontrole analisados.

Conforme observou-se todas as coordenações tiveram empresas que apresentaram não conformidades, exceto a coordenação de Produtos de abelhas e derivados, que não foi analisado no período, contudo os pareceres técnicos reprovados estiveram em maioria em todas as coordenações, conforme demonstrado no gráfico 02, abaixo.



**Gráfico 02:** Quantidade de Pareceres técnicos reprovados em todas as coordenações.

No período de março de 2022 a abril de 2023, foram observados dentro do manual de autocontrole, tópicos que encontravam-se não conforme com a legislação sanitária vigente, e ficamos alerta para o baixo grau do nível técnicos dos profissionais que confeccionaram os mesmos.

Na tabela 01, é demonstrado as não conformidades encontradas em cada coordenação da GIPOA. Os Responsáveis pela empresa recebem as orientações descrita no corpo do Parecer Técnico, para solucionar as não conformidades.

Tabela 01: Não conformidades encontradas em cada parecer técnico, das coordenações, baseada na Portaria nº 156/2021-ADAF/AM.

| Não conformidades | Coordenações      |                     |                   |            |                  |            |                                |
|-------------------|-------------------|---------------------|-------------------|------------|------------------|------------|--------------------------------|
|                   | Carne e derivados | Pescado e derivados | Leite e derivados | Abatedouro | Ovos e derivados | Fracionado | Produtos da abelha e derivados |
| <b>A</b>          | 5                 | 3                   | 4                 | 2          | 0                | 3          | 0                              |
| <b>B</b>          | 4                 | 5                   | 5                 | 4          | 2                | 4          | 0                              |
| <b>C</b>          | 3                 | 2                   | 5                 | 1          | 1                | 4          | 0                              |
| <b>D</b>          | 5                 | 5                   | 4                 | 6          | 7                | 1          | 0                              |
| <b>E</b>          | 0                 | 0                   | 2                 | 0          | 0                | 0          | 0                              |
| <b>F</b>          | 3                 | 1                   | 2                 | 6          | 1                | 0          | 0                              |
| <b>G</b>          | 0                 | 0                   | 1                 | 0          | 0                | 0          | 0                              |
| <b>H</b>          | 3                 | 1                   | 2                 | 4          | 1                | 0          | 0                              |
| <b>I</b>          | 5                 | 2                   | 0                 | 2          | 0                | 0          | 0                              |
| <b>J</b>          | 3                 | 1                   | 1                 | 1          | 3                | 0          | 0                              |
| <b>K</b>          | 0                 | 0                   | 2                 | 0          | 1                | 0          | 0                              |
| <b>L</b>          | 0                 | 0                   | 1                 | 1          | 0                | 0          | 0                              |

**Legenda:**

A. Ler a portaria completa – Portaria nº 156/2021-ADAF/AM

B. O manual não contém todos os elementos de controle - Art. 2º. No Programa de Autocontrole, devem estar identificados cada elemento de controle descrito no § 8º do Art. 1º;

C. Art. 1º, §3º Nos casos de atualização, deve ser indicado no item Revisão do Programa, a relação de alterações, o número da revisão e data da alteração;

D. Art. 1º, §5º Os procedimentos descritos nos Programas de Autocontrole da empresa devem ser aprovados, datados e assinados em todas as páginas pelo representante legal da empresa, pelo Responsável Técnico e pelo alterador;

E. Objetivos do manual;

F. Art. 1º, §4º Todos os programas devem conter referência bibliográfica consultada, e as planilhas utilizadas relacionadas ao programa em anexo;

G. Art. 1º, §1º Os programas são de responsabilidade da equipe técnica da empresa e não necessitam de prévia autorização para sua elaboração e implantação;

H. Art. 2º, §3º Ações corretivas adotadas frente as não conformidades, contemplando o destino do produto e a restauração das condições sanitárias, além da frequência de verificação de todos os procedimentos operacionais previstos;

I. Art. 1º, §4º Todos os programas devem conter **referência bibliográfica consultada**, e as planilhas utilizadas relacionadas ao programa em anexo;

J. Elemento de controle: XII – Rastreabilidade;

K. Frequência numérica do manual;

L. Elemento de controle: I - Calibração e aferição de instrumentos),

Verificou-se que os elementos de controle não continham todos os procedimentos operacionais padrão adotado pela empresa.

**Tabela 02:** Elementos de controle não conformidades, de acordo com os pareceres técnicos das coordenações.

| Elementos de controle | Coordenações      |                     |                   |            |                  |            |                                |
|-----------------------|-------------------|---------------------|-------------------|------------|------------------|------------|--------------------------------|
|                       | Carne e derivados | Pescado e derivados | Leite e derivados | Abatedouro | Ovos e derivados | Fracionado | Produtos da abelha e derivados |
| I                     | 1                 | 1                   | 3                 | 1          | 0                | 1          | 0                              |
| II                    | 0                 | 1                   | 0                 | 0          | 0                | 0          | 0                              |
| III                   | 0                 | 0                   | 0                 | 0          | 0                | 0          | 0                              |
| IV                    | 1                 | 0                   | 2                 | 0          | 3                | 0          | 0                              |
| V                     | 0                 | 0                   | 2                 | 0          | 0                | 0          | 0                              |
| VI                    | 2                 | 0                   | 3                 | 2          | 0                | 0          | 0                              |
| VII                   | 2                 | 1                   | 2                 | 1          | 1                | 0          | 0                              |
| VIII                  | 4                 | 0                   | 2                 | 2          | 2                | 1          | 0                              |
| IX                    | 2                 | 0                   | 4                 | 2          | 0                | 3          | 0                              |
| X                     | 3                 | 0                   | 4                 | 3          | 0                | 1          | 0                              |
| XI                    | 2                 | 1                   | 2                 | 2          | 2                | 1          | 0                              |
| XII                   | 4                 | 1                   | 3                 | 6          | 2                | 1          | 0                              |
| XIII                  | 4                 | 2                   | 2                 | 5          | 5                | 1          | 0                              |
| XIV                   | 3                 | 2                   | 2                 | 4          | 5                | 3          | 0                              |
| XV                    | NA                | NA                  | NA                | 1          | NA               | NA         | NA                             |
| XVI                   | NA                | NA                  | NA                | 1          | NA               | NA         | NA                             |

Observamos um momento de preocupação com a, notícia veiculada que foi sancionada a Lei 14.515, de 2022, que permite o autocontrole na produção agropecuária. A nova legislação teve origem no PL 1.293/2021, que modifica o modelo de fiscalização vigente, exclusivamente estatal, para um modelo híbrido, compartilhado com os produtores rurais. Agora, as responsabilidades pela qualidade de produtos animais e vegetais passam a ser divididas entre o

governo e os próprios produtores. A fiscalização e a verificação da aplicação do programa de autocontrole nas empresas é essencial para que a segurança alimentar seja eficiente, a deliberada e premeditada precarização de uma atividade exclusiva, típica de Estado e constitucionalmente não delegável à iniciativa privada, para "justificar" sua inconstitucional e ilegal privatização, só trará devastadores prejuízos socioeconômicos para o país, segundo a Associação dos Fiscais da Defesa Agropecuária do Estado do Paraná - Afisa/Pr.

#### 4 CONCLUSÃO

Diante do levantamento de dados apresentados, fica claro que há necessidade de aprimoramento e treinamento desses profissionais, em relação a confecção do manual de autocontrole, visto as inúmeras falhas de entendimento da legislação, não atualização profissional e falta de interesse.

Há necessidade de capacitação para alinhar e igualar os conhecimentos e fazer com que a segurança alimentar não venha a correr riscos.

Fica a preocupação se esta legislação do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) que promoveu a consulta pública para a proposta de regulamentação da Lei nº 14.515, de 29 de dezembro de 2022. Se hoje a confecção de um manual de autocontrole, já está complicado, provavelmente irá agravar se a responsabilidade diminuir na fiscalização.

#### REFERÊNCIAS

- Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado do Amazonas – ADAF. Site. PORTARIA Nº 156/2021-ADAF/AM. Torna obrigatório a implantação dos Programas de Autocontrole nos estabelecimentos de Produtos de Origem Animal estaduais registrados no Amazonas. Disponível em <<http://www.adaf.am.gov.br/wp-content/uploads/2021/06/PORTARIA-156.2021-AUTOCONTROLE.pdf>>
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Site. Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020. Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA. Disponível em <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2019-2022/2020/decreto/D10468.htm#:~:text=DECRETO%20N%C2%BA%2010.468%2C%20DE%2018,de%20produtos%20de%20origem%20animal](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/decreto/D10468.htm#:~:text=DECRETO%20N%C2%BA%2010.468%2C%20DE%2018,de%20produtos%20de%20origem%20animal)>.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. Site. Inspeção de produtos de origem animal. Disponível em <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal>>.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Site. Lei nº 14.515, de 29 de dezembro de 2022 - Imprensa Nacional disponível em <<https://www.in.gov.br/web/dou/-/lei-n-14.515-de-29-de-dezembro-de-2022-454887051>>
- Gestão pela Qualidade – Volume 3/ Organização Darly Fernando Andrade – Editora Poisson – Belo Horizonte - MG : Poisson, 2018 207p.
- GABRIELLY SILVA GOMES, Importância da certificação da qualidade na indústria de alimentos-Centro Universitário Facvest – Unifacvest, LAGES/SC, 2020.
- SOUSA, C. L. Diagnóstico das condições higiênico-sanitárias e microbiológicas de empresas fornecedoras de comidas congeladas light na cidade de Belém/PA. Alimentos e Nutrição,

Araraquara, r. 20,1 3. p. 375-381.jul.set. 2009.