

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE VETERINÁRIA
PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**CONTEXTUALIZAÇÃO E PROPOSTA DE GESTÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE
FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
DO MUNICÍPIO DE GIRUÁ\RS**

Pedro Henrique Anders

**Porto Alegre
2023**

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE VETERINÁRIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO PÓS GRADUAÇÃO EM ALIMENTOS DE
ORIGEM ANIMAL

CONTEXTUALIZAÇÃO E PROPOSTA DE GESTÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE
FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
DO MUNICÍPIO DE GIRUÁ\RS

Autor: Pedro Henrique Anders

Relatório técnico apresentado como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre Profissional em Alimentos de Origem Animal, na especialidade de Avaliação e Controle de Alimentos de Origem Animal, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Orientador: Prof. César Augusto Marchionatti Avancini

Coorientadora: Profa. Susana Cardoso

Porto Alegre

2023

CIP - Catalogação na Publicação

Anders, Pedro Henrique
CONTEXTUALIZAÇÃO E PROPOSTA DE GESTÃO DAS BOAS
PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS
DE ORIGEM ANIMAL DO MUNICÍPIO DE GIRUÁ\RS / Pedro
Henrique Anders. -- 2023.

100 f.

Orientador: César Augusto Marchionatti Avancini.

Coorientadora: Susana Cardoso.

Dissertação (Mestrado) -- Universidade Federal do
Rio Grande do Sul, Faculdade de Veterinária, Programa
de Pós-Graduação em Alimentos de Origem Animal, Porto
Alegre, BR-RS, 2023.

1. Boas Práticas de Fabricação. 2. Produtos de
Origem Animal. I. Avancini, César Augusto
Marchionatti, orient. II. Cardoso, Susana, coorient.
III. Título.

Pedro Henrique Anders

CONTEXTUALIZAÇÃO E PROPOSTA DE GESTÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE
FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO
MUNICÍPIO DE GIRUÁ\RS

Aprovada em _____

APROVADO POR:

Prof. Dr. César Augusto Marchionatti Avancini

Orientador e Presidente da Comissão

Dr. Marcelo Pinto Paim

Membro da Comissão

Prof. Dra. Liris Kindlein

Membro da Comissão

Prof. Dr^a. Saionara Araujo Wagner

Membro da Comissão

AGRADECIMENTOS

Agradeço e dedico esta dissertação às seguintes pessoas e instituições:

A minha esposa, Jaqueline Muller, e minha filha, Luiza Paula Muller Anders, pelo apoio, tempo e estímulo dedicados a mim, para que eu pudesse desenvolver as atividades propostas durante o período do mestrado.

A minha família, em especial a minha mãe, Miria Neita Sandri Anders, e ao meu pai, Bruno Anders - *in memoriam* – pelo apoio e estímulo incondicional na busca pelo conhecimento.

Aos meus amigos, sendo representados pelo Dr. João Otacílio Libardoni dos Santos, grande incentivador na busca pela qualificação profissional através do estudo.

A todos os mestres que auxiliaram em toda minha trajetória de aprendizado até o presente momento, citados através do orientador desta dissertação, Professor Dr. César Augusto Marchionatti Avancini.

A todos os espaços de aprendizagem que frequentei até o momento: Escola Estadual de Ensino Médio República Argentina, Universidade Federal de Pelotas, Universidade Federal da Fronteira Sul e Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Às instituições que desenvolvo minhas atividades laborais, Prefeitura de Giruá e Faculdade Santo Ângelo – FASA -, que proporcionaram incentivo e apoio na busca desta qualificação.

A Deus, por me permitir chegar até aqui, pelos sonhos realizados, e por todas as bênçãos recebidas em minha vida.

RESUMO

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são uma ferramenta essencial para a produção de alimentos seguros, deixando também o ambiente de trabalho mais eficiente. O objetivo desta pesquisa foi verificar se as Boas Práticas de Fabricação se encontravam implantadas e implementadas junto aos estabelecimentos produtores de produtos de origem animal no município de Giruá\RS, assim como estabelecer uma proposta de gestão em BPF que pudesse ser utilizada tanto pelos estabelecimentos, quanto pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) local. Para alcançar o objetivo proposto participaram da pesquisa cinco estabelecimentos registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Giruá\RS, assim como o Serviço de Inspeção Municipal local. A pesquisa foi dividida em diversas etapas visando o conhecimento do contexto pela visão dos proprietários, Responsáveis Técnicos e colaboradores dos estabelecimentos, o conhecimento do contexto pela visão dos Fiscais do Serviço de Inspeção Municipal, a apresentação dos dados obtidos nas etapas iniciais e o recolhimento de sugestões, finalizando com a elaboração de um plano de trabalho para a gestão das Boas Práticas de Fabricação junto aos estabelecimentos. Para a classificação sanitária dos estabelecimentos foram desenvolvidos modelos de *checklists* para utilização durante as Auditorias Oficiais em BPF, sendo os resultados das auditorias apresentados como Percentual de Adequação (PA) do estabelecimento, mensurados pelos itens de conformidade das BPF. Índices do PA superiores a 75% receberam a classificação higiênico-sanitária “bom”, índices entre 50% e 74,99% foram classificados como “aceitável” e abaixo de 50% foram classificados como “insuficientes”. Três estabelecimentos obtiveram como resultado do Percentual de Adequação a classificação “bom”, e dois estabelecimentos foram classificados como “aceitável”. Os resultados da pesquisa qualitativa demonstraram que os proprietários, representantes de RTs dos estabelecimentos acreditam na importância das BPF como uma importante ferramenta na gestão da qualidade dos produtos produzidos. Também foi demonstrado que pela visão dos fiscais do SIM os estabelecimentos encontravam-se com as BPF parcialmente implementadas, possuindo margem para evolução. Outro resultado importante foi a aceitação, por parte dos estabelecimentos, da colaboração do SIM para a gestão em Boas Práticas de Fabricação junto aos estabelecimentos. A última etapa da presente pesquisa obteve como resultado o Plano de Trabalho para a Gestão em Boas Práticas de Fabricação, onde foram sugeridas ações como: atualização da legislação referente as Boas Práticas de Fabricação no município de Giruá\RS; Auditorias Oficiais explicativas para os Responsáveis Técnicos e os colaboradores; entrega de relatórios aos proprietários e Responsáveis Técnicos contendo os resultados das auditorias assim como discussão colaborativa para sanar as não conformidades evidenciadas; e a realização de treinamentos em BPF para os colaboradores dos estabelecimentos. As considerações finais apontaram a necessidade de uma nova etapa na pesquisa com o intuito de avaliar se o plano de gestão em Boas Práticas de Fabricação obteve êxito em suas proposições.

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação; Serviço de Inspeção Municipal; Gestão.

ABSTRACT

Good Manufacturing Practices (GMP) are essential tools for the production of safe food, and to make the work environment more efficient. The objective of this research was to verify if these practices were implanted and implemented in the establishments that produce animal products in the municipality of Giruá, as well as to propose a management system in GMP that could be used both by the establishments and the local Municipal Inspection Service. To achieve the proposed objective, five establishments registered with the Municipal Inspection Service of Giruá (RS) and the local Municipal Inspection Service participated in the research. The research was divided into several stages, starting with the presentation of the work to the owners, Technical Leaders and employees of the establishments and the Municipal Inspection Service inspectors, followed by the exposure of the data obtained in the initial stages. After that, suggestions were provided by the team and, to finish, a work plan for the management of Good Manufacturing Practices in the establishments was developed. In order to classify the establishments, checklist models were designed to be used during the GMP Official Audits, and the results of the audits are presented as the establishment's Percentage of Adequacy (PA), which were assessed according to the agreement with the GMP compliance items. PA rates higher than 75% were classified as "good", rates between 50% and 74.99% were classified as "acceptable", and rates below 50% were classified as "insufficient". Three establishments obtained the classification "good", and two were classified as "acceptable". The qualitative survey results showed that the owners, representatives of the Technicians in Charge in the establishments believe in the importance of Good Manufacturing Practices as a tool in product quality management. It was also shown that, from the SIM's supervisors point of view, the establishments had the Good Manufacturing Practices partially implemented, however, showed room for improvement. Another important result was the acceptance by the establishments of the SIM's collaboration in the management of Good Manufacturing Practices. The last stage of this research resulted in the Work Plan for Good Manufacturing Practices Management, in which actions were suggested, such as updating of the legislation regarding Good Manufacturing Practices in the municipality of Giruá-RS, carrying-out of Official Explanatory Audits for the Technicians in Charge and employees, delivery of reports to the owners and Technicians in Charge containing the results of the audits, and collaborative discussions to fix the routines that were not in compliance with the manual, through training the employees in Good Manufacturing Practices. The final considerations pointed out the need for future research in the area, in order to evaluate whether the management plan in Good Manufacturing Practices was successful.

Keywords: Good Manufacturing Practices; Municipal Inspection Service; Management.

LISTA DE TABELAS E QUADROS

| | |
|---|----|
| Tabela 1 — Caracterização dos Estabelecimentos Registrados Junto ao SIM..... | 22 |
| Tabela 2 — Percentual de Adequação Sanitária do Estabelecimento SIM A – <i>checklist</i> | |
| Pontuação Fixa | 39 |
| Tabela 4 — Percentual de Adequação Sanitária do Estabelecimento SIM B – <i>checklist</i> | |
| Pontuação Fixa | 40 |
| Tabela 6 — Percentual de Adequação Sanitária do Estabelecimento SIM C – <i>checklist</i> | |
| Pontuação Fixa | 41 |
| Tabela 7 — Percentual de Adequação Sanitária do Estabelecimento SIM C – <i>checklist</i> | |
| Pontuação Variável..... | 42 |
| Tabela 8 — Percentual de Adequação Sanitária do Estabelecimento SIM D – <i>checklist</i> | |
| Pontuação Fixa | 42 |
| Tabela 9 — Percentual de Adequação Sanitária do Estabelecimento SIM D – <i>checklist</i> | |
| Pontuação Variável..... | 43 |
| Tabela 10 — Percentual de Adequação Sanitária do Estabelecimento SIM E – <i>checklist</i> | |
| Pontuação Fixa | 43 |
| Tabela 11 — Percentual de Adequação Sanitária do Estabelecimento SIM E – <i>checklist</i> | |
| Pontuação Variável..... | 44 |
| Tabela 12 — Não conformidades recorrentes, corrigidas ou surgidas entre a 1ª e a 2ª Auditoria - SIM A | 45 |
| Tabela 13 — Não conformidades recorrentes, corrigidas ou surgidas entre a 1ª e a 2ª Auditoria - SIM B..... | 47 |
| Tabela 14 — Não conformidades recorrentes, corrigidas ou surgidas entre a 1ª e a 2ª Auditoria - SIM C..... | 49 |
| Tabela 15 — Não conformidades recorrentes, corrigidas ou surgidas entre a 1ª e a 2ª Auditoria - SIM D | 50 |
| Tabela 16 — Não conformidades recorrentes, corrigidas ou surgidas entre a 1ª e a 2ª Auditoria - SIM E..... | 51 |
| Tabela 17 — Percentagem de não conformidades recorrentes entre a 1ª e a 2ª Auditoria Oficial em BPF realizadas nos estabelecimentos registrados no SIM..... | 52 |
| Tabela 18 — PA Identificadas Durante Auditoria Oficial e de Autocontrole..... | 53 |
| Tabela 19 — Sugestões para a Gestão em BPF nos Estabelecimentos Registrados no SIM.. | 56 |
| Quadro 1 — POPs referentes a classificação do estabelecimento..... | 59 |

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

| | |
|------------|---|
| BPF | Boas Práticas de Fabricação |
| PA | Percentual de Adequação |
| POP | Procedimento Operacional Padronizado |
| RT | Responsável Técnico |
| SIM | Serviço de Inspeção Municipal |
| SUSAF – RS | Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte |

SUMÁRIO

| | | |
|------------|--|----|
| 1 | INTRODUÇÃO | 11 |
| 1.1 | Justificativa | 11 |
| 1.2 | Referencial Teórico | 13 |
| 1.2.1 | Boas Práticas De Fabricação | 14 |
| 1.2.2 | Políticas Públicas | 16 |
| 2 | METODOLOGIA E RESULTADOS | 19 |
| 2.1 | Caracterização do SIM/Giruá e estabelecimentos | 20 |
| 2.2 | Metodologia da Primeira Etapa – Conhecendo o Contexto Pela Visão dos Proprietários, RTS e Colaboradores | 22 |
| 2.3 | Resultados da Primeira Etapa - Conhecendo o Contexto Pela Visão dos Proprietários, RTS e Colaboradores | 24 |
| 2.3.1 | Resultados da Primeira Etapa - Conhecendo o Contexto Pela Visão dos Proprietários e RTS | 24 |
| 2.3.2 | Resultados da Primeira Etapa – Conhecendo o Contexto pela Visão dos Colaboradores..... | 28 |
| 2.4 | Metodologia da Segunda Etapa – Conhecendo o Contexto Pela Visão dos Fiscais do SIM - Avaliação Sanitária dos Estabelecimentos | 30 |
| 2.5 | Resultados da Segunda Etapa – Conhecendo o Contexto Pela Visão dos Fiscais do SIM – Avaliação Sanitária dos Estabelecimentos | 39 |
| 2.5.1 | Conformidades e Não Conformidades Apontadas Durante as Auditorias Oficiais em BPF | 39 |
| 2.5.2 | Recorrências de Não Conformidades Específicas | 45 |
| 2.5.3 | Recorrências de Não Conformidades | 51 |
| 2.5.4 | Resultados da Comparação da Aplicação do <i>Checklist</i> na Auditoria Oficial e na de Autocontrole | 52 |
| 2.6 | Metodologia da Terceira Etapa - Apresentação dos Dados e Recolhimento de Sugestões | 54 |
| 2.7 | Resultados da Terceira Etapa – Apresentação dos Dados e Recolhimento de Sugestões | 54 |
| 2.8 | Metodologia da Quarta Etapa – Elaboração do Plano de Trabalho para a Gestão em BPF | 57 |
| 2.9 | Resultados da Quarta Etapa – Elaboração do Plano de Trabalho para a Gestão em BPF | 58 |
| 3 | CONSIDERAÇÕES FINAIS | 62 |
| | REFERÊNCIAS | 65 |
| | Apêndice A | 69 |
| | Apêndice B | 72 |
| | Apêndice C | 74 |
| | Apêndice D | 82 |

| | |
|-------------------------|----|
| APÊNDICE E | 91 |
| APÊNDICE F | 93 |
| APÊNDICE G | 98 |
| ANEXO A | 99 |

1 INTRODUÇÃO

1.1 Justificativa

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) nos estabelecimentos produtores de produtos de origem animal são uma ferramenta de gerenciamento da segurança alimentar, que permite ao empreendedor agregar qualidade e segurança aos alimentos fabricados. Outro fator importante das BPF é que deixam o ambiente de trabalho mais eficiente, além de controlar possíveis fontes de contaminação, garantindo que o produto atenda às especificações técnicas de produção.

A Portaria 368 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) define que os estabelecimentos devam adotar as BPF, com o intuito de proteger a saúde da população. Esta Portaria apresenta o título: “Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos” (BRASIL, 1997).

O município de Giruá/RS está localizado na região das Missões, noroeste do Rio Grande do Sul, possuindo população em torno de 17.000 habitantes, e uma área de extensão territorial de 835,04 km² (PREFEITURA DE GIRUÁ, 2013).

No município de Giruá/RS o Decreto Municipal 1503\2019 regulamentava a Lei Municipal 6785/2019, de 18 de junho de 2019, que dispõem sobre a inspeção e a fiscalização sanitária e industrial dos produtos de origem animal no município de Giruá/RS. O Decreto define as BPF como:

Condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal (GIRUÁ, 2019, p. 22)

O Decreto Municipal 1503\2019 estava vigente durante a realização da coleta de dados para o presente trabalho, porém após os trabalhos iniciais da presente pesquisa tal decreto foi revogado, sendo substituído pelo Decreto Municipal 1886\2022, conforme diz o texto abaixo:

Este decreto entra em vigor na data da sua publicação, revogando-se o Decreto nº 1503, de 05 de setembro de 2019, Decreto nº 1509, de 14 de outubro de 2019, e o Decreto nº 1626/2020 de 10 de junho de 2020, e as demais disposições em contrário (GIRUÁ, 2022, p. 73)

As observações realizadas durante o presente projeto de pesquisa levaram a atualização da legislação municipal citada anteriormente. Posteriormente será apresentada a secção resultados, nela constará o Plano de Ação idealizado para a gestão das BPF entre o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Giruá/RS e os estabelecimentos registrados junto ao SIM, onde constará na Ação 1 do plano de trabalho diversos artigos relacionados a forma de gestão das BPF.

O setor de agroindústrias de produtos de origem animal de Giruá/RS está representado por quatro abatedouros-frigoríficos e uma micro indústria de produtos cárneos. Dentre eles, um abatedouro-frigorífico realiza o abate de bovinos, um realiza o abate de suínos e beneficia produtos cárneos, um realiza o abate de peixes e beneficia produtos cárneos, um realiza o abate de peixes, tendo também uma micro indústria de produtos cárneos que realiza a produção de embutidos frescos e produtos temperados. Os cinco estabelecimentos estão registrados e funcionam sob inspeção sanitária da Prefeitura Municipal, através do SIM.

A inspeção sanitária, realizada pelos Fiscais do SIM e seus auxiliares, tem como base o artigo 11º do Decreto Municipal 1886/2020, que diz:

Art. 11 A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição dos Fiscais do SIM e dos Auxiliares de Inspeção e Fiscalização do SIM.

§ 1º Mediante portaria do Prefeito serão designados para desempenhar as funções de Fiscal do SIM servidores do cargo de Médico Veterinário.

§ 2º Os Auxiliares de Inspeção e Fiscalização do SIM deverão ser nomeados, mediante portaria do Prefeito.

§ 3º O coordenador do SIM deverá possuir formação em Medicina Veterinária (GIRUÁ, 2022, p. 4).

A legislação que trata sobre a obrigatoriedade de adoção das BPF é recente no município de Giruá/RS, motivo pelo qual os agentes públicos que trabalham no serviço de inspeção, em sua percepção, observaram dificuldades tanto na elaboração de manuais, quanto na implementação deles nos estabelecimentos produtores de produtos de origem animal.

Devido à grande importância das BPF nos estabelecimentos produtores de produtos de origem animal, assim como a necessidade de elaboração de políticas públicas que auxiliem na sua implementação nas agroindústrias, julgou-se necessário a elaboração e a execução de um projeto de investigação científica que orientasse a criação e o desenvolvimento de políticas públicas colaborativas no processo de implementação e de gestão de BPF em agroindústrias.

A criação de políticas públicas que auxiliem no processo de implementação das BPF, através da união entre o poder público e a sociedade privada, nas etapas de planejamento,

adequação colaborativa, implementação e gestão das BPF, visa auxiliar tanto o poder público quanto os estabelecimentos privados neste processo.

Para Grisa *et al.* (2014), neste período recente que compreende as três últimas décadas, novas relações entre Estado e sociedade civil foram estabelecidas, espaços de participação social foram criados, novos atores políticos emergiram e foram reconhecidos como sujeitos de direito, criaram-se regras e instrumentos de política pública que foram institucionalizados, e novos referenciais globais e setoriais orientaram as ações do Estado e permitiram redefinir regras e compreensões que afetaram mais ou menos as condições socioeconômicas da população, especialmente a do meio rural.

A participação social, por exemplo, contribui para o conhecimento dos anseios e expectativas dos cidadãos relacionados ao governo, o que pode levar a uma gestão mais eficiente no atendimento das demandas. A apresentação de resultados e o aumento da satisfação dos cidadãos, por sua vez, contribuem para um maior envolvimento da população nos assuntos públicos e seu engajamento na transformação das cidades (COLAB UNIVERSITY, 2021).

Tendo esses pressupostos, o objetivo da pesquisa foi conhecer, através de recursos de observação ancorados no método científico, o contexto de implantação e implementação das BPFs nas agroindústrias sob inspeção sanitária municipal. O propósito de conhecer esse contexto foi o de buscar subsídios para elaboração de uma política pública que estruture um sistema de gestão das boas práticas de fabricação nas agroindústrias de produtos de origem animal de Giruá\RS. Entre outras características, a proposta desse sistema de gestão deve contemplar além das instâncias administrativas municipais, a participação dos proprietários e os RTs na discussão da solução de possíveis entraves relacionados com a implementação das BPF nos estabelecimentos agroindustriais.

Este documento está sendo apresentado com a estrutura de um Relatório Técnico/Científico (ABNT, 2011). Ele está sendo assim nominado porque nele privilegia-se a apresentação dos Resultados, com ausência (ou pouca presença) de discussão, interpretação ou comparação com resultados de outros autores.

1.2 Referencial Teórico

Nesta revisão teórica busca-se apresentar uma fundamentação teórica para uma melhor compreensão do trabalho pretendido em si.

1.2.1 Boas Práticas De Fabricação

Para a eficaz implementação das BPF nas agroindústrias, as etapas de planejamento e adequação colaborativa são fundamentais. Sendo que a união de ideias na busca de soluções entre o setor privado, sociedade e setor público, busca facilitar a implementação das BPF, assim como fortalecer as relações entre a sociedade e o ente público.

O SIM do município de Giruá-RS, foi instituído em 18 de junho de 2019, através da Lei Municipal nº 6785/2019 (GIRUÁ, 2019). Está lei, na época da coleta de dados da presente pesquisa, era regulamentada pelo Decreto Municipal nº 1503/2019 (GIRUÁ, 2019), conforme citado anteriormente. O SIM realiza as atividades de inspeção e fiscalização sanitária em estabelecimentos que trabalham com produtos de origem animal.

"Art. 1º. Institui o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), com objetivo de assegurar a saúde pública através de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no Município de Giruá" (GIRUÁ, 2019).

As BPF são uma ferramenta de autocontrole que devem ser utilizadas pelos estabelecimentos produtores de produtos de origem animal com o intuito de garantir a produção de alimentos cada vez mais seguros aos consumidores. Devido a isto, a legislação brasileira dispõe de uma regulamentação técnica de Boas Práticas, que abrange os cuidados necessários no manuseio dos alimentos, que se caso não for aplicada configura infração de natureza sanitária, sujeitando a empresa várias penas que podem variar desde notificações até multas e interdição do estabelecimento (MARCONI; GASPAROTTO, 2018).

A Portaria 368 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) define que os estabelecimentos devam adotar as BPF, com o intuito de proteger a saúde da população. Esta Portaria apresenta o título: "Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializados de alimentos" (BRASIL, 1997).

No município de Giruá-RS o Decreto Municipal 1503\2019 regulamentava, no momento da realização da coleta de dados da presente pesquisa, a Lei Municipal 6785/2019, de 18 de junho de 2019, que dispõem sobre a inspeção e a fiscalização sanitária e industrial dos produtos

de origem animal no município de Giruá. O Decreto acima citado define as BPF como “condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal” (GIRUÁ, 2019).

As BPF devem ser vistas como uma prática que visa manter a saúde pública, visto os alimentos de origem animal serem potenciais transmissores de zoonoses. Para Cortese (2016) *apud* Germano (2011), a saúde é um direito inalienável de todo cidadão, tal como está expresso na Declaração Universal dos Direitos do Homem, promulgada em 1948 pela Organização das Nações Unidas (ONU). Mas, para que haja saúde, é fundamental que os alimentos sejam produzidos em quantidade e qualidade apropriadas ao equilíbrio orgânico, o que representa um fator de resistência às doenças.

As BPF são uma ferramenta que auxiliam no controle de qualidade dos estabelecimentos produtores de produtos de origem animal de várias formas, para Akutsu *et al.* (2005) as BPF consideram, de maneira geral, quatro pontos principais a serem analisados: termos relevantes - inclusive pontos críticos de controle e práticas referentes a pessoal; instalações - áreas externas, plantas físicas, ventilação e iluminação adequadas, controle de pragas, uso e armazenamento de produtos químicos, abastecimento de água, encanamento e coleta de lixo; requisitos gerais de equipamentos - construção, facilidade de limpeza e manutenção; e controles de produção.

As BPF são descritas de várias formas na literatura, sempre buscando elencar pontos importantes na produção de alimentos seguros para o consumo. Teodoro, Silva e Pinto (2007) dizem que as BPFs abordam os procedimentos realizados pela indústria, quanto à higienização das instalações, equipamentos e utensílios; controle de pragas e vetores; segurança da água; saúde e hábitos higiênicos dos colaboradores; descrição das tecnologias empregadas na fabricação dos produtos; prevenção da contaminação cruzada; definição de responsabilidades e periodicidades; análises e padrões utilizados na seleção e no controle de qualidade de matérias-primas, ingredientes e produtos acabados; procedimentos de recall e de atendimento ao consumidor, dentre outros.

Para que os estabelecimentos possam utilizar as BPF como uma ferramenta de controle de qualidade, é fundamental que seja realizada, por um profissional capacitado, uma avaliação do seu sistema produtivo. Esta avaliação deverá levar em conta todos os itens levantados na presente revisão teórica relacionados as BPF. Após a realização da avaliação citada, o profissional capacitado redigirá um documento intitulado Manual de Boas Práticas de Fabricação. Gottardi *et al.* (2008) definem o Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) é

um documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, entre outros aspectos para a garantia de qualidade do alimento preparado.

Em geral, nas indústrias alimentícias, o setor de qualidade contém a seguinte documentação, segundo (BRASIL, 2010, p. 39):

Procedimentos descritos de acordo com a legislação a ser seguida e registros que comprovam a implementação dos procedimentos. Em indústrias de origem animal, os procedimentos descritos são denominados programas de autocontrole, os quais apresentam todos os controles necessários e a maneira de como a indústria os realiza, de forma a garantir a qualidade dos produtos e processos. Esses documentos são primordiais para atendimento e manutenção das Boas Práticas de Fabricação. Os Programas de Autocontrole são desenvolvidos, implantados, implementados e monitorados, visando assegurar a integridade e a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos. Sendo assim, as indústrias têm a responsabilidade de produzir alimentos seguros aos consumidores, bem como proporcionar informações claras e compreensíveis sobre os mesmos.

1.2.2 Políticas Públicas

Para Silva e Oliveira (2017), qualquer gestão que almeja atender seus munícipes de forma participativa e cidadã, precisa também estar em consonância com sua realidade imediata vivida, daí a importância, para o município, do gerenciamento colaborativo das políticas públicas.

Para o desenvolvimento das agroindústrias locais é importante que os municípios disponham de órgãos municipais que concedam os devidos registros para seu funcionamento, facilitando dessa forma a formalização das agroindústrias. Para Gazzola (2014), outro conjunto de ações das Prefeituras Municipais é voltado à formalização das experiências e envolvem a criação e manutenção dos SIM, os Licenciamentos Ambientais (geralmente alocados em uma Secretaria ou Setor de Meio Ambiente) e o fornecimento dos Alvarás Municipais de Funcionamento das agroindústrias (Secretaria de Fazenda ou Administração). Essas são atividades fundamentais a viabilização das agroindústrias a nível municipal, por que diminuem custos e o tempo de trâmite dos processos burocráticos, pois a este nível essas questões são mais facilmente resolvidas pelos agricultores e os atores públicos destes serviços.

Pereira (1994) diz que o termo público, associado à política, não é uma referência exclusiva ao estado, como muitos pensam, mas sim à coisa pública, ou seja, de todos, sob à

égide de uma mesma lei e o apoio de uma comunidade de interesses. Portanto, embora as políticas públicas sejam reguladas e frequentemente providas pelo estado, elas também englobam preferências, escolhas e decisões privadas, podendo (e devendo) ser controladas pelos cidadãos. A política pública expressa assim a conversão de decisões privadas e ações públicas, que afetam a todos.

A elaboração de políticas públicas é uma forma dos governos e dos cidadãos exercerem seu direito democrático. A formulação de políticas públicas constitui-se no estágio em que os governos democráticos traduzem seus propósitos e plataformas eleitorais em programas e ações que produzirão resultados ou mudanças no mundo real (SOUZA, 2006).

Existem diversos exemplos de políticas públicas criadas para auxiliar o desenvolvimento das agroindústrias. Uma delas, a nível federal, é o PRONAF (Programa Nacional de Desenvolvimento da Agricultura Familiar), que segundo Prezotto (1999), citado por Dos Anjos *et al.* (2015).

Programas como o PRONAF são de suma importância para o desenvolvimento rural sustentável, principalmente para a agricultura familiar, que muitas vezes necessita uma linha de crédito que seja ajustada a sua realidade, como é o caso do PRONAF.

Segundo o Manual Operacional do PRONAF, o programa visa o fortalecimento da agricultura familiar, mediante apoio técnico e financeiro, para promover o desenvolvimento rural sustentável. Seu objetivo geral consiste em fortalecer a capacidade produtiva da agricultura familiar; contribuir para a geração de emprego e renda nas áreas rurais e melhorar a qualidade de vida dos agricultores familiares. Quatro objetivos específicos complementam os propósitos do programa: a) ajustar as políticas públicas de acordo com a realidade dos agricultores familiares; b) viabilizar a infra-estrutura necessária à melhoria do desempenho produtivo dos agricultores familiares; c) elevar o nível de profissionalização dos agricultores familiares através do acesso aos novos padrões de tecnologia e de gestão social; d) estimular o acesso desses agricultores aos mercados de insumos e produtos (SCHNEIDER; SILVA; MARQUES, 2004, p.4)

Já a nível estadual destaca-se o “Selo Sabor Gaúcho”, Prezotto (1999), citado por Anjos *et al.* (2015), que diz que o programa foi criado em 1999, durante a administração do governador Olívio Dutra do Partido dos Trabalhadores, e buscava beneficiar a produção de agricultores familiares, assentados da Reforma Agrária e pescadores artesanais no Rio Grande do Sul. Em linhas gerais, tratava-se de fomentar novas possibilidades e estratégias que atenuassem as dificuldades econômicas das famílias rurais, diversificando as fontes de ingresso

econômico e ampliando suas possibilidades no cenário local e regional para esse fragilizado setor da sociedade.

Outra política pública de grande importância para o fomento das agroindústrias produtoras de produtos de origem animal no Rio Grande do Sul é o SUSAF-RS, que possibilita os municípios e estabelecimentos aderidos ao programa comercializarem seus produtos em todo o território estadual, não ficando sua produção restringida somente ao município sede do SIM que realiza a sua inspeção e sua fiscalização.

No ano de 2011 o Rio Grande do Sul instituiu o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte (SUSAF-RS), regulamentado em 2012, que prevê a equivalência do Sistema de Inspeção Municipal (SIM) à Coordenadoria de Inspeção Estadual e Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA), concedendo adesão ao Sistema e possibilitando às agroindústrias a comercialização intermunicipal em todo o estado. Assim como no SISBI-SUASA, a equivalência dos serviços de inspeção visa atingir os mesmos objetivos em escalas diferentes (DE SA, 2019, p.16).

2 METODOLOGIA E RESULTADOS

Na presente secção serão detalhadas as atividades desenvolvidas para atingir os objetivos propostos, qual seja, a elaboração da proposta de um sistema de gestão das BPF. Para a execução de tal proposta seguiu-se a orientação de primeiro conhecer o contexto e, posteriormente propor um modelo de gestão das BPF. Para tanto a pesquisa foi estruturada em quatro etapas.

Para um melhor entendimento da pesquisa, nesta secção serão apresentadas a metodologia proposta, e na sequência os resultados obtidos em cada etapa da pesquisa. No primeiro momento serão caracterizados o SIM e os estabelecimentos registrados junto a ele, sendo que posteriormente serão descritas as etapas da pesquisa.

As etapas da pesquisa foram denominadas como: Primeira Etapa – Conhecendo o Contexto pela Visão dos Proprietários, RTs e Colaboradores, Segunda Etapa – Conhecendo o Contexto pela Visão dos Fiscais do SIM - Avaliação Sanitária dos Estabelecimentos, Terceira Etapa - Apresentação dos Dados e Recolhimento de Sugestões e Quarta Etapa – Elaboração do Plano de Gestão em BPF.

Após a realização das várias etapas supracitadas, da tabulação e da sistematização dos dados, o trabalho foi finalizado com a criação de uma proposta de Plano de Trabalho para a Gestão em BPF, que poderá ser utilizada para a gestão das BPF tanto pelos estabelecimentos, quanto pelo SIM.

O primeiro passo para a realização deste trabalho foi diagnosticar qual a percepção que os proprietários, RTs e colaboradores dos estabelecimentos tinham sobre a importância e em qual grau encontravam-se implementadas as BPF nos estabelecimentos participantes da pesquisa. Para se chegar a este diagnóstico foram aplicados questionários junto aos proprietários e RTs dos estabelecimentos, tais questionários podem ser visualizados no Apêndice A. Da mesma forma foi aplicado outro modelo de questionário aos colaboradores dos estabelecimentos, que pode ser encontrado no Apêndice B.

Em um segundo momento foram elaborados formulários no formato *checklist* (listas e verificação), que posteriormente foram utilizados junto aos estabelecimentos para obter-se um diagnóstico referente a utilização das BPF nos estabelecimentos pela visão do SIM.

Durante o desenvolvimento da pesquisa foram formulados dois modelos de *checklist*, sendo eles: *checklist* de pontuação fixa e *checklist* de pontuação variável. Estes modelos encontram-se respectivamente no Apêndice C e no Apêndice D.

Após a coleta dos dados citados anteriormente, foi realizada a tabulação e à sistematização destes dados. Neste momento foi elaborado o Relatório Sobre Auditoria em BPF, encontrado no Apêndice E, que posteriormente foi entregue aos proprietários e aos RTs pelos estabelecimentos, como forma de feedback (opinião, retorno), com o intuito de orientar o processo de resolução das não conformidades identificadas durante as auditorias em BPF.

Durante a terceira etapa do trabalho, denominada Apresentação dos Dados e Recolhimento de Sugestões, foi elaborado um documento com os resultados obtidos na primeira e na segunda etapa do trabalho. Tal documento foi posteriormente apresentado aos proprietários e RTs durante reuniões. No Apêndice F encontramos um modelo do documento citado anteriormente, que foi denominado Relatório Contendo o Resultado da Aplicação de Questionários e o Resultado das Auditorias em BPF Realizadas Durante a Pesquisa.

Após a apresentação dos resultados citados anteriormente, ocorreu o acolhimento, o debate e a redação de propostas com a intenção da criação de um sistema para a implementação e a permanente qualificação das BPF junto aos estabelecimentos. Tais propostas foram descritas no documento denominado Relatório de Reunião para a Confeção de uma Proposta Colaborativa de Gestão em BPF, encontrado no Apêndice G.

A elaboração da proposta de um sistema de gestão para a implementação e a permanente qualificação das BPF, caracterizou a quarta etapa do trabalho, onde gerou-se o documento denominado Plano de Trabalho para a Gestão em BPF. Para a elaboração do Plano de Trabalho para a Gestão em BPF foram analisados todos os resultados obtidos durante as etapas anteriores do trabalho.

A seguir serão explanadas, de forma minuciosa, todas as etapas, assim como as demais atividades realizadas durante a realização do presente estudo.

2.1 Caracterização do SIM/Giruí e estabelecimentos

Dentro do organograma administrativo da Prefeitura de Giruí\RS o SIM faz parte do Departamento de Inspeção Animal, que atua junto a estrutura administrativa da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente. Sua sede fica localizada em anexo a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, na Rua Independência, número 101, centro de Giruí\RS.

O SIM é responsável pelas atividades de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos pelos estabelecimentos registrados junto a este órgão administrativo. A

equipe do serviço é formada por um médico veterinário, que é Fiscal do SIM, e por um auxiliar de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

O trabalho de pesquisa explanado foi realizado pelo pesquisador\mestrando, que concomitantemente realizou suas atividades laborais junto ao SIM, na função de médico veterinário, Fiscal do SIM, responsável pela inspeção e pela fiscalização de produtos de origem animal nos estabelecimentos participantes da pesquisa. Salienta-se que as atividades realizadas durante a pesquisa foram autorizadas pelo Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, responsável pelas atividades desenvolvidas pelo SIM, conforme autorização em anexo (Anexo A).

Durante o desenvolvimento das atividades da pesquisa existiam cinco estabelecimentos produtores de produtos de origem animal registrados junto ao SIM. Dentre esses estabelecimentos existia um abatedouro-frigorífico que realizava o abate de bovinos, um abatedouro-frigorífico e unidade de beneficiamento de produtos cárneos que realizava o abate e industrializava produtos cárneos suínos, um abatedouro-frigorífico de pescados e unidade de beneficiamento de produtos cárneos, que realizava o abate de peixes e industrializava produtos cárneos de aves, um abatedouro-frigorífico de pescados que realizava o abate de peixes, e uma micro indústria de produtos cárneos, que realizava a produção de embutidos frescos e produtos temperados.

Os estabelecimentos produtores de produtos de origem animal mencionados neste trabalho serão identificados apenas como SIM A, SIM B, SIM C, SIM D e SIM E. A nomenclatura para cada estabelecimento foi atribuída aleatoriamente. Papeletas com o nome dos estabelecimentos foram colocadas em uma sacola, sendo posteriormente realizada a retirada das papeletas, desta forma a nomenclatura foi definida conforme a ordem em que foram retiradas da sacola mencionada.

Três dos estabelecimentos registrados junto ao SIM possuíam gestão familiar. Um abatedouro frigorífico e unidade de beneficiamento de produtos cárneos suínos tinha sua gestão desenvolvida pela proprietária e seu filho, já um abatedouro frigorífico de pescados e unidade de beneficiamento de produtos cárneos tinha sua gestão realizada pelo casal de proprietários, da mesma forma um abatedouro frigorífico de pescados tinha as atividades de gestão do estabelecimento realizadas pelo casal de proprietários. Por sua vez os outros dois estabelecimentos registrados junto ao SIM possuíam sua gestão realizada por colaboradores que desempenhavam a função de gerentes, sendo eles um abatedouro frigorífico e uma micro indústria de produtos cárneos.

Quatro dos estabelecimentos registrados junto ao SIM possuíam Médicos Veterinários como RTs, sendo que um estabelecimento possuía um profissional graduado em Tecnologia dos Alimentos como RT. Abaixo, na Tabela 1, serão apresentados dados referentes aos estabelecimentos participantes da pesquisa com o intuito de orientar os leitores sobre o contexto em que os estabelecimentos participantes da pesquisa encontravam-se inseridos.

Tabela 1 — Caracterização dos Estabelecimentos Registrados Junto ao SIM.

| SIM | Gestão | Nº de Colaboradores | RT | Adesão ao SUSAF-RS |
|------------|---------------|--------------------------------|---------------------------|-------------------------------|
| A | Familiar | 4 | Med. Vet. | Sim |
| B | Empresarial | 2 | Med. Vet. | Não |
| C | Familiar | 2 | Med. Vet. | Não |
| D | Empresarial | 2 | Tecnólogo em Alimentos | Não |
| E | Familiar | 3 | Med. Vet. | Não |

Fonte: O próprio autor (2023). Legenda: SIM= Serviço de Inspeção Municipal; N°= número; RT = responsável técnico; Med. Vet. = médico veterinário.

2.2 Metodologia da Primeira Etapa – Conhecendo o Contexto Pela Visão dos Proprietários, RTS e Colaboradores

A primeira etapa da pesquisa foi verificar se, na percepção dos agentes privados envolvidos, existiam e quais eram as dificuldades ou inadequações para implantação, implementação e permanente qualificação das BPF nos estabelecimentos de produtos de origem animal de Giruá\RS.

Essa fase foi desenvolvida em dois eixos: um, a percepção que os proprietários e RTs tem sobre as condições de implantação, implementação das BPF nos estabelecimentos em que desenvolvem suas atividades; e dois, a percepção que colaboradores dos estabelecimentos tinham sobre as dificuldades e inadequações relativas a implantação e implementação das BPF.

Para entender a percepção que os proprietários, RTs e colaboradores tinham sobre as boas práticas, foram elaborados questionários. Segundo Gil (2008):

Pode-se definir questionário como a técnica de investigação composta por um conjunto de questões que são submetidas a pessoas com o propósito de obter informações sobre conhecimentos, crenças, sentimentos, valores, interesses, expectativas, aspirações, temores, comportamento presente ou passado etc.

O mesmo autor (op.cit, p.121) também informa que:

Construir um questionário consiste basicamente em traduzir objetivos da pesquisa em questões específicas. As respostas a essas questões é que irão proporcionar os dados requeridos para descrever as características da população pesquisada ou testar as hipóteses que foram construídas durante o planejamento da pesquisa. Assim, a construção de um questionário precisa ser reconhecida como um procedimento técnico cuja elaboração requer uma série de cuidados, tais como: constatação de sua eficácia para verificação dos objetivos; determinação da forma e do conteúdo das questões; quantidade e ordenação das questões; construção das alternativas; apresentação do questionário e pré-teste do questionário.

Entre os meses de janeiro e março de 2021, foram elaborados dois modelos de questionários. Um para a ser aplicado aos proprietários e RTs e outro para ser aplicado junto aos colaboradores dos estabelecimentos registrados no SIM.

Ambos os questionários traziam em seu cabeçalho informações acerca do propósito, da confidencialidade, orientando a não colocação de nomes nos questionários, assim como mencionando aos entrevistados que a atividade de preenchimento do questionário não fazia parte das atividades de inspeção e fiscalização do SIM. Também foi explícito que não era obrigatória a resposta aos questionários, deixando-os com livre escolha sobre responder ou não aos questionários.

O questionário destinado aos proprietários e RTs foi composto por dez questões abertas (Apêndice A), relativas aos procedimentos de BPF adotados pelos estabelecimentos registrados junto ao SIM.

O questionário para proprietários e RTs foi entregue a estes pelo então Auxiliar de Inspeção e de Fiscalização do SIM, sendo recolhido após 15 dias. Para manter a confidencialidade das respostas, junto ao questionário foi entregue um envelope de papel pardo, sendo o mesmo modelo de envelope entregue a todos os entrevistados. Os entrevistados foram orientados, pelo Auxiliar de Inspeção e Fiscalização do SIM, a depositarem o questionário no envelope, assim como o lacrarem antes da entrega, sendo mantida a confidencialidade da resposta.

Os questionários para proprietários e RTs foram recolhidos no mesmo dia, pelo então Auxiliar de Inspeção e Fiscalização do SIM, em todos os estabelecimentos e posteriormente entregues ao mestrando para avaliação dos resultados obtidos.

O questionário para colaboradores (Apêndice B) foi formulado com sete questões fechadas, relativas aos procedimentos de BPF adotados pelos estabelecimentos registrados junto ao SIM.

Para que fosse realizado o preenchimento dos questionários para colaboradores o então Auxiliar de Inspeção e de Fiscalização, reunia os colaboradores nos estabelecimentos em que estes desenvolviam suas atividades laborais. O questionário era distribuído aos colaboradores, as questões fechadas e suas alternativas eram lidas em voz alta pelo Auxiliar de Inspeção e Fiscalização, sendo que após a leitura os colaboradores respondiam as questões de forma individual. Ao término do questionário os colaboradores depositavam o questionário em um envelope de papel pardo padronizado e o lacravam, mantendo a confidencialidade das respostas.

Após o preenchimento dos questionários para colaboradores em todos os estabelecimentos registrados no SIM, o então Auxiliar de Inspeção e de Fiscalização repassou os envelopes ao mestrando para a realização da avaliação dos resultados.

2.3 Resultados da Primeira Etapa - Conhecendo o Contexto Pela Visão dos Proprietários, RTS e Colaboradores

2.3.1 Resultados da Primeira Etapa - Conhecendo o Contexto Pela Visão dos Proprietários e RTS

Para a descoberta do contexto relativo as BPF sob o ponto de vista dos proprietários e RTs foi elaborado um questionário composto por dez perguntas abertas, relativas aos procedimentos de BPF adotados pelos estabelecimentos registrados junto ao SIM.

O questionário supracitado foi respondido pelos proprietários dos estabelecimentos registrados junto ao SIM, assim como pelos respectivos RTs. Foram recebidos para avaliação nove questionários respondidos.

A questão de número um trouxe o seguinte questionamento, “Como, quando e por quem foi elaborado o Manual de Boas Práticas de Fabricação para o estabelecimento? ”

Após a análise das respostas da pergunta número um constatou-se que em sua maioria os Manuais de BPF foram elaborados no ano de 2019. Vale ressaltar que no ano de 2019, entrou em vigor o decreto municipal nº 1503/2019, que traz, em seu artigo 76º, a exigência da utilização do manual de BPF, por parte dos estabelecimentos registrados junto ao SIM.

Também se identificou através da análise das respostas da pergunta número um que os manuais de BPF foram elaborados pelos RTs dos estabelecimentos, tendo uma exceção relatada, onde o manual de BPF foi elaborado por um técnico terceirizado, especializado na área de alimentos. Somente um dos questionários abordou o segmento “como” foi elaborado o manual de BPF, sendo que este relatou que foi realizado um levantamento de dados sobre o estabelecimento, com posterior elaboração de um *checklist* para utilização no estabelecimento.

A questão número dois trouxe o seguinte questionamento, “Em que estágio se encontra as BPF no estabelecimento: em implantação (sendo colocado para funcionar) ou já em implementação (em funcionamento) ”?

Após avaliação das respostas obtidas no presente questionamento, observou-se que a maioria dos proprietários e RTs dos estabelecimentos registrados junto ao SIM, afirmaram que o manual de BPF está implementado (em funcionamento), junto aos estabelecimentos. Apenas duas respostas classificaram o estágio em que se encontram as BPF nos estabelecimentos como em implantação (sendo colocado para funcionar).

A questão número três trouxe o seguinte questionamento “Cite as vantagens atingidas (obtidas) ou que pretendesse atingir (obter) ao utilizar o manual de BPF”.

Durante a avaliação das respostas obtidas na questão número três não foram identificados pontos unânimes, ou quase unânimes. O ponto convergente na maioria das respostas cita a melhora na qualidade higiênico-sanitária durante as atividades produtivas dos estabelecimentos. Também foram elencadas vantagens como: redução de custos produtivos, pela melhora no aproveitamento das matérias-primas devido a padronização dos processos e melhor aceitação dos produtos pelos consumidores.

A questão número quatro trouxe o seguinte questionamento “Citar dificuldades ou entraves para a implantação ou implementação das BPF no estabelecimento”.

Constatou-se que a principal dificuldade apontada pelos proprietários e RTs está ligada aos colaboradores dos estabelecimentos. Foram apontadas dificuldades relativas ao baixo grau de escolaridade, a não realização das atividades descritas nos manuais de BPF. Também foi citado o excesso de planilhas como ponto negativo, visto os colaboradores não terem interesse no preenchimento destas.

A questão número cinco trouxe o seguinte questionamento “Dentre as orientações citadas no manual de Boas Práticas de Fabricação existem algumas consideradas difíceis de serem implementadas e mantidas de forma eficiente no estabelecimento? Quais”?

As respostas da questão número cinco trouxeram uma grande gama de pontos considerados difíceis de serem implementados e mantidos de forma eficiente nos estabelecimentos.

Novamente foram citados pontos relacionados aos colaboradores, sendo a dificuldade em realizar treinamentos efetivos, assim como a negligência, por parte dos colaboradores, relativa as novas orientações presentes nos manuais de BPF. O preenchimento das planilhas listadas nos manuais de BPF, por parte dos colaboradores, também foram citados novamente como dificuldades a serem solucionadas. Da mesma forma foram citados, como dificuldades para a implantação e manutenção de forma eficiente das BPF nos estabelecimentos, os custos operacionais relacionados as operações de rotina padronizadas no manual de BPF.

A questão número seis trouxe o seguinte questionamento “Como está sendo armazenada a documentação referente ao cumprimento das orientações do Manual de Boas Práticas de Fabricação”?

As respostas referentes ao armazenamento da documentação relativa as orientações do manual de BPF mostraram que os documentos são armazenados no próprio estabelecimento. Em alguns estabelecimentos tais documentos são armazenados no escritório, em outros ficam disponíveis nos setores onde são utilizados. Em geral os documentos são armazenados em pastas, sendo estas depositadas em arquivos.

A questão sete trouxe o seguinte questionamento “Como os resultados das verificações de conformidades e não conformidades presentes nas tabelas de autocontrole do Manual de Boas Práticas de Fabricação estão sendo usados na orientação e possíveis correções das BPF”?

Durante a avaliação das respostas obtidas na questão número sete, constatou-se que os resultados de conformidades ou não conformidades, presentes nas tabelas de autocontrole, são repassadas pelos colaboradores aos proprietários e/ou RTs pelos estabelecimentos. Após constatadas, pelos responsáveis pelo controle de qualidade, não conformidades, estes atuam junto aos colaboradores no intuito de realizar a correção das não conformidades. Uma das respostas obtidas afirmou que no momento não toma medidas para a resolução das não conformidades identificadas nas tabelas de autocontrole.

A questão oito trouxe o seguinte questionamento “Você acredita que o poder público municipal, através do SIM, poderia auxiliar na implementação e na gestão das Boas Práticas de

Fabricação no estabelecimento? Se sim, através de qual método (revisão dos manuais, explicação dos manuais, cedência de materiais para mensuração dos itens constantes nos manuais, revisão em conjunto com os estabelecimentos da legislação que trata sobre as Boas Práticas de Fabricação no município, outras formas)”?

Os resultados obtidos na questão oito, com exceção de um questionário, indicam que os responsáveis pelos estabelecimentos esperam do poder público, através do SIM, diversas formas de auxílio para a implementação e gestão das BPF nos estabelecimentos.

Foram citados exemplos de auxílio, como: revisão dos manuais, explicação dos manuais, revisão das legislações que tratam sobre BPF, sendo dada ênfase para a possibilidade do SIM organizar cursos, treinamentos, palestras, com o tema BPF, com o intuito de orientar e demonstrar a importância das BPF aos colaboradores dos estabelecimentos.

A questão nove trouxe o seguinte questionamento “Como o (a) senhor (a) percebe esse processo colaborativo da construção de uma política pública para qualificar as Boas Práticas de Fabricação? Se sente motivado em participar dele”?

Após a avaliação das respostas de questão nove constatou-se que todos os questionários recolhidos traziam respostas positivas quanto a motivação em participar de uma política pública para qualificar as BPF.

A percepção por parte dos proprietários e RTs sobre o processo colaborativo na construção da política pública trouxe respostas no sentido de concordância na importância do poder público auxiliar nos processos de implantação e implementação das BPF nos estabelecimentos, no sentido de melhorar a qualidade higiênico-sanitária dos produtos de origem animal produzidos.

A questão dez trouxe o seguinte questionamento “Queres relatar sobre mais algum aspecto relativo as Boas Práticas de Fabricação, que não tenha sido abordado neste questionário? O espaço abaixo é destinado a este relato”.

A avaliação das respostas da questão número dez mostrou que a maioria dos entrevistados não quis relatar mais algum aspecto relativo às BPF. Porém, três entrevistados contribuíram com relatos.

Dentre os relatos citados, todos reiteram a importância das BPF para a melhoria da qualidade dos alimentos produzidos, sendo novamente citada a importância de cursos sobre o tema.

As respostas obtidas nos questionários, destinados aos proprietários e também aos RTs, foram de grande importância para que o SIM, identificasse possíveis dificuldades, relativas a implantação e implementação das BPF, nos estabelecimentos registrados.

Durante a avaliação das respostas também foram identificadas diversas sugestões relacionadas a soluções colaborativas, com o auxílio do poder público e dos estabelecimentos, para que sejam sanadas as dificuldades supracitadas.

O conhecimento das dificuldades, assim como das sugestões de solução, citadas acima, são um passo de grande importância para a construção de uma política pública colaborativa para a criação de um plano de trabalho para a gestão das BPF.

2.3.2 Resultados da Primeira Etapa – Conhecendo o Contexto pela Visão dos Colaboradores

Para o auxílio na busca pelo conhecimento do contexto das BPF junto aos estabelecimentos, no que tange aos colaboradores dos estabelecimentos registrados junto ao SIM, foi formulado um questionário composto por sete perguntas fechadas, relativas aos procedimentos de BPF adotados pelos estabelecimentos.

O questionário supracitado foi respondido pelos colaboradores dos estabelecimentos, sendo que foram recebidos para avaliação 13 questionários respondidos.

No dia 21 de julho de 2021 foi realizada a abertura dos envelopes contendo os questionários respondidos. Durante a avaliação das respostas obtidas, constatou-se que na pergunta seis ocorreu a assinalação de duas alternativas na resposta em um dos questionários, sendo esta resposta desconsiderada para a realização do cálculo de percentagem das respostas obtidas no questionário aplicado aos colaboradores.

A questão de número um trouxe o seguinte questionamento, “O estabelecimento em que você trabalha possui Manual de Boas Práticas de Fabricação”?

Após avaliação dos questionários identificou-se que 100 % das respostas afirmaram que o estabelecimento, em que os colaboradores desenvolvem suas atividades laborais, possui manual de BPF.

A questão de número dois trouxe o seguinte questionamento, “O Manual de Boas Práticas de Fabricação foi explicado a você”?

Após avaliação dos questionários identificou-se que 100 % das respostas afirmavam que o colaborador questionado tinha recebido explicações referentes ao manual de BPF.

A questão de número três trouxe o seguinte questionamento, “Você entendeu as orientações contidas no Manual de Boas Práticas de Fabricação”?

Após avaliação das respostas dos questionários verificou-se que 92,30 % dos colaboradores questionados, afirmavam ter entendido as orientações contidas no manual de BPF.

A questão de número quatro trouxe o seguinte questionamento, “No estabelecimento em que você trabalha são realizadas atividades ou treinamentos para lembrar ou atualizar as informações contidas no Manual de Boas Práticas de Fabricação”?

Após avaliação das respostas dos questionários identificou-se que 100 % dos colaboradores afirmaram que participaram de atividades ou treinamentos com o intuito de lembrar ou atualizar as informações contidas no manual de BPF.

A questão de número cinco trouxe o seguinte questionamento, “Você acha importante terem encontros ou reuniões para lembrar ou atualizar os procedimentos descritos no Manual de Boas Práticas de Fabricação”?

Após avaliação das respostas dos questionários identificou-se que 100 % dos colaboradores afirmaram que acham importante a utilização de reuniões ou encontros para lembrar ou atualizar os procedimentos descritos no manual de BPF.

A questão de número seis trouxe o seguinte questionamento, “Você entendeu a forma de preenchimento das planilhas descritas no Manual de Boas Práticas de Fabricação”?

Após avaliação das respostas dos questionários identificou-se que 91,66 % dos colaboradores afirmavam que entenderam a forma de preenchimento das planilhas contidas no manual de BPF.

A questão de número sete trouxe o seguinte questionamento, “Você acha que uma ação conjunta entre o SIM, RTs, proprietários e colaboradores é importante para a implementação total das BPF nos estabelecimentos”?

Após avaliação das respostas dos questionários identificou-se que 100 % dos colaboradores afirmaram que acham importante uma ação conjunta entre SIM, RTs, proprietários e colaboradores dos estabelecimentos. O foco dessa ação conjunta citada é a implementação total das BPF nos estabelecimentos registrados junto ao SIM.

As respostas obtidas nos questionários, destinados aos colaboradores dos estabelecimentos foram de grande importância para que o SIM identificasse a percepção dos colaboradores no que se refere a forma com que foram implantadas e implementadas as BPF nos estabelecimentos.

Com base nas respostas acima citadas percebeu-se que, pelo ponto de vista dos colaboradores, as BPF já se encontravam implementadas no estabelecimento em que trabalham. Ao responderem os questionários os colaboradores afirmaram que o estabelecimento em que trabalham possui manual de BPF, assim como haviam participado de treinamentos para desenvolver as atividades citadas no manual de BPF.

Da mesma forma identificou-se que os colaboradores recebiam treinamentos com o intuito de reforçar, ou relembrar as orientações propostas no manual de BPF, assim como acreditam que os treinamentos são importantes para a implementação das BPF, da mesma forma para sua correta aplicação. Os treinamentos em BPF são de extrema importância para que ocorra a correta implementação, assim como a manutenção da forma de desenvolver os trabalhos nos estabelecimentos, sendo estas orientações contidas nos Manuais de BPF.

Ademais, os colaboradores acreditam que ações conjuntas entre todos os elementos que desenvolvem atividades nos estabelecimentos são importantes para que ocorra a total implementação das BPF nos estabelecimentos. As ações quando aplicadas de forma conjunta e colaborativa entre os participantes do processo produtivo são de grande valia para que se obtenha sucesso na implementação das BPF.

A colaboração entre proprietários, RTs, fiscalização e colaboradores, cada um desempenhando sua função dentro do estabelecimento, é uma ferramenta que pode, e deve ser utilizada na identificação de dificuldades, assim como na busca participativa por soluções para as dificuldades encontradas.

2.4 Metodologia da Segunda Etapa – Conhecendo o Contexto Pela Visão dos Fiscais do SIM - Avaliação Sanitária dos Estabelecimentos

A segunda etapa da pesquisa foi verificar, através de dados quali e quantitativos quais eram as dificuldades ou inadequações para implantação, implementação e permanente qualificação das BPF nos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM. Nesta etapa foi dado ênfase a percepção e ao diagnóstico sanitário que a equipe do SIM tinha sobre as condições de implantação, implementação e permanente qualificação das BPF nos cinco estabelecimentos registrados junto ao SIM.

Para o desenvolvimento da segunda etapa do projeto foram utilizados, como ferramenta de auxílio no diagnóstico, *checklists* (listas de verificação), (Apêndices C e D). Posteriormente

os dados obtidos foram tabulados e sistematizados, assim como houve a criação de uma seriação histórica para acompanhar a evolução da aplicação das BPF em cada estabelecimento.

De acordo com Lanosheere (1970) *apud* Cardoso *et al.*, 2019, p. 2:

O termo checklist, traduzido do inglês como uma lista de verificação, consiste em uma ferramenta estruturada de trabalho, que abrange um conjunto de comportamentos, nomes, itens ou tarefas a serem consideradas e/ou seguidas, objetivando realizar uma observação sistemática.

Os *checklists* foram elaborados, tendo como base o *checklist* de BPF adaptado a agroindústrias familiares de pequeno porte, encontrado no Apêndice A da dissertação apresentada como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre Profissional na área de Alimentos de Origem Animal, da autora Maluza Machado Feltrin (FELTRIN, 2017).

Uma das modificações elaboradas no *checklist* citado no parágrafo anterior foi sua divisão em blocos, tendo como base para esta divisão o documento Categorização dos Serviços de Alimentação – Elaboração e Validação da Lista de Avaliação (ANVISA), 2013.

Devido a diversidade de categorias de estabelecimentos registrados junto ao SIM, assim como portes físicos, diferenças entre as plantas estruturais, e demais particularidades inerentes aos estabelecimentos, como a presença ou ausência de determinadas seções de trabalho, foi desenvolvido um modelo de *checklist* para cada estabelecimento, com o intuito de aferir da forma mais precisa possível o nível em que se encontravam a implantação, a implementação, e a gestão das BPF nos estabelecimentos participantes da pesquisa.

Os *checklists* eram divididos em diversos blocos, conforme os padrões citados no parágrafo anterior. O primeiro bloco constante nos *checklists* tinha o intuito de investigar se o Manual de BPF estava disponível para consulta no estabelecimento, os próximos blocos avaliavam o ambiente externo do estabelecimento (pátios), em abatedouros-frigoríficos existia um bloco avaliando os currais e/ou pocilgas, e em caso de abatedouro frigorífico de peixes o bloco avaliava os tanques de recepção e insensibilização dos peixes. Na sequência os blocos eram padronizados para avaliar banheiros e vestiários e a barreira sanitária. Após, cada sala de produção existente no estabelecimento representava um bloco de avaliação, variando o número e a nomenclatura dos blocos conforme a estrutura física do estabelecimento, como por exemplo: sala de abate, sala de vísceras vermelhas, sala de vísceras brancas, sala de produção de embutidos, sala de desossa, defumadores, sala de banha, sala de maturação, sala de expedição, sala de limpeza e higiene de caixas e equipamentos, sala de insumos alimentares. Já os últimos

blocos dos *checklists* eram constituídos pelos POPs dos estabelecimentos, onde buscava-se avaliar se as planilhas contidas nos POPs eram preenchidas com a frequência indicada no Manual de BPF.

A avaliação das BPF com a utilização dos *checklists* iniciava-se pela área externa dos estabelecimentos, posteriormente eram avaliados ambientes não produtivos como banheiros e vestiários e a sala onde está inserida a barreira sanitária, logo eram avaliadas todas as seções produtivas dos estabelecimentos, como sala de abate e seus anexos, salas de manipulação de alimentos, sendo que na parte final do *checklist* era avaliado se existia e estava disponível para consulta no estabelecimento o Manual de BPF, assim como se as planilhas de autocontrole citadas no Manual de BPF estavam sendo preenchidas pelas colaboradores.

Os blocos também foram subdivididos em itens para auxiliar no momento do preenchimento do *checklist*. Abaixo, foi utilizado o bloco 6 – SALA DE ABATE, de um dos estabelecimentos registrados junto ao SIM para a exemplificação de como os blocos eram divididos em itens.

6 – SALA DE ABATE:

6.1 – Limpeza

6.2 – Organização

6.3 – Possui produtos destinados a higienização das mãos (sabonete líquido, sanitizante, papel toalha)

6.4 – Torneiras de acionamento não manual

6.5 – Lixeiras com tampas de acionamento não manual

6.6 – Equipamentos em bom estado de conservação

6.7 – Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação.

Pode-se observar no Apêndice C e D os modelos de *checklists* utilizados como ferramenta de auxílio para mensuração das BPF em um dos estabelecimentos registrados junto ao SIM.

Os *checklists* citados foram utilizados para a mensuração do nível de implantação, implementação e gestão das BPF nos estabelecimentos registrados no SIM. Da mesma forma pretende-se utilizá-los na rotina de inspeção e fiscalização do SIM, com o objetivo de auditar os procedimentos relativos as BPF nos estabelecimentos.

As possíveis respostas dos *checklists* utilizados durante as auditorias de BPF foram: conforme (C), não conforme (NC) e não se aplica (NA), sendo está última utilizada para elementos que não puderam ser avaliados no estabelecimento em questão.

Após a avaliação dos *checklists*, mais precisamente no momento do desenvolvimento da secção resultados identificou-se que devido aos *checklists* terem sido idealizados de forma individual, levando em conta as particularidades de cada estabelecimento, não caberia a utilização da resposta “não se aplica”. Devido a esse motivo, para a confecção das Tabelas que serão apresentadas no decorrer do trabalho, os itens que obtiveram como resposta “não se aplica”, tanto na primeira quanto na segunda Auditoria Oficial em BPF, não serão contabilizados.

Outro fator que teve a necessidade de ser revisado para a confecção das Tabelas foi o item denominado “Manual de BPF contempla o POP”, visto que no modelo de *checklist* de Pontuação Fixa esta pergunta estava presente em todos os itens relacionados a POPs, totalizando em todos os questionários mais de três pontos. Já no *checklist* de Pontuação Variável somente foi realizada uma vez a pergunta relativa ao “manual de BPF contemplar todos os POPs exigidos pela legislação municipal”, recebendo três como pontuação única. Desta forma para a realização dos cálculos relativos a confecção das Tabelas estes itens não foram contabilizados em ambos os modelos de *checklists*. Os modelos de *checklists* citados anteriormente serão explicados logo na sequência do texto.

No momento inicial da pesquisa todas as respostas conformes e não conformes do *checklist* tiveram peso um, sendo que posteriormente esta pontuação foi modificada, conforme será relatado posteriormente. Por este motivo este primeiro modelo de *checklist* foi denominado *checklist* com pontuação fixa (Apêndice C).

Após o preenchimento do *checklist*, eram somados os pontos conformes e não conformes, obtendo-se desta forma 100% dos pontos válidos para a classificação sanitária do estabelecimento, em relação ao nível de implantação, implementação e gestão em BPF. O resultado da classificação sanitária do estabelecimento foi denominado Percentual de Adequação (PA), sendo o total de itens conformes e não conformes presentes no *checklist* denominado Itens Julgados. Após eram somados os pontos conformes, sendo estes denominados na fórmula de cálculo como Itens Atendidos.

A fórmula utilizada para o cálculo do Percentual de Adequação em BPF nos estabelecimentos era a seguinte:

$$PA = (Itens\ Atendidos / Itens\ Julgados) \times 100\% \#(1)$$

Exemplo do cálculo utilizado: um determinado estabelecimento obteve durante a Auditoria Oficial em BPF um total de 85 itens avaliados entre conformidades e não conformidades, Itens Julgados, sendo 68 itens oriundos de conformidades, Itens Atendidos, e 17 pontos oriundos de não conformidades. Dividia-se então 68 por 85 e posteriormente multiplicava-se por 100%, obtendo-se desta forma o resultado de 80% do PA em BPF do estabelecimento. Resumo do cálculo mencionado anteriormente, $(68 \div 85) \times 100\% = 80\%$.

Durante a etapa de elaboração dos *checklists* que foram utilizados para o auxílio nas atividades de auditoria em BPF junto aos estabelecimentos registrados no SIM, foi definido como periodicidade ideal para aplicação das Auditorias em BPF, o prazo compreendido entre 30 e 60 dias. A margem de 30 dias entre a periodicidade citada foi importante para que as Auditorias Oficiais em BPF fossem encaixadas dentro da agenda de inspeções e fiscalizações a serem realizadas pelo SIM.

Para a tipificação sanitária dos estabelecimentos foram definidas notas de classificação, onde os estabelecimentos que apresentaram como resultado das Auditorias Oficiais em BPF 75% ou mais de PA foram classificados como bons, entre 50% a 74,99% de PA foram classificados como aceitáveis e menos que 50% de PA foram classificados como insuficientes.

A tipificação sanitária citada anteriormente também foi idealizada a partir do *checklist* de BPF adaptado a agroindústrias familiares de pequeno porte, encontrado no Apêndice A da dissertação apresentada como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre Profissional na área de Alimentos de Origem Animal, da autora Maluza Machado Feltrin (FELTRIN, 2017).

No mês de setembro de 2021, como citado anteriormente, ocorreu um processo de reformulação dos *checklists* utilizados pelo SIM para a avaliação das BPF nos estabelecimentos. Após a avaliação dos resultados dos *checklists* constatou-se que o sistema de pontuação utilizado até o momento apresentava falhas, pois dava o mesmo peso a critérios que possuíam maior ou menor capacidade em originar riscos de ordem higiênico-sanitário na produção dos alimentos. Tais riscos podem acarretar contaminações biológicas, físicas ou químicas nos alimentos de origem animal produzidos, devendo ser minimizados o máximo possível.

Para o desenvolvimento do sistema de pontuação citado anteriormente utilizou-se como base o documento Categorização dos Serviços de Alimentação – Elaboração e Validação da Lista de Avaliação (ANVISA, 2013). Em ambos os documentos os itens avaliados são pontuados conforme os graus de risco para a contaminação dos alimentos produzidos nos locais estudados.

Foi desenvolvida então uma nova metodologia para a pontuação utilizada na avaliação das BPF nos estabelecimentos. Elementos caracterizados como de alto risco para contaminação receberam nota três, elementos caracterizados como de médio risco para contaminação receberam nota dois e elementos caracterizados como de baixo risco de contaminação receberam nota um.

Como citado anteriormente o *checklist* foi dividido em blocos, sendo esses blocos divididos em itens, para exemplificar tal formato de divisão será citado o bloco 2 - AMBIENTE EXTERNO, de um dos estabelecimentos registrados junto ao SIM, ficando o bloco dividido nos seguintes itens.

2 – AMBIENTE EXTERNO.

2.1 – Livre de objetos estranhos ou em desuso

2.2 – Livre de barro\lodo

2.3 – Livre de acúmulo de água

2.4 – Ausência de lixo ou outros focos de insalubridade.

Tais itens pelo fato de serem localizados no ambiente externo do estabelecimento, diminuindo a possibilidade de contaminação direta dos alimentos produzidos, foram classificados como itens de baixo risco, recebendo a pontuação um no *checklist*.

Continuando a exemplificação será abordado o bloco 16 – SALA DE EXPEDIÇÃO, dividido nos seguintes itens.

16 – SALA DE EXPEDIÇÃO

16.1 – Limpeza

16.2 – Organização

16.3 – Equipamentos em bom estado de conservação

16.4 – Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação.

Neste bloco o item 16.4 – Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação foi classificado como item de médio risco, visto ser localizado no ambiente interno do estabelecimento, porém sem entrar em contato direto com os alimentos.

Por sua vez os itens 16.1 – Limpeza e 16.3 – Equipamentos em bom estado de conservação foram considerados como de alto risco de contaminação pelo fato de avaliarem o ambiente interno do estabelecimento, possuindo também alta possibilidade de entrar em contato direto com os alimentos ou suas embalagens no caso dos equipamentos. Já no caso do item limpeza, caso este item esteja deficitário, haverá uma alta possibilidade de ocorrer a carreamento de contaminações aos alimentos produzidos.

As respostas observadas no primeiro modelo de *checklist* foram transcritas para este segundo modelo de *checklist*, que foi testado durante a realização da presente pesquisa.

Este segundo modelo de *checklist*, recebeu a denominação de *checklist* de pontuação variável. No Apêndice D encontra-se um exemplo deste novo modelo de *checklist* de pontuação variável utilizado pelo SIM, agora contendo pontuações, ressaltando que as respostas (conforme, não conforme e não se aplica) foram repassadas fielmente do primeiro para o segundo modelo de *checklist*, para que o teste ocorresse da forma mais fidedigna possível.

Após o preenchimento do *checklist*, foram somados os pontos conformes e não conformes, obtendo-se desta forma 100% dos pontos válidos para a classificação sanitária do estabelecimento, em relação ao nível de implantação, implementação e gestão das BPF. O resultado da classificação sanitária do estabelecimento continuou denominado Percentual de Adequação (PA), sendo o total de itens conformes e não conformes presentes no *checklist* foi denominado Pontos de Itens Julgados. Após eram somados os pontos conformes, sendo estes denominados na fórmula de cálculo como Pontos de Itens Conformes.

A fórmula utilizada para o cálculo do Percentual de Adequação em BPF nos estabelecimentos era semelhante a utilizada no primeiro modelo de *checklist*, citado anteriormente no trabalho, porém com adequações nos nomes dos componentes:

$$PA = (\text{Pontos de Itens Conformes} / \text{Pontos de Itens Julgados}) \times 100\% \#(2)$$

Exemplo do cálculo utilizado: um determinado estabelecimento obteve durante a Auditoria Oficial em BPF um total de 120 pontos, entre conformidades e não conformidades, tal pontuação foi denominada de Pontos de Itens Julgados, sendo 74 pontos oriundos de conformidades, denominado Pontos de Itens Conformes, e 46 pontos oriundos de pontos de itens não conformidades. Dividia-se então 74 por 120 e posteriormente multiplicava-se por 100%, obtendo-se desta forma o resultado de 61,66% do PA em BPF do estabelecimento. Resumo do cálculo mencionado anteriormente, $(74 \div 120) \times 100\% = 61,66\%$.

Para a tipificação sanitária relacionada as BPF dos estabelecimentos foram mantidos os critérios citados no primeiro formato de *checklist* (*checklist* com pontuação única), onde os estabelecimentos que apresentavam como resultado das Auditorias Oficiais em BPF 75% ou mais de PA eram classificados como bons, entre 50% e 74,99% de PA eram classificados como aceitáveis e menos que 50% de PA eram classificados como insuficientes.

Posteriormente, na secção resultados da segunda etapa, serão apresentadas as Tabelas dois, quatro, seis, oito e dez, que possuem os PA encontrados durante a primeira e a segunda Auditoria Oficial em BPF com a utilização do *checklist* de pontuação fixa (Apêndice C). Por sua vez as Tabelas três, cinco, sete, nove e onze apresentarão os resultados do PA das Auditorias Oficiais em BPF com a utilização do *checklist* de pontuação variável (Apêndice D).

Na secção de resultados da segunda etapa também serão visualizadas as Tabelas 12, 13, 14, 15, e 16, que por sua vez listam todas as não conformidades identificadas durante as Auditorias Oficiais em BPF realizadas nos estabelecimentos. Desta forma tornou-se possível avaliar individualmente quais são as não conformidades recorrentes, corrigidas ou surgidas entre a primeira e a segunda Auditoria Oficial em BPF realizada. Sendo possível, através da avaliação do conjunto de Tabelas citadas, a identificação de não conformidades idênticas ou semelhantes entre os estabelecimentos.

Para a confecção das Tabelas citadas no parágrafo anterior foram elencadas entre primeira e segunda auditoria todas as não conformidades visualizadas durante as duas Auditorias Oficiais em BPF, e postas ao seu lado as siglas C (conforme) e NC (não conforme).

Para aferir o índice de não conformidades recorrentes (NCR) entre a primeira e a segunda Auditoria Oficial em BPF foram contabilizadas as não conformidades identificadas durante a primeira Auditoria Oficial em BPF, totalizando 100% de não conformidades, sendo este índice denominado NC 1^a. Posteriormente foram verificadas as não conformidades recorrentes entre a primeira e a segunda Auditoria Oficial em BPF, sendo este índice denominado NCR 1^a e 2^a, e realizada uma regra de três para se chegar a percentagem de não conformidades recorrentes.

O cálculo explicado anteriormente é resumido pela fórmula:

$$NCR = (NCR\ 1^a\ e\ 2^a / NC\ 1^a) \times 100\% \#(3)$$

Os resultados da aferição citada anteriormente serão apresentados na Tabela 17, na secção de resultados da segunda etapa do trabalho.

Exemplo do cálculo utilizado: um determinado estabelecimento obteve durante a primeira Auditoria Oficial em BPF realizada um total de 11 não conformidades identificadas, no momento da segunda Auditoria Oficial em BPF este estabelecimento teve somente três não conformidades recorrentes entre a primeira e a segunda Auditoria Oficial em BPF realizadas. Dividiu-se então 3 por 11 e depois multiplicou-se por 100%, obtendo-se desta forma 27,27%

de não conformidades recorrentes. Resumo do cálculo mencionado anteriormente, $(3 \div 11) \times 100\% = 27,27\%$.

Como forma de aferir o nível (percentagem) de concordância e/ou discordância quanto a percepção de conformidades e não conformidades sanitárias entre as Auditorias Oficiais em BPF, realizadas pelo SIM, e as Auditorias de Autocontrole, realizadas pelos RTs, foram realizadas auditorias com a utilização do *checklist* de pontuação variável (Apêndice D), e posteriormente comparados os resultados. A escolha pela utilização do *checklist* de pontuação variável deu-se pelo fato de este modelo estar sendo utilizado pelo SIM.

As auditorias citadas anteriormente foram realizadas pelo SIM e pelos RTs dos estabelecimentos, durante os meses de outubro e novembro do ano de 2022, sendo que foi definido 30 dias como prazo máximo entre as duas auditorias no mesmo estabelecimento, auditoria oficial e auditoria de autocontrole.

O intuito da verificação no menor período de tempo possível, entre Fiscal do SIM e RTs, era que fossem identificadas da forma mais fidedigna possível, as mesmas conformidades e não conformidades presentes no estabelecimento.

A Tabela 18 apresenta os PA identificados durante as Auditorias Oficiais e de Autocontrole realizadas respectivamente pelo SIM e pelos RTs. Para a obtenção dos resultados expressos na Tabela 18, utilizou-se a mesma fórmula citada anteriormente para o cálculo do PA com a utilização do *checklist* de pontuação variável. O total de itens conformes e não conformes presentes no *checklist* foi denominado Pontos de Itens Julgados. Após eram somados os pontos conformes, sendo estes denominados na fórmula do cálculo como Pontos de Itens Conformes.

A fórmula utilizada para os cálculos da Tabela 17 foi a seguinte:

$$PA = (\text{Pontos de Itens Conformes} / \text{Pontos de Itens Julgados}) \times 100\% \#(4)$$

Desta forma, com a comparação dos resultados das Auditorias Oficiais com os resultados das Auditorias de Autocontrole, pode-se verificar a presença ou não de incongruências entre as observações realizadas pelo auditor oficial, e as observações realizadas pelos RTs dos estabelecimentos.

2.5 Resultados da Segunda Etapa – Conhecendo o Contexto Pela Visão dos Fiscais do SIM – Avaliação Sanitária dos Estabelecimentos

Tabulados e sistematizados, os dados relativos as Auditorias Oficiais em BPF serão apresentados nos tópicos a seguir.

2.5.1 Conformidades e Não Conformidades Apontadas Durante as Auditorias Oficiais em BPF

Durante o período de desenvolvimento da pesquisa foram realizadas duas Auditorias Oficiais em BPFs, com o intervalo estimado entre 30 e 60 dias para a avaliação do nível de implantação, implementação e gestão das BPF nos estabelecimentos registradas junto ao SIM. Os resultados das auditorias citadas encontram-se nas Tabelas abaixo.

Tabela 2 — Percentual de Adequação Sanitária do Estabelecimento SIM A – *checklist* Pontuação Fixa

| 08/04/2021 | C | NC | Total |
|------------|--|----|-------|
| | 84 | 22 | 106 |
| | PA = (Itens Atendidos \ Itens Julgados) x 100% | | |
| | PA = (84 / 106) x 100% | | |
| | PA = 79,24% | | |
| 07/06/2021 | 93 | 13 | 106 |
| | PA = (Itens Atendidos \ Itens Julgados) x 100% | | |
| | PA = (93 / 106) x 100% | | |
| | PA = 87,77% | | |

Fonte: O próprio autor (2023). Legenda: C = itens conformes; NC = itens não conformes; Total = itens julgados (C + NC); PA = Percentual de Adequação.

Tabela 3 — Percentual de Adequação Sanitária do Estabelecimento SIM A – *checklist*
Pontuação Variável

| 08/04/2021 | C | NC | Total |
|-------------------|--|-----------|--------------|
| | 176 | 36 | 212 |
| | PA = (Pontos de Itens Conformes \ Pontos de Itens Julgados) x 100% | | |
| | PA = (176 / 212) x 100% | | |
| | PA = 83,01% | | |
| 07/06/2021 | 192 | 20 | 212 |
| | PA = (Pontos de Itens Conformes \ Pontos de Itens Julgados) x 100% | | |
| | PA = (192 / 212) x 100% | | |
| | PA = 90,56% | | |

Fonte: O próprio autor (2023). Legenda: C = pontos de itens conformes; NC = pontos de itens não conformes; Total = pontos de itens julgados (C + NC); PA= percentual de adequação sanitária do estabelecimento.

Tabela 4 — Percentual de Adequação Sanitária do Estabelecimento SIM B – *checklist*
Pontuação Fixa

| 16/04/2021 | C | NC | Total |
|-------------------|--|-----------|--------------|
| | 44 | 22 | 66 |
| | PA = (Itens Atendidos \ Itens Julgados) x 100% | | |
| | PA = (44 / 66) x 100% | | |
| | PA = 66,66 % | | |
| 01/06/2021 | 44 | 22 | 66 |
| | PA = (Itens Atendidos \ Itens Julgados) x 100% | | |
| | PA = (44 / 66) x 100% | | |
| | PA = 66,66% | | |

Fonte: O próprio autor (2023). Legenda: C = itens conformes; NC = itens não conformes; Total = itens julgados (C + NC); PA = Percentual de Adequação.

Tabela 5 — Percentual de Adequação Sanitária do Estabelecimento SIM B – *checklist*
Pontuação Variável

| 16/04/2021 | C | NC | Total |
|-------------------|--|-----------|--------------|
| | 92 | 33 | 125 |
| | PA = (Pontos de Itens Conformes \ Pontos de Itens Julgados) x 100% | | |
| | PA = (92 / 125) x 100% | | |
| | PA = 73,6% | | |
| 01/06/2021 | 92 | 33 | 125 |
| | PA = (Pontos de Itens Conformes \ Pontos de Itens Julgados) x 100% | | |
| | PA = (92 / 125) x 100% | | |
| | PA = 73,6% | | |

Fonte: O próprio autor (2023). Legenda: C = pontos de itens conformes; NC = pontos de itens não conformes; Total = pontos de itens julgados (C + NC); PA = percentual de adequação sanitária do estabelecimento.

Tabela 6 — Percentual de Adequação Sanitária do Estabelecimento SIM C – *checklist*
Pontuação Fixa

| 13/04/2021 | C | NC | Total |
|-------------------|--|-----------|--------------|
| | 35 | 15 | 50 |
| | PA = (Itens Atendidos \ Itens Julgados) x 100% | | |
| | PA = (35 / 50) x 100% | | |
| | PA = 70 % | | |
| 10/06/2021 | 41 | 9 | 50 |
| | PA = (Itens Atendidos \ Itens Julgados) x 100% | | |
| | PA = (41 / 50) x 100% | | |
| | PA = 82 % | | |

Fonte: O próprio autor (2023). Legenda: C = itens conformes; NC = itens não conformes; Total = itens julgados (C + NC); PA = Percentual de Adequação.

Tabela 7 — Percentual de Adequação Sanitária do Estabelecimento SIM C – *checklist*
Pontuação Variável

| 13/04/2021 | C | NC | Total |
|-------------------|--|-----------|--------------|
| | 67 | 25 | 92 |
| | PA = (Pontos de Itens Conformes \ Pontos de Itens Julgados) x 100% | | |
| | PA = (67 / 92) x 100% | | |
| | PA = 72,86% | | |
| 10/06/2021 | 77 | 15 | 92 |
| | PA = (Pontos de Itens Conformes \ Pontos de Itens Julgados) x 100% | | |
| | PA = (77 / 92) x 100% | | |
| | PA = 83,69 % | | |

Fonte: O próprio autor (2023). Legenda: C= pontos de itens conformes; NC= pontos de itens não conformes; Total= pontos de itens julgados (C + NC); PA= percentual de adequação sanitária do estabelecimento.

Tabela 8 — Percentual de Adequação Sanitária do Estabelecimento SIM D – *checklist*
Pontuação Fixa

| 13/04/2021 | C | NC | Total |
|-------------------|--|-----------|--------------|
| | 29 | 5 | 34 |
| | PA= (Itens Atendidos \ Itens Julgados) x 100% | | |
| | PA = (29 / 34) x 100% | | |
| | PA = 85,29% | | |
| 09/06/2021 | 34 | 0 | 34 |
| | PA = (Itens Atendidos \ Itens Julgados) x 100% | | |
| | PA = (34 / 34) x 100% | | |
| | PA = 100% | | |

Fonte: O próprio autor (2023). Legenda: C = itens conformes; NC = itens não conformes; Total = itens julgados (C + NC); PA = Percentual de Adequação.

Tabela 9 — Percentual de Adequação Sanitária do Estabelecimento SIM D – *checklist*
Pontuação Variável

| 13/04/2021 | C | NC | Total |
|-------------------|--|-----------|--------------|
| | 62 | 7 | 69 |
| | PA = (Pontos de Itens Conformes \ Pontos de Itens Julgados) x 100% | | |
| | PA = (62 / 69) x 100% | | |
| | PA = 89,85% | | |
| 09/06/2021 | 69 | 0 | 69 |
| | PA = (Pontos de Itens Conformes \ Pontos de Itens Julgados) x 100% | | |
| | PA = (69 / 69) x 100% | | |
| | PA = 100% | | |

Fonte: O próprio autor (2023). Legenda: C = pontos de itens conformes; NC = pontos de itens não conformes; Total = pontos de itens julgados (C + NC); PA = percentual de adequação sanitária do estabelecimento.

Tabela 10 — Percentual de Adequação Sanitária do Estabelecimento SIM E – *checklist*
Pontuação Fixa

| 13/05/2021 | C | NC | Total |
|-------------------|--|-----------|--------------|
| | 39 | 7 | 46 |
| | PA = (Itens Atendidos \ Itens Julgados) x 100% | | |
| | PA = (39 / 46) x 100% | | |
| | PA = 84,78% | | |
| 11/06/2021 | 42 | 4 | 46 |
| | PA = (Itens Atendidos \ Itens Julgados) x 100% | | |
| | PA = (42 / 46) x 100% | | |
| | PA = 91,30% | | |

Fonte: O próprio autor (2023). Legenda: C= itens conformes; NC= itens não conformes; Total= itens julgados (C + NC); PA= Percentual de Adequação.

Tabela 11 — Percentual de Adequação Sanitária do Estabelecimento SIM E – *checklist* Pontuação Variável

| 13/05/2021 | C | NC | Total |
|------------|--|----|-------|
| | 77 | 9 | 86 |
| | PA = (Pontos de Itens Conformes \ Pontos de Itens Julgados) x 100% | | |
| | PA = (77 / 86) x 100% | | |
| | PA = 89,53% | | |
| 11/06/2021 | 81 | 5 | 86 |
| | PA = (Pontos de Itens Conformes \ Pontos de Itens Julgados) x 100% | | |
| | PA = (81 / 86) x 100% | | |
| | PA = 94,18% | | |

Fonte: O próprio autor (2023). Legenda: C = pontos de itens conformes; NC = pontos de itens não conformes; Total = pontos de itens julgados (C + NC); PA = percentual de adequação sanitária do estabelecimento.

Após avaliação das Tabelas dois, três, quatro, cinco, seis, sete, oito, nove, dez e onze pode-se observar que a maior parte dos estabelecimentos, três, encontravam-se com o PA em BPF acima de 75%, obtendo desta forma a classificação higiênico-sanitária “bom”. Dois estabelecimentos encontravam-se enquadrados como “aceitável” no PA em BPF e nenhum estabelecimento encontrava-se enquadrado como “insuficientes”.

Esses números levam a crer que as BPF se encontravam implantadas, implementadas e geridas de uma forma que pode ser considerada aceitável ou boa dentro dos estabelecimentos registrados junto ao SIM, porém havendo margem para melhora em quatro dos cinco estabelecimentos estudados.

Um estabelecimento atingiu a quantificação de 100% no PA em BPF na segunda auditoria, porém a correta gestão das BPF neste e nos outros estabelecimentos é um fator indispensável para a garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos produzidos.

As afirmações citadas nos parágrafos anteriores independem do modelo de *checklist* aplicado, tanto o *checklist* de pontuação fixa, quanto o *checklist* de pontuação variável mantiveram os estabelecimentos em condições higiênico-sanitárias classificadas como aceitáveis ou boas. Em todos os casos (auditoria e estabelecimentos) avaliados a troca de modelo de *checklist* levou a um aumento do PA em BPF.

2.5.2 Recorrências de Não Conformidades Específicas

Durante o mês de janeiro de 2022, foi elaborado um estudo visando verificar a recorrência de não conformidades entre as Auditorias Oficiais em BPF realizadas nos estabelecimentos.

No procedimento de avaliação dos resultados constatou-se que em alguns pontos específicos ocorreram recorrências de não conformidades entre os estabelecimentos. O resultado das Auditorias Oficiais em BPF mostrou alguns padrões de não conformidades que se repetem entre os estabelecimentos.

Pode-se observar que existe alta recorrência de não conformidades entre os estabelecimentos no processo de preenchimento das planilhas de verificação dos POPs. Uma das hipóteses para esta alta recorrência de não conformidades no preenchimento das planilhas de verificação dos POPs é a pouca importância dada aos registros pelos colaboradores, ou a não realização das atividades orientadas nos manuais de BPF.

Apesar da grande quantidade de não conformidades recorrentes encontradas entre as duas Auditorias Oficiais em BPF também ocorreram resoluções de não conformidades entre a primeira e a segunda auditoria, assim como surgiram novas não conformidades na segunda auditoria, antes não identificadas na primeira auditoria. Tais não conformidades podem ter sido negligenciadas durante a realização da primeira auditoria ou surgiram no período compreendido entre a realização da primeira e da segunda Auditoria Oficial em BPF.

Abaixo seguem as não conformidades encontradas por itens estruturais ou práticas sanitárias adotadas ou não pelos estabelecimentos:

Tabela 12 — Não conformidades recorrentes, corrigidas ou surgidas entre a 1ª e a 2ª Auditoria - SIM A

| Descrição das Não Conformidades | 1º Auditoria | 2º Auditoria |
|---|-----------------|-----------------|
| Lixeiras com tampas de acionamento não manual em banheiros e vestiários | NC | NC |
| Torneiras de acionamento não manual nos banheiros e vestiários | NC | NC |
| Possui produtos destinados a higienização das mãos (sabonete líquido, sanitizante, papel toalha) nos banheiros e vestiários | NC | C |
| Lixeiras com tampas de acionamento não manual na sala de abate e/ou produção | NC | NC |

| Descrição das Não Conformidades | 1º Auditoria | 2º Auditoria |
|--|-----------------|-----------------|
| Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação na sala de abate e/ou produção | NC | C |
| Torneiras de acionamento não manual na sala de vísceras vermelhas | NC | NC |
| Lixeiras com tampas de acionamento não manual na sala de vísceras vermelhas | NA | NC |
| Possui produtos destinados a higienização das mãos (sabonete líquido, sanitizante, papel toalha) na sala de vísceras vermelhas | NC | C |
| Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação na sala de vísceras vermelhas | NC | C |
| Torneiras de acionamento não manual na sala de vísceras brancas | NC | NC |
| Possui produtos destinados a higienização das mãos (sabonete líquido, sanitizante, papel toalha) na sala de vísceras brancas | NC | NC |
| Lixeiras com tampas de acionamento não manual na sala de vísceras brancas | NC | NC |
| Organização da sala de produção de embutidos | NC | C |
| Possui produtos destinados a higienização das mãos (sabonete líquido, sanitizante, papel toalha) na sala de desossa | NC | C |
| Lixeiras com tampas de acionamento não manual na sala de desossa | NC | C |
| Equipamentos em bom estado de conservação na sala de insumos alimentares | C | NC |
| Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação na sala de insumos alimentares | NC | C |
| Todas as planilhas do POP água de abastecimento estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | NC |
| Todas as planilhas do POP controle de temperaturas estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | C |
| Todas as planilhas do POP calibração de equipamentos estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | NC |
| Todas as planilhas do POP treinamento dos funcionários estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | C | NC |
| Todas as planilhas do POP abate humanitário estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | C |
| Todas as planilhas do POP RECALL estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | C |

| Descrição das Não Conformidades | 1º Auditoria | 2º Auditoria |
|--|-------------------------|-------------------------|
| Todas as planilhas do POP manutenção das instalações e equipamentos estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | NC |
| Todas as planilhas do POP recebimento de matérias-primas e embalagens estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | NC |

Fonte: O próprio autor (2023). Legenda: C: conforme; NC: não conforme; NA: não se aplica.

Tabela 13 — Não conformidades recorrentes, corrigidas ou surgidas entre a 1ª e a 2ª Auditoria - SIM B

| Descrição das Não Conformidades | 1º Auditoria | 2º Auditoria |
|--|-------------------------|-------------------------|
| Presença de barro/lodo no ambiente externo | NC | NC |
| Presença de água no ambiente externo | NC | NC |
| Não possui cobertura até a entrada da agroindústria | NC | NC |
| Lixeiras com tampas de acionamento não manual banheiros e vestiários | NC | NC |
| Torneiras de acionamento não manual nos banheiros e vestiários | NC | NC |
| Possui produtos destinados a higienização das mãos (sabonete líquido, sanitizante, papel toalha) nos banheiros e vestiários | NC | NC |
| Lixeiras com tampas de acionamento não manual na sala de abate e/ou produção | NC | NC |
| Torneiras de acionamento não manual na sala de vísceras vermelhas | NC | NC |
| Lixeiras com tampas de acionamento não manual na sala de vísceras vermelhas | NC | NC |
| Possui produtos destinados a higienização das mãos (sabonete líquido, sanitizante, papel toalha) na sala de vísceras vermelhas | NC | NC |
| Torneiras de acionamento não manual na sala de vísceras brancas | NC | NC |
| Possui produtos destinados a higienização das mãos (sabonete líquido, sanitizante, papel toalha) na sala de vísceras brancas | NC | NC |
| Lixeiras com tampas de acionamento não manual na sala de vísceras brancas | NC | NC |
| Todas as planilhas do POP água de abastecimento estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | C |

| Descrição das Não Conformidades | 1º Auditoria | 2º Auditoria |
|--|-------------------------|-------------------------|
| Todas as planilhas do POP higiene e saúde dos funcionários estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | C | NC |
| Todas as planilhas do POP calibração de equipamentos estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | NC |
| Todas as planilhas do POP treinamento dos funcionários estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | C | NC |
| Todas as planilhas do POP controle de pragas e vetores estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | NC |
| Todas as planilhas do POP procedimentos sanitários operacionais estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | NC |
| Todas as planilhas do POP abate humanitário estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | NC |
| Todas as planilhas do POP recebimento de matérias-primas e embalagens estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | C |

Fonte: O próprio autor (2023). Legenda: C = conforme; NC = não conforme; NA = não se aplica

Tabela 14 — Não conformidades recorrentes, corrigidas ou surgidas entre a 1ª e a 2ª Auditoria - SIM C

| Descrição das Não Conformidades | 1º Auditoria | 2º Auditoria |
|--|-----------------|-----------------|
| Possui produtos destinados a higienização das mãos (sabonete líquido, sanitizante, papel toalha) na sala de insensibilização e evisceração de peixes | NC | C |
| Torneiras de acionamento não manual na sala de abate e/ou produção | NC | NC |
| Lixeiras com tampas de acionamento não manual na sala de insensibilização e evisceração de peixes | NC | C |
| Possui produtos destinados a higienização das mãos (sabonete líquido, sanitizante, papel toalha) na sala de abate de peixes | NC | NC |
| Torneiras de acionamento não manual na sala de abate de peixes | NC | NC |
| Todas as planilhas do POP água de abastecimento estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | NC |
| Todas as planilhas do POP controle de temperaturas estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | NC |
| Todas as planilhas do POP calibração de equipamentos estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | C |
| Todas as planilhas do POP treinamento dos funcionários estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | C |
| Todas as planilhas do POP controle de pragas e vetores estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | NC |
| Todas as planilhas do POP manutenção das instalações e equipamentos estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | C |

Fonte: O próprio autor (2023). Legenda: C = conforme; NC = não conforme; NA = não se aplica

Tabela 15 — Não conformidades recorrentes, corrigidas ou surgidas entre a 1ª e a 2ª Auditoria - SIM D

| Descrição das Não Conformidades | 1º Auditoria | 2º Auditoria |
|--|-----------------|-----------------|
| Lixeiras com tampas de acionamento não manual na sala de barreira sanitária | NC | C |
| Todas as planilhas do POP treinamento dos funcionários estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | C |
| Todas as planilhas do POP controle de pragas e vetores estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | C |
| Todas as planilhas do POP RECALL estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | C |
| Todas as planilhas do POP manutenção das instalações e equipamentos estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | C |
| Todas as planilhas do POP recebimento de matérias-primas e embalagens estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | C |

Fonte: O próprio autor (2023). Legenda: C = conforme; NC = não conforme; NA = não se aplica

Tabela 16 — Não conformidades recorrentes, corrigidas ou surgidas entre a 1ª e a 2ª Auditoria - SIM E

| Descrição das Não Conformidades | 1º Auditoria | 2º Auditoria |
|--|-----------------|-----------------|
| Torneiras de acionamento não manual nos banheiros e vestiários | NC | NC |
| Torneiras de acionamento não manual na sala de abate de peixes | NC | C |
| Todas as planilhas do POP controle de temperaturas estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | NC |
| Todas as planilhas do POP treinamento dos funcionários estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | NC |
| Todas as planilhas do POP controle de pragas e vetores estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | NC |
| Todas as planilhas do POP RECALL estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | C |
| Todas as planilhas do POP manutenção das instalações e equipamentos estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | C |
| Todas as planilhas do POP recebimento de matérias-primas e embalagens estão sendo preenchidas com a frequência indicada no manual de BPF | NC | NC |

Fonte: O próprio autor (2023). Legenda: C = conforme; NC = não conforme; NA = não se aplica.

2.5.3 Recorrências de Não Conformidades

Durante o mês de dezembro de 2021, foi realizado um estudo comparativo entre as não conformidades encontradas nos estabelecimentos registrados junto ao SIM. Tal estudo teve o intuito de verificar se houveram recorrências entre as não conformidades encontradas na primeira e na segunda Auditoria Oficial em BPF realizadas no ano de 2021. Abaixo segue o resultado encontrado:

Tabela 17 — Percentagem de não conformidades recorrentes entre a 1ª e a 2ª Auditoria Oficial em BPF realizadas nos estabelecimentos registrados no SIM

| SIM | NC 1ª | NCR 1º e 2ª | % Recorrências |
|-----|-------|-------------|----------------|
| A | 22 | 11 | 50% |
| B | 20 | 18 | 90% |
| C | 11 | 6 | 54,54% |
| D | 6 | 6 | 0% |
| E | 8 | 5 | 62,5% |

Fonte: O próprio autor (2023). Legenda: NC 1ª = número de não conformidades na primeira auditoria; NCR 1º e 2ª = número de não conformidades recorrentes entre a primeira e a segunda auditoria.

Após avaliação da Tabela 17 pode-se observar que os estabelecimentos tiveram altos índices de não conformidades recorrentes entre a primeira e a segunda Auditoria Oficial em BPF, mesmo os responsáveis pelos estabelecimentos tendo recebido após a primeira Auditoria Oficial em BPF o Relatório Sobre Auditoria em BPF (Apêndice E). Tal relatório listava as não conformidades identificadas, assim como propunha sugestões para suas resoluções.

Da mesma forma visualizou-se que um estabelecimento conseguiu sanar todas as não conformidades identificadas durante a primeira Auditoria Oficial em BPF, assim como não foram identificadas novas não conformidades entre a primeira e a segunda Auditoria Oficial em BPF.

2.5.4 Resultados da Comparação da Aplicação do *Checklist* na Auditoria Oficial e na de Autocontrole

Durante a segunda quinzena do mês de novembro do ano de 2022, foi realizada a avaliação dos resultados das Auditorias Oficiais e das Auditorias de Autocontrole efetuadas respectivamente pelo SIM e pelos RTs dos estabelecimentos. Na tabela 18 são apresentadas as PA em BPF obtidas durante a avaliação citada anteriormente.

Cabe lembrar que para o auxílio na realização das auditorias, tanto oficiais, quanto de autocontrole, foi utilizado o mesmo modelo de *checklist* de pontuação variável, sendo que cada estabelecimento possuía seu próprio modelo de *checklist* fornecido pelo SIM.

Tabela 18 — PA Identificadas Durante Auditoria Oficial e de Autocontrole

| SIM | PA da Auditoria Oficial | PA da Auditoria de Autocontrole |
|-----|-------------------------|---------------------------------|
| A | 88,81 | 91,34 |
| B | 63,49 | 80,31 |
| C | 81,73 | 93,18 |
| D | 91,04 | 97,46 |
| E | 71,59 | 82,79 |

Fonte: O próprio autor (2023). Legenda: PA = Percentagem de adequações.

Com base nos resultados das auditorias, tanto oficiais, quanto de autocontrole, realizadas respectivamente pelo Fiscal do SIM e pelos RTs, pode-se verificar divergências entre os índices de PA em BPF encontrados.

Da mesma forma verificou-se que em todos os casos observados ocorreu um aumento dos PA encontrados quando o processo de auditoria em BPF foi realizado pelos RTs dos estabelecimentos, em comparação com os resultados encontrados nas Auditorias Oficiais em BPF realizadas pelo Fiscal do SIM.

Com base nos resultados apresentados acima percebe-se que deve ocorrer um balizamento maior entre os processos de auditorias em BPF para que os itens listados no *checklist* de Auditoria em BPF sejam interpretados da mesma forma, tanto pela fiscalização oficial, quanto pelos RTs dos estabelecimentos.

O processo de Auditoria em BPF deverá ser reavaliado, sendo buscada a origem das divergências encontradas nos índices do PA, visto o número e o grau de relevância das conformidades e das não conformidades encontradas possuírem conexão direta com os resultados.

Os parâmetros, para avaliação de conformidades e de não conformidades, utilizados durante as Auditorias Oficiais em BPF ou durante as Auditorias de Autocontrole realizadas pelos RTs deverão ser congruentes, possibilitando desta forma que as empresas se autocontrolem verdadeiramente, realizando as correções necessárias para as não conformidades identificadas durante as auditorias de autocontrole.

A falta de rigidez perante a identificação de não conformidades durante as Auditorias Oficiais em BPF realizadas pelo SIM, ou durante as Auditorias de Autocontrole realizadas pelos

RTs, pode colocar em risco a segurança dos alimentos produzidos nos estabelecimentos. As não conformidades negligenciadas, por ambos os atores da pesquisa, possivelmente não serão corrigidas, podendo carrear perigos (físicos, químicos ou biológicos) aos alimentos produzidos.

2.6 Metodologia da Terceira Etapa - Apresentação dos Dados e Recolhimento de Sugestões

Após a aplicação dos *checklists*, os resultados foram tabulados e sistematizados durante mês de maio de 2022, gerando desta forma um relatório individual, contendo informações de cada estabelecimento em particular, composto pelo resultado da aplicação dos questionários e pelo resultado das Auditorias Oficiais em BPF. Ambos os resultados foram obtidos nas fases anteriores da pesquisa.

O relatório supracitado foi posteriormente enviado aos proprietários e RTs dos estabelecimentos como forma de *feedback* (retorno) sobre as primeiras etapas da pesquisa. Um modelo deste relatório denominado Relatório Contendo o Resultado da Aplicação de Questionários e o Resultado das Auditorias em BPF Realizadas Durante a Pesquisa encontra-se no Apêndice F, que também era composto pelo Resultado das Auditorias em BPF (Apêndice E).

Aproveitando a oportunidade da entrega dos relatórios, os representantes dos estabelecimentos foram convidados para participar de uma reunião particular, entre proprietários, RTs e pesquisador, que objetivava a apresentação das informações contidas nos relatórios, assim como o debate, a negociação e a definição de estratégias para a resolução das não conformidades e a criação de um Plano de Trabalho para a Gestão em BPF.

A Tabela 19, apresentada na secção resultados da terceira etapa, lista as indicações para a criação de um Plano de Trabalho para a Gestão em BPF, assim como o número de repetições observadas nas diversas reuniões realizadas entre os participantes da pesquisa.

2.7 Resultados da Terceira Etapa – Apresentação dos Dados e Recolhimento de Sugestões

Durante a primeira quinzena do mês de junho de 2022 foram realizadas reuniões individuais, onde os representantes dos estabelecimentos reuniam-se de forma particular com o

pesquisador. Desta forma as informações obtidas durante as etapas anteriores da pesquisa eram expostas somente aos representantes do estabelecimento em questão, proprietários e RTs, mantendo a privacidade das informações coletadas.

No primeiro momento das reuniões individuais foram apresentados, pelo pesquisador, os resultados das etapas anteriores da pesquisa, compostos pelo resultado da aplicação dos questionários e pelo resultado das Auditorias Oficiais em BPF. Após este momento inicial, de demonstração de resultados, foram debatidas, negociadas e definidas formas de resolução dos itens das BPF que historicamente permaneceram como não conformes, bem como foram debatidas, negociadas e definidas formas de resolução para todas as não conformidades identificadas, sejam elas transitórias ou recorrentes.

Posteriormente ao debate, que visou definir estratégias para a correção das não conformidades, foram explanadas sugestões para a confecção de um Plano de Trabalho para a Gestão em BPF. Neste momento da reunião os representantes dos estabelecimentos, proprietários e RTs, discorriam suas convicções sobre o que julgavam ser importante constar no Plano de Trabalho para a Gestão em BPF.

A parte final da reunião constitui-se na redação das indicações para a criação de um Plano de Trabalho para a Gestão em BPF, objetivando desta forma a correção das não conformidades, assim como a implementação e a permanente qualificação das BPF nos estabelecimentos registrados junto ao SIM. Desta redação surgiu um documento denominado Relatório de Reunião para a Confecção de uma Proposta Colaborativa de Gestão em Boas Práticas de Fabricação, sendo que um exemplo dos relatórios de reunião encontra-se no Apêndice G.

Após o desenvolvimento das atividades da terceira etapa da presente pesquisa os dados coletados nos Relatórios de Reunião para a Confecção de uma Proposta Colaborativa de Gestão em Boas Práticas De Fabricação foram analisados.

Da análise, restou a identificação de cinco sugestões para o planejamento, implementação e gestão em BPF nos estabelecimentos registrados junto ao SIM.

De forma unânime, em todos os relatórios, foi identificado a sugestão da realização de treinamentos em BPF, tendo como público alvo, os colaboradores dos estabelecimentos registrados junto ao SIM. Foi sugerido durante as reuniões que os treinamentos fossem idealizados, desenvolvidos e aplicados pelo SIM.

Outro item bastante sugerido, com quatro sugestões nos relatórios, foi a realização de Auditorias Oficiais em BPF com posterior explicação, aos colaboradores dos estabelecimentos,

sobre quais procedimentos podem ser utilizados para sanar, e posteriormente evitar as não conformidades encontradas durante o procedimento de Auditoria Oficial em BPF realizada pelo Fiscal do SIM.

Também foi sugerido, em dois relatórios, o auxílio por parte do SIM na confecção de melhorias nos Manuais de BPF dos estabelecimentos. O auxílio citado seria no sentido de atualizar os Manuais de BPF, tornando-os mais claros e funcionais aos colaboradores dos estabelecimentos, facilitando desta forma a utilização das orientações contidas nos manuais de BPF.

Ademais, duas sugestões apareceram uma vez nos relatórios, sendo elas: a realização de Auditorias Oficiais em BPF, com posterior explicação aos RTs dos estabelecimentos das formas para evitar as não conformidades apontadas durante o procedimento de Auditoria Oficial em BPF realizada pelo Fiscal do SIM, assim como aumentar a frequência das Auditorias Oficiais em BPF realizadas pelo Fiscal do SIM, aumentando dessa forma a identificação de não conformidades, para que posteriormente estas sejam sanadas.

O resultado da análise citada encontra-se em forma de Tabela logo abaixo:

Tabela 19 — Sugestões para a Gestão em BPF nos Estabelecimentos Registrados no SIM

| Sugestões | Número de Repetições |
|---|----------------------|
| Realização pelo SIM de treinamentos em BPF para colaboradores | 5 |
| Auditorias explicativas em BPF, realizadas pelo SIM, para colaboradores | 4 |
| Auxílio, por parte do SIM, na confecção de melhorias nos Manuais de BPF | 2 |
| Auditorias explicativas em BPF, realizadas pelo SIM, para Responsáveis Técnicos | 1 |
| Aumentar a frequência das auditorias oficiais | 1 |

Fonte: O próprio autor (2023).

Após a análise dos resultados, constatou-se que os resultados obtidos na terceira etapa da pesquisa – Apresentação dos Dados e Recolhimento de Sugestões - convergem com os resultados encontrados na primeira etapa da pesquisa - Conhecendo o Contexto pela Visão dos Proprietários, RTs e Colaboradores, mais precisamente no tema relacionado a percepção dos proprietários, RTs e colaboradores.

A questão oito, do questionário aplicado aos proprietários e RTs dos estabelecimentos, durante a primeira fase da pesquisa, trouxe o seguinte questionamento “Você acredita que o poder público municipal, através do SIM, poderia auxiliar na implementação e na gestão das

Boas Práticas de Fabricação no estabelecimento? Se sim, através de qual método (revisão dos manuais, explicação dos manuais, cedência de materiais para mensuração dos itens constantes nos manuais, revisão em conjunto com os estabelecimentos da legislação que trata sobre as Boas Práticas de Fabricação no município, outras formas)”?

Os resultados obtidos na questão oito trazem sugestões que vem ao encontro de alguns itens discutidos, de forma conjunta, entre os representantes dos estabelecimentos registrados junto ao SIM e o pesquisador, durante as reuniões da terceira etapa da pesquisa - Apresentação dos Dados e Recolhimento de Sugestões.

Os itens convergentes encontrados nas duas fases da pesquisa são: realização por parte do SIM de treinamentos em BPF para colaboradores, auxílio por parte do SIM na confecção de melhorias nos Manuais de BPF.

2.8 Metodologia da Quarta Etapa – Elaboração do Plano de Trabalho para a Gestão em BPF

A quarta fase, teve como intuito a elaboração de uma proposta de sistema de gestão para implementação e permanente qualificação em BPF. Esta proposta foi intitulada de Plano de Trabalho para a Gestão em BPF, sendo elaborada a partir dos diversos dados gerados durante as etapas anteriores da pesquisa. Na secção de resultados será apresentado o Plano de Trabalho para a Gestão em BPF.

Os dados analisados para a criação do Plano de Trabalho para a Gestão em BPF tiveram sua origem nos seguintes documentos: resultados dos questionários aplicados aos colaboradores dos estabelecimentos, resultados dos questionários aplicados aos proprietários e RTs dos estabelecimentos, resultados dos “*checklists*”, para o auxílio nas atividades de auditoria em BPF, relatórios sobre auditoria em BPF e relatório de reuniões para a confecção de uma proposta colaborativa de gestão em BPF.

2.9 Resultados da Quarta Etapa – Elaboração do Plano de Trabalho para a Gestão em BPF

O Plano de Gestão em BPF foi o objetivo da quarta etapa da pesquisa e foi desenvolvido em forma de plano de trabalho. Para a confecção do presente plano de trabalho foi realizada a análise dos dados obtidos durante todas as fases da pesquisa.

Os seguintes documentos produzidos durante a pesquisa foram utilizados para a elaboração do plano de trabalho: resultados dos questionários aplicados aos colaboradores dos estabelecimentos, resultados dos questionários aplicados aos proprietários e responsáveis técnicos pelos estabelecimentos, resultados dos *checklists*, para o auxílio nas atividades de auditoria em BPF, relatórios sobre auditoria em BPF e relatório de reuniões para a confecção de uma proposta colaborativa de gestão em BPF.

Após a análise documental dos resultados da pesquisa, assim como a análise das observações realizadas pelo pesquisador durante o desenvolvimento da pesquisa, foram identificadas e posteriormente transcritas diversas ações sugeridas durante toda a pesquisa.

Teve-se a intenção de produzir um plano de trabalho com ações que pudessem ser adotadas tanto pelo órgão fiscalizador, SIM, quanto pelos estabelecimentos registrados junto ao SIM, para a gestão em BPF. Tais ações mais especificamente podem ser explanadas como ações voltadas a implantação, a implementação e a permanente qualificação em BPF junto aos estabelecimentos registrados no SIM.

O plano de trabalho, transcrito logo abaixo, com seus objetivos resumidos, ficou denominado como Plano de Gestão em BPF.

AÇÃO 1: Inclusão, na legislação municipal que rege o SIM, do seguinte Título com seus respectivos artigos.

TÍTULO V DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Art. 75 Fica estabelecida a obrigatoriedade da elaboração e da aplicação do Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) pelos estabelecimentos registrados no DIA.

Art. 76 O MBPF deverá ser elaborado e aplicado contendo no mínimo os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

POPs referentes a classificação do estabelecimento.

Quadro 1 — POPs referentes a classificação do estabelecimento

| | |
|--|---|
| Abatedouro-frigorífico de Bovinos, Suínos, Ovinos, Caprinos e Aves | 1 – Água de abastecimento 2 – Águas residuais 3 – Controle de pragas 4 – PPHO 5 – Treinamento de funcionários 6 – Higiene e saúde dos funcionários 7 – Controle de temperaturas 8 – Abate humanitário 9 – Controle de matéria-prima, insumos e embalagens 10 – Rastreabilidade dos produtos expedidos 11 – Manutenção das instalações |
| Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos, Entreposto de Carnes e derivados, Micro indústria de Produtos Cárneos | 1 – Água de abastecimento 2 – Controle de pragas 3 – PPHO 4 – Treinamento de funcionários 5 – Higiene e saúde dos funcionários 6 – Controle de temperaturas 7 – Controle de matéria-prima, insumos e embalagens 8 – Rastreabilidade dos produtos expedidos 9 – Manutenção das instalações |
| Granja Leiteira, Posto de Refrigeração, Usina de Beneficiamento, Fábrica de Laticínios e Queijaria | 1 – Água de abastecimento 2 – Águas residuais 3 – Controle de pragas 4 – PPHO 5 – Treinamento de funcionários 6 – Higiene e saúde dos funcionários 7 – Controle de temperaturas 8 – Controle de matéria-prima, insumos e embalagens 9 – Rastreabilidade dos produtos expedidos 10 – Manutenção das instalações |
| Granja Avícola e Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados | 1 – Água de abastecimento 2 – Controle de pragas 3 – PPHO 4 – Treinamento de funcionários 5 – Higiene e saúde dos funcionários 6 – Controle de temperaturas 7 – Controle de matéria-prima, insumos e embalagens 8 – Rastreabilidade dos produtos expedidos 9 – Manutenção das instalações |
| Abatedouro-frigorífico de Pescado e Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos a Base de Pescados | 1 – Água de abastecimento 2 – Controle de pragas 3 – PPHO 4 – Treinamento de funcionários 5 – Higiene e saúde dos funcionários 6 – Controle de temperaturas 7 – Controle de matéria-prima, insumos e embalagens 8 – Rastreabilidade dos produtos expedidos 9 – Manutenção das instalações |
| Unidade de Extração e Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Entreposto de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados. | 1 – Água de abastecimento 2 – Controle de pragas 3 – PPHO 4 – Treinamento de funcionários 5 – Higiene e saúde dos funcionários 6 – Controle de temperaturas 7 – Controle de matéria-prima, insumos e embalagens 8 – Rastreabilidade dos produtos expedidos 9 – Manutenção das instalações |

Fonte: O próprio autor (2023).

Art. 77 O cumprimento do MBPF por parte dos colaboradores do estabelecimento é obrigatório, sendo o Responsável Legal pelo estabelecimento e o Responsável Técnico pelo estabelecimento os responsáveis por disponibilizar treinamentos e exigir o cumprimento do MBPF por parte dos colaboradores do estabelecimento.

Art. 78 Os Responsáveis Técnicos pelos estabelecimentos registrados junto ao DIA deverão realizar mensalmente a Auditoria de Autocontrole em Boas Práticas de Fabricação. Serão fornecidos pelo DIA os formulários para Auditoria em Boas Práticas de Fabricação.

Art. 79 Após a realização das Auditorias de Autocontrole em Boas Práticas de Fabricação os Responsáveis Técnicos pelos estabelecimentos Registrados junto ao DIA deverão realizar as devidas correções em relação as não conformidades apontadas.

Art. 80 Deverá ser entregue cópia da Auditoria de Autocontrole em Boas Práticas de Fabricação junto a sede do DIA até o dia 10 (dez) do mês subsequente a Auditoria em Boas Práticas de Fabricação.

Art. 81 Será realizada trimestralmente a Auditoria Oficial em Boas Práticas de Fabricação, sendo esta realizada pelos Fiscais do SIM. Após a realização da Auditoria em Boas Práticas de Fabricação, será emitido, para os responsáveis pelos estabelecimentos, o Relatório de Auditoria Oficial em Boas Práticas de Fabricação.

Art. 82 Os estabelecimentos que obtiverem índice de conformidades superior a 75% na Auditoria em BPF serão classificadas como BONS. Aqueles que obtiverem índice de conformidades entre 50% e 74,9% serão classificados como ACEITÁVEIS, sendo que em 30 (trinta) dias deverá ser apresentado junto ao SIM, comprovação de reunião coordenada pelo Responsável Técnico pelo estabelecimento com o intuito de sanar as não conformidades apontadas na Auditoria em BPF. Os que obtiverem índice de conformidades abaixo de 50% serão classificados como INSUFICIENTES, sendo que em 15 (quinze) dias deverá ser apresentado junto ao SIM comprovação de reunião coordenada pelo Responsável Técnico pelo estabelecimento com o intuito de sanar as não conformidades apontadas na Auditoria em BPF, e em 30 dias será realizada nova Auditoria em BPF para constatar a resolução das não conformidades, caso o estabelecimento persista classificado como INSUFICIENTE, será realizada a interdição total do estabelecimento, sendo a desinterdição realizada pelo SIM, após a adoção das medidas apontadas pelo SIM para a resolução das não conformidades, no momento da interdição.

AÇÃO 2: Auditoria Oficial explicativa, *in loco*, destinada aos RTs e aos colaboradores dos estabelecimentos. Durante a auditoria será apresentado, pelo fiscal do SIM, o modelo de formulário *checklist* utilizado durante as Auditorias Oficiais em BPF. As atividades de Auditorias Oficiais explicativas relacionadas ao *checklist* de Auditoria Oficial em BPF serão desenvolvidas no momento que iniciar o processo de auditorias realizadas pelos RTs dos estabelecimentos, assim como sempre que solicitadas junto ao SIM. Os estabelecimentos deverão entregar mensalmente para o SIM os resultados das auditorias internas em BPF.

AÇÃO 3: Entrega aos proprietários e RTs do seguinte documento: Relatório Sobre Auditoria Oficial e de Autocontrole em BPF. O relatório será entregue aos proprietários e RTs dos estabelecimentos para que estes tenham um *feedback* sobre o resultado das auditorias e apresentem um Plano de Ação para a resolução das não conformidades identificadas.

AÇÃO 4: Treinamentos em BPF, destinados aos colaboradores dos estabelecimentos registrados junto ao SIM, sob orientação, coordenação e/ou responsabilidade do SIM. A periodicidade estimada dos treinamentos supracitados será semestral.

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho apresentou como principal objetivo a construção de políticas públicas para a gestão das BPF nos estabelecimentos registrados junto ao SIM. Etapas como o planejamento, a implantação, a implementação e a gestão em BPF por parte do poder público e das empresas privadas foram abordadas durante todo o desenvolvimento do trabalho.

O principal fator que levou a elaboração da pesquisa foi o fato da legislação que tratava sobre a obrigatoriedade da adoção das BPF ser recente no município de Giruá/RS, percebendo-se que existiam dificuldades na elaboração de manuais e/ou na utilização destes nos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados junto ao SIM local.

O estudo permitiu que o SIM se apossasse de informações sobre a implantação, a implementação e a gestão em BPF nos estabelecimentos sob sua inspeção, possibilitando a compreensão do contexto bem como a elaboração de uma Proposta de Gestão em BPF que poderá ser aplicada pelos estabelecimentos e pelo SIM.

Os questionários utilizados durante a pesquisa foram ferramentas de grande importância para o auxílio na busca da percepção sobre a situação em que se encontravam as BPF nos estabelecimentos, assim como para elucidar a opinião dos proprietários, RTs e colaboradores sobre a importância da utilização das BPF nos estabelecimentos.

A utilização dos formulários, no modelo *checklist*, mostrou-se de grande valia para a identificação de conformidades e não conformidades durante os processos de Auditoria Oficial em BPF. Sua utilização auxiliou na padronização dos dados que foram coletados junto aos estabelecimentos, assim como nas respostas obtidas durante as Auditorias Oficiais em BPF.

Os dados das auditorias, organizados em forma de seriação histórica, auxiliaram na gestão das BPF, visto facilitarem a identificação de não conformidades recorrentes, assim como o aparecimento de novas não conformidades, possibilitando desta forma a concentração de esforços, por parte do poder público e do estabelecimento, para sanar não conformidades, assim como evitá-las.

Observou-se também na pesquisa que mesmo os estabelecimentos tendo recebido O Relatório Sobre Auditoria em BPF somente em um caso (20%) todas as não conformidades foram sanadas entre a primeira e a segunda Auditoria Oficial em BPF, porém 3 dos demais (60%) apresentaram melhorias nos índices de não conformidades. Tal resultado demonstra que possivelmente o SIM deverá traçar outra (s) estratégia (s) para a resolução das não

conformidades identificadas, visto a demonstração das não conformidades com uma proposta para suas resoluções não ter tido efeito para sanar todas as não conformidades identificadas.

A pesquisa também permitiu observar que a percepção da ocorrência de não conformidades pode ser divergente entre a visão do fiscal do SIM e a dos RTs dos estabelecimentos. Tal afirmação advém do fato que em todas as auditorias realizadas no mesmo período, entre fiscal do SIM e RTs, houveram divergências na quantidade de conformidades e de não conformidades observadas.

A utilização da ferramenta “reuniões” foi de grande importância para uma aproximação entre os atores envolvidos na presente pesquisa, SIM, proprietários e RTS. Durante as Reuniões de Apresentação dos Dados e Recolhimento de Sugestões ficou evidenciado, através dos relatórios das reuniões, que tanto SIM, quanto os estabelecimentos caminham na mesma direção, tendo o intuito de maximizar a utilização da ferramenta BPF para a produção de alimentos seguros para o consumo.

Era fundamental tanto para o SIM quanto para os estabelecimentos, que fossem criadas alternativas para a gestão em BPF. Tais alternativas foram elaboradas ao longo da pesquisa, em uma ação conjunta entre todos os atores e posteriormente materializadas através da elaboração do Plano de Trabalho para a Gestão em BPF. Resta agora o Plano de Trabalho para a Gestão em BPF ser colocado, em sua totalidade, em prática pelos agentes do SIM e pelos representantes dos estabelecimentos.

Com base nas informações citadas anteriormente constatou-se que o trabalho teve seu objetivo geral atendido, tendo sido realizado o diagnóstico da fase em que se encontravam a implantação, a implementação e a gestão das BPF junto aos estabelecimentos, identificadas as dificuldades por parte dos estabelecimentos e do SIM e culminando com a fase final da pesquisa, onde foi elaborado o Plano de Trabalho para a Gestão em BPF.

Diante dos resultados obtidos na presente pesquisa, percebe-se que poderia ser acrescentada uma nova etapa na metodologia proposta. Uma quinta etapa teria o intuito de avaliar se a proposta descrita no Plano de Trabalho para a Gestão em BPF junto aos estabelecimentos registrados no SIM, desenvolvida e descrita na quarta etapa do trabalho, obteve êxito em sua execução.

Está nova etapa encontraria dificuldades para ser realizada neste momento devido ao tempo restrito para o desenvolvimento desta pesquisa, tendo em vista a demanda de tempo requerida para a execução das etapas anteriores, que foram realizadas neste trabalho.

Em futuras pesquisas, que tragam assuntos relacionados a elaboração de uma proposta de gestão em BPF em estabelecimentos produtores de produtos de origem animal, sugere-se para a realização da quinta etapa, citada no parágrafo anterior, que a pesquisa inicie a partir do Plano de Trabalho para a Gestão em BPF, descrito na quarta etapa da presente pesquisa.

A realização de um doutorado utilizando como tema da tese a contextualização e a criação de uma proposta de gestão em BPF em estabelecimentos produtores de produtos de origem animal também se torna uma alternativa para a realização da quinta etapa citada, que teria a intenção de avaliar se a proposta de Plano de Trabalho para a Gestão em BPF, formulada durante a pesquisa, obteria êxito. Tal afirmação advém do julgamento que o tempo disponível para a realização do doutorado, com confecção e posterior defesa da tese, ser superior ao período de realização do mestrado, no qual foi idealizada e realizada a presente pesquisa.

REFERÊNCIAS

ABNT. **NBR 10719:2011**: Informação e documentação — Relatório técnico e/ou científico — Apresentação. Associação Brasileira de Normas Técnicas. 2011. 15 p. Disponível em: https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/378/o/NBR_10719_-_2011.pdf. Acesso em: 17 mar. 2023.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Categorização dos Serviços de Alimentação**: Elaboração e Validação da Lista de Avaliação. Portal do Governo do Estado do Piauí. 2013. 29 p. Disponível em: http://www.saude.pi.gov.br/uploads/divisa_document/file/166/Resumo_executivo_final.pdf. Acesso em: 17 mar. 2023.

AKUTSU, Rita de Cássia *et al.* Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 3, p. 419-427, 2005. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732005000300013>. Acesso em: 17 mar. 2023.

BRASIL. GAB/DIPOA. Ofício circular n. 12, de 30 de março de 2010. Aves e Suínos - Padronização das frequências e planilhas para a verificação oficial dos elementos de inspeção. **Diário Oficial da União**, Brasília, ano 2010.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n. 368, de 03 de setembro de 1997. **Diário Oficial da União**, 08 de setembro de 1997. Disponível em: file:///Users/admin/Downloads/portaria_368-1997.pdf. Acesso em: 17 mar. 2023.

COELHO, Beatriz. **Citação direta**: diferença entre citação curta e citação longa nas normas da ABNT. Blog Mettzer. Florianópolis, 2021. Disponível em: <https://blog.mettzer.com/citacao-direta-curta-longa/>. Acesso em: 10 mai. 2021.

COELHO, Beatriz. **Conclusão de trabalho**: um guia completo de como fazer em 5 passos. Blog Mettzer. Florianópolis, 2020. Disponível em: <https://blog.mettzer.com/conclusao-de-trabalho/>. Acesso em: 10 mai. 2021.

COELHO, Beatriz. **Introdução**: aprenda como fazer para seu trabalho acadêmico. Blog Mettzer. Florianópolis, 2021. Disponível em: <https://blog.mettzer.com/introducao-tcc/>. Acesso em: 10 mai. 2021.

COLAB UNIVERSITY. **O Triângulo de Gestão Pública Colaborativa**. Colab University. 2021. 9 p. Disponível em: https://uploads-ssl.webflow.com/5c645b938e674f667bd52b79/5cf71bc8aae25e0dd6b0c0c2_BOOK_TRIANGULO_COLAB.pdf. Acesso em: 17 mar. 2023.

CORTESE, Andréa Regina. **Relato de caso sobre a implantação dos procedimentos de boas práticas de fabricação em fábrica de conservas de produtos cárneos (FCPC) com inspeção estadual, e avaliação dos resultados usando como indicadores a ocorrência de não conformidades em análises laboratoriais de produtos e água de abastecimento.** Porto Alegre-RS, 2016. 54 p Monografia (Veterinária. Curso de Especialização em Produção, Tecnologia e Higiene de Produtos de Origem Animal.) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre-RS, 2016. Disponível em:

<https://lume.ufrgs.br/handle/10183/148188#:~:text=Ci%C3%A7%C3%A9ncias%20Agr%C3%A1rias-,Relato%20de%20caso%20sobre%20a%20implanta%C3%A7%C3%A3o%20dos%20procedimentos%20de%20boas,produtos%20e%20%C3%A1gua%20de%20abastecimento..> Acesso em: 17 mar. 2023.

DA SILVA, Laís Aparecida; CORREIA, Angela de Fátima Kanesaki. Manual de Boas Práticas de Fabricação para Indústria Fracionadora de Alimentos. **Revista de Ciência & Tecnologia**, v. 16, n. 32, p. 39-57, 2009.

DE SA, Juliano Ferreira. **Difusão de Políticas Para Agroindústrias Familiares: Da Adesão ao Fortalecimento do SUSAF-RS.** Porto Alegre-RS, 2019. 16 p Dissertação (Ciências Econômicas. Curso de Mestre em Desenvolvimento Rural) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre-RS, 2019. Disponível em:

<https://lume.ufrgs.br/handle/10183/217779>. Acesso em: 19 abr. 2023.

DMITRUK, Hilda Beatriz (Org.). **Cadernos metodológicos: diretrizes da metodologia científica.** 5 ed. Chapecó: Argos, 2001. 123 p.

DOS ANJOS, Flavio Sacco. Agroindústria familiar e políticas públicas no extremo sul do Brasil. **Revista Desenvolvimento Econômico em Debate**, v. 1, n. 1, p. 156-175, 2015. Disponível em: <http://periodicos.unesc.net/RDSD/article/view/1834>. Acesso em: 17 mar. 2023.

FELTRIN, Maluza Machado. **Adaptação de um checklist de boas práticas de fabricação para agroindústrias familiares com potencial de adesão ao SUSAF-RS.** Porto Alegre-RS, v. 1, 2017. 91 p Dissertação (Faculdade de Veterinária. Programa de Pós-Graduação em Alimentos de Origem Animal.) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre-RS, 2017. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/174515>. Acesso em: 17 mar. 2023.

GAZZOLA, Márcio. Segurança alimentar e nutricional e agroindústrias familiares: políticas públicas e ações locais. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas-SP, v. 21, n. 2, p. 527-540, 2014. Disponível em:

<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634629>. Acesso em: 17 mar. 2023.

GIL, António Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6 ed. São Paulo: Atlas SA, v. 1, f. 110, 2008. 220 p. Disponível em: <https://ayanrafael.files.wordpress.com/2011/08/gil-a-c-mc3a9todos-e-tc3a9nicas-de-pesquisa-social.pdf>. Acesso em: 17 mar. 2023.

GIRUÁ (Cidade). Decreto Municipal n. 1503, de 04 de setembro de 2019. Regulamenta a Lei Municipal nº 6785. **Diário Oficial**, Giruá-RS, 05 de setembro de 2019, ano 2019. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/rs/g/girua/decreto/2019/150/1503/decreto-n-1503-2019-regulamenta-a-lei-municipal-n-67852019-de-18-de-junho-de-2019-que-dispoem-sobre-a-inspecao-e-a-fiscalizacao-sanitaria-e-industrial-dos-produtos-de-origem-animal-no-municipio-de-girua>. Acesso em: 17 mar. 2023.

GIRUÁ (Cidade). Decreto Municipal n. 1886, de 07 de junho de 2022. Regulamenta a Lei Municipal nº 6785. **Diário Oficial da União**, Giruá-RS, 08 de junho de 2022, ano 2022. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/rs/g/girua/decreto/2022/188/1886/decreto-n-1886-2022-regulamenta-a-lei-municipal-n-67852019-de-18-de-junho-de-2019-que-dispoem-sobre-a-inspecao-e-a-fiscalizacao-sanitaria-e-industrial-dos-produtos-de-origem-animal-no-municipio-de-girua>. Acesso em: 17 mar. 2023.

GIRUÁ (Cidade). Lei Municipal n. 6785, de 17 de junho de 2019. Dispõe Sobre a Inspeção e a Fiscalização. **Diário Oficial**, Giruá-RS, 18 de junho de 2019, ano 2019. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/rs/g/girua/lei-ordinaria/2019/679/6785/lei-ordinaria-n-6785-2019-dispoes-sobre-a-inspecao-e-a-fiscalizacao-sanitaria-e-industrial-dos-produtos-de-origem-animal-no-municipio-de-girua-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 17 mar. 2023.

GOTTARDI, Thebich *et al.* Avaliação das práticas de fracionamento de produtos de origem animal em supermercados em Porto Alegre. **Acta Scientiae Veterinariae**, v. 36, n. 2, p. 167-172, 2008.

GRISA, Cássia *et al.* Três gerações de políticas públicas para a agricultura familiar e formas de interação entre sociedade e estado no Brasil. **Economia e Sociologia Rural**, Piracicaba-SP, v. 52, n. 1, p. 125-146, 2014. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/resr/v52s1/a07v52s1.pdf>. Acesso em: 17 mar. 2023.

LANOSHEERE, Gilbert. **Introduction à la recherche en éducation**. 3 ed. Liège -Bélgica: Thone, 1970. 312 p. Disponível em: <https://orbi.uliege.be/handle/2268/86929>. Acesso em: 17 mar. 2023.

MARCONI, M. H; GASPAROTTO, A. M. S. O impacto positivo no uso das boas práticas de fabricação em uma indústria de alimentos pet. **Revista Interface Tecnológica**, v. 15, n. 1. 360–372 p, 2018. Disponível em: <http://doi.org/10.31510/infa.v15i1.340>. Acesso em: 17 mar. 2023.

PEREIRA, Potyara Amazoneida. **Concepções e propostas de políticas sociais em curso: tendências, perspectiva e consequências**. Brasília-DF: NEPPoS/CEAM/UnB, 1994.

PREFEITURA DE GIRUÁ. **Secretaria Municipal de Administração**: Censo, Prefeitura de Giruá. Giruá-RS, 2013. Disponível em: <https://www.girua.rs.gov.br/site>. Acesso em: 17 mar. 2023.

SCHNEIDER, Sergio; SILVA, Marcelo Kunrath; MARQUES, Paulo Eduardo Moruzzi. **Políticas públicas e participação social no Brasil rural**. Porto Alegre-RS: UFRGS, f. 126, 2004. 259 p.

SILVA, Moises Mark Porcinio da; OLIVEIRA, Fernando Porfilio Soarez de. Gerenciamento colaborativo de pequenas cidades: propostas de reformas administrativas para a cidade de Portalegre-RN. *In*: IV ENCONTRO BRASILEIRO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, n. 4. 2017. Anais eletrônicos [...] João Pessoa-PB, 2017, p. 265-278. Disponível em: <https://ppgprofiap.ufersa.edu.br/2017/08/31/anais-do-iv-encontro-brasileiro-de-administracao-publica-v-1-2017-iv-ebap-joao-pessoa-pb/>. Acesso em: 17 mar. 2023.

SOUZA, Celina. Políticas Públicas: uma revisão da literatura. **Sociologias**, v. 8, n. 16, p. 20-45, 2006. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/soc/a/6YsWyBWZSdFgfSqDVQhc4jm/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 17 mar. 2023.

TEODORO, V. M. A.; SILVA, J. F.; PINTO, M. S. Evolução da legislação no setor de lácteos no Brasil. **Informe Agropecuário**, Belo Horizonte-MG, v. 28, n. 238, p. 14-21, 2007.

TUMELERO, Naína. **Tese de doutorado**: da estrutura à formatação na ABNT. Blog Metzzer. Florianópolis, 2018. Disponível em: <https://blog.metzzer.com/tese-de-doutorado/>. Acesso em: 17 mar. 2023.

APÊNDICE A

QUESTIONÁRIO PARA PROJETO DE PESQUISA DE MESTRADO

O presente questionário está vinculado ao projeto de pesquisa de Mestrado Profissional em Alimentos de Origem Animal, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, realizado pelo Mestrando Pedro Henrique Anders. O projeto de pesquisa visa criar de forma colaborativa entre o ente municipal e a sociedade civil, uma política pública que auxilie na implementação e na gestão das Boas Práticas de Fabricação (BPF) nos estabelecimentos de origem animal registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) do município de Giruá-RS.

Orientamos que o questionário não deve ser assinado, mantendo o sigilo do entrevistado. No dia 04 de maio de 2021 o questionário será recolhido para análise e interpretação dos resultados. Orientamos que o questionário seja colocado em um envelope lacrado que acompanha o questionário.

Salientamos aos entrevistados que o presente questionário não tem ligação com as atividades de inspeção e de fiscalização do SIM/Giruá. As respostas serão usadas pelo mestrando, junto com Serviço de Inspeção Municipal, unicamente como um dos quesitos para obter dados e orientar a elaboração de uma proposta de política pública na adequação e implementação das BPF. O preenchimento não é obrigatório, mas em sendo realizado, haverá concordância de que as respostas poderão ser usadas unicamente com a finalidade acima explicitada.

Pode ser utilizado o verso das folhas para complementar as respostas.

1 - Como, quando e por quem foi elaborado o Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para o estabelecimento?

2 - Em que estágio se encontra as BPF no estabelecimento: em implantação (sendo colocado para funcionar) ou já em implementação (em funcionamento)?

3 – Cite as vantagens atingidas (obtidas) ou que pretendesse atingir (obter) ao utilizar o manual de BPF.

4 - Citar dificuldades ou entraves para a implantação ou implementação das BPF no estabelecimento.

5 – Dentre as orientações citadas no manual de Boas Práticas de Fabricação existem algumas consideradas difíceis de serem implementadas e mantidas de forma eficiente no estabelecimento? Quais?

6 - Como está sendo armazenada a documentação referente ao cumprimento das orientações do Manual de Boas Práticas de Fabricação?

7 - Como os resultados das verificações de conformidades e não conformidades presentes nas tabelas de autocontrole do Manual de boas Práticas de Fabricação estão sendo usados na orientação e possíveis correções das BPF?

8 – Você acredita que o poder público municipal, através do SIM, poderia auxiliar na implementação e na gestão das Boas Práticas de Fabricação no estabelecimento? Se sim, através de qual método (revisão dos manuais, explicação dos manuais, cedência de materiais para mensuração dos itens constantes nos manuais, revisão em conjunto com os estabelecimentos da legislação que trata sobre as Boas Práticas de Fabricação no município, outras formas)?

9. Como o(a) o senhor(a) percebe esse processo colaborativo da construção de uma política pública para qualificar as Boas Práticas de Fabricação? Se sente motivado em participar dele?

10. Queres relatar sobre mais algum aspecto relativo as Boas Práticas de Fabricação, que não tenha sido abordado neste questionário? O espaço abaixo é destinado a este relato.

APÊNDICE B

QUESTIONÁRIO PARA PROJETO DE PESQUISA DE MESTRADO

O presente questionário tem o intuito de orientar o projeto de pesquisa do Mestrado Profissional em Alimentos de Origem Animal, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, realizado pelo Mestrando Pedro Henrique Anders. O projeto de pesquisa visa criar de forma colaborativa uma política pública que auxilie na implementação e na gestão das Boas Práticas de Fabricação nos estabelecimentos de origem animal registrados junto ao SIM do município de Giruá-RS.

Lembramos que o questionário não deve ser assinado, mantendo o sigilo do entrevistado.

Salientamos aos entrevistados que o presente questionário não tem ligação com as atividades de inspeção e de fiscalização do SIM/Giruá. As respostas serão usadas pelo mestrando, junto com Serviço de Inspeção Municipal, unicamente como um dos quesitos para obter dados e orientar a elaboração de uma proposta de política pública na adequação e implementação das BPF. O preenchimento não é obrigatório, mas em sendo realizado, haverá concordância de que as respostas poderão ser usadas unicamente com a finalidade acima explicitada.

1. O estabelecimento em que você trabalha possui Manual de Boas Práticas de Fabricação?

- a. Sim.
- b. Não.
- c. Não sei.

SE VOCÊ MARCOU SIM NA QUESTÃO ANTERIOR (1.), RESPONDA AS QUESTÕES 2, 3, 4, 5 e 6

2. O Manual de Boas Práticas de Fabricação foi explicado a você?

- a. Sim.
- b. Não.

3. Você entendeu as orientações contidas no Manual de Boas Práticas de Fabricação?

- a. Sim, todas.
- b. Sim, algumas.

c. () Não, Quais:

4. No estabelecimento em que você trabalha são realizadas atividades ou treinamentos para lembrar ou atualizar as informações contidas no Manual de Boas Práticas de Fabricação?

a. () Sim.

b. () Não.

5. Você acha importante terem encontros ou reuniões para lembrar ou atualizar os procedimentos descritos no Manual de Boas Práticas de Fabricação?

a. () Sim.

b. () Não.

6. Você entendeu a forma de preenchimento das planilhas descritas no Manual de Boas Práticas de Fabricação?

a. () Sim, todas.

b. () Sim, algumas.

c. () Não.

7. Você acha que uma ação conjunta entre o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Responsáveis Técnicos, Proprietários e Colaboradores é importante para a implementação total das Boas Práticas de Fabricação nos estabelecimentos?

a. () Sim.

b. () Não.

APÊNDICE C

Checklist de Pontuação Fixa

Prefeitura de Giruá - RS
Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente - SMAMA
Departamento de Inspeção Animal - DIA
Serviço de Inspeção Municipal - SIM

| | |
|--|--|
| Número do Documento | Nome do Documento |
| 65 | Auditoria em Boas Práticas de Fabricação |
| SIM: XXXXXXXXXX | <i>Roberto de Souza Andre</i> FISCAL DO SIM |
| DATA: 08/04/21 | |
| HORA: 09:15 | AUXILIAR DE INSPEÇÃO |
| SIGLAS | C: conforme NC: não conforme NA: não se aplica BPF: boas práticas de fabricação OBS: Para elaboração da pontuação dos estabelecimentos o Fiscal do Sim deverá somar o total de itens enquadrados como Conforme e Não Conforme e após obter a Porcentagem de pontos avaliados como Conformes. |

1 - MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF)

| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
|---|---|-----------|
| 1.1 - O manual de BPF está disponível na agroindústria? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 1 |

2 - AMBIENTE EXTERNO

| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
|---|---|-----------|
| 2.1 - Livre de objetos estranhos ou em desuso | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 2 |
| 2.2 - Livre de barro/lodo | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 3 |
| 2.3 - Livre de acúmulo de água | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 4 |
| 2.4 Ausência de lixo ou outros focos de insalubridade | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 5 |

3 - POCILGAS

| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
|--|---|-----------|
| 3.1 - Em condições de higiene | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 6 |
| 3.2 - Em boas condições de manutenção | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 7 |
| 3.3 - Bebedouros com água disponível/funcionando | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 8 |

4 - BANHEIROS E VESTIÁRIOS

| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
|---|---|-----------|
| 4.1 - Limpeza | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 9 |
| 4.2 - Organização | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 10 |
| 4.3 - Sem acesso direto a agroindústria | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 11 |
| 4.4 - Cobertura até a entrada da agroindústria | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 12 |
| 4.5 - Separados por sexo | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 13 |
| 4.6 - Lixeiras com tampas de acionamento não manual | () C <input checked="" type="checkbox"/> NC () NA | 14 |
| 4.7 - Torneiras de acionamento não manual | () C <input checked="" type="checkbox"/> NC () NA | 15 |

Prefeitura de Giruá - RS
Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente - SMAMA
Departamento de Inspeção Animal - DIA
Serviço de Inspeção Municipal - SIM

| | | |
|--|---|----|
| 4.8 - Possui produtos destinados a higienização das mãos (sabonete líquido, sanitizante, papel toalha) | () C <input checked="" type="checkbox"/> NC () NA | 16 |
| 4.9 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 17 |

5 - BARREIRA SANITÁRIA

| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
|--|---|-----------|
| 5.1 - Limpeza | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 18 |
| 5.2 - Organização | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 19 |
| 5.3 - Possui produtos destinados a higienização das mãos (sabonete líquido, sanitizante, papel toalha) | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 20 |
| 5.4 - Torneiras de acionamento não manual | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 21 |
| 5.5 - Lixeiras com tampas de acionamento não manual | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 22 |
| 5.6 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 23 |

6 - SALA DE ABATE

| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
|--|---|-----------|
| 6.1 - Limpeza | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 24 |
| 6.2 - Organização | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 25 |
| 6.3 - Possui produtos destinados a higienização das mãos (sabonete líquido, sanitizante, papel toalha) | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 26 |
| 6.4 - Torneiras de acionamento não manual | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 27 |
| 6.5 - Lixeiras com tampas de acionamento não manual | () C <input checked="" type="checkbox"/> NC () NA | 28 |
| 6.6 - Equipamentos em bom estado de conservação | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 29 |
| 6.7 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | () C <input checked="" type="checkbox"/> NC () NA | 30 |

7 - SALA DE VÍSCERAS VERMELHAS

| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
|--|---|-----------|
| 7.1 - Limpeza | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 31 |
| 7.2 - Organização | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 32 |
| 7.3 - Possui produtos destinados a higienização das mãos (sabonete líquido, sanitizante, papel toalha) | () C <input checked="" type="checkbox"/> NC <input checked="" type="checkbox"/> NA | |
| 7.4 - Torneiras de acionamento não manual | () C <input checked="" type="checkbox"/> NC () NA | 33 |
| 7.5 - Lixeiras com tampas de acionamento não manual | () C () NC <input checked="" type="checkbox"/> NA | |
| 7.6 - Equipamentos em bom estado de conservação | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 34 |
| 7.7 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | () C <input checked="" type="checkbox"/> NC () NA | 35 |

Prefeitura de Giruá - RS
Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente – SMAMA
Departamento de Inspeção Animal – DIA
Serviço de Inspeção Municipal - SIM

| 8 - SALA DE VÍSCERAS BRANCAS | | |
|--|---------------------|-----------|
| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
| 8.1 - Limpeza | (X) C () NC () NA | 36 |
| 8.2 - Organização | (X) C () NC () NA | 37 |
| 8.3 - Possui produtos destinados a higienização das mãos (sabonete líquido, sanitizante, papel toalha) | () C (X) NC (X) NA | |
| 8.4 - Torneiras de acionamento não manual | () C (X) NC () NA | 38 |
| 8.5 - Lixeiras com tampas de acionamento não manual | () C (X) NC (X) NA | |
| 8.6 - Equipamentos em bom estado de conservação | (X) C () NC () NA | 39 |
| 8.7 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | (X) C () NC () NA | 46 |

caixas no chão

| 9 - SALA DE PRODUÇÃO DE EMBUTIDOS | | |
|--|---------------------|-----------|
| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
| 9.1 - Limpeza | (X) C () NC () NA | 41 |
| 9.2 - Organização | () C (X) NC () NA | 42 |
| 9.3 - Possui produtos destinados a higienização das mãos (sabonete líquido, sanitizante, papel toalha) | (X) C () NC () NA | 43 |
| 9.4 - Torneiras de acionamento não manual | (X) C () NC () NA | 44 |
| 9.5 - Lixeiras com tampas de acionamento não manual | (X) C () NC () NA | 45 |
| 9.6 - Equipamentos em bom estado de conservação | (X) C () NC () NA | 46 |
| 9.7 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | (X) C () NC () NA | 47 |

faltou papéis papel toalha

| 10 - SALA DE DESOSSA | | |
|---|---------------------|-----------|
| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
| 10.1 - Limpeza | (X) C () NC () NA | 48 |
| 10.2 - Organização | (X) C () NC () NA | 48 |
| 10.3 - Possui produtos destinados a higienização das mãos (sabonete líquido, sanitizante, papel toalha) | () C (X) NC () NA | 50 |
| 10.4 - Torneiras de acionamento não manual | (X) C () NC () NA | 51 |
| 10.5 - Lixeiras com tampas de acionamento não manual | () C (X) NC () NA | 52 |
| 10.6 - Equipamentos em bom estado de conservação | (X) C () NC () NA | 53 |
| 10.7 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | (X) C () NC () NA | 54 |

faltou lixeira

| 11 - DEFUMADOR 1 | | |
|------------------|--------------|-----------|
| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |

Prefeitura de Giruá - RS
 Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente – SMAMA
 Departamento de Inspeção Animal – DIA
 Serviço de Inspeção Municipal - SIM

| | | |
|--|---|----|
| 11.1 - Limpeza | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 55 |
| 11.2 - Organização | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 56 |
| 11.3 - Equipamentos em bom estado de conservação | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 57 |
| 11.4 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 58 |

| 12 - DEFUMADOR 2 | | |
|--|---|-----------|
| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
| 12.1 - Limpeza | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 59 |
| 12.2 - Organização | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 60 |
| 12.3 - Equipamentos em bom estado de conservação | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 61 |
| 12.4 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 62 |

| 13 - SALA DE BANHA | | |
|--|---|-----------|
| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
| 13.1 - Limpeza | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 63 |
| 13.2 - Organização | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 64 |
| 13.3 - Equipamentos em bom estado de conservação | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 65 |
| 13.4 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 66 |

| 15 - SALA DE MATURAÇÃO | | |
|--|---|-----------|
| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
| 15.1 - Limpeza | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 67 |
| 15.2 - Organização | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 68 |
| 15.3 - Equipamentos em bom estado de conservação | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 69 |
| 15.4 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 70 |

| 16 - SALA DE EXPEDIÇÃO | | |
|--|---|-----------|
| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
| 16.1 - Limpeza | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 71 |
| 16.2 - Organização | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 72 |
| 16.3 - Equipamentos em bom estado de conservação | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 73 |
| 16.4 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 74 |

Prefeitura de Giruá - RS
 Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente - SMAMA
 Departamento de Inspeção Animal - DIA
 Serviço de Inspeção Municipal - SIM

| 17 - SALA DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS E EQUIPAMENTOS | | |
|--|---|-----------|
| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
| 17.1 - Limpeza | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 75 |
| 17.2 - Organização | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 76 |
| 17.3 - Equipamentos em bom estado de conservação | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 77 |
| 17.4 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 78 |

| 18 - SALA DE INSUMOS ALIMENTARES | | |
|--|---|-----------|
| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
| 18.1 - Limpeza | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 79 |
| 18.2 - Organização | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 80 |
| 18.3 - Equipamentos em bom estado de conservação | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 81 |
| 18.4 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | () C (<input checked="" type="checkbox"/>) NC () NA | 82 |

| 19 - POP - ÁGUA DE ABASTECIMENTO | | |
|---|---|-----------|
| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
| 19.1 - Manual de BPF contempla o POP? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 83 |
| 19.2 - Planilha 01 - Controle da Água de Abastecimento - Está sendo preenchida frequentemente? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 84 |
| 19.3 - Planilha 02 - Controle de Limpeza das Caixas de Água - Está sendo preenchida frequentemente? | () C (<input checked="" type="checkbox"/>) NC () NA | 85 |

| 20 - POP - CONTROLE DE TEMPERATURAS | | |
|---|---|-----------|
| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
| 20.1 - Manual de BPF contempla o POP? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 86 |
| 20.2 - Planilha 03 - Controle de Temperaturas - Está sendo preenchida frequentemente? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 87 |
| 20.3 - Planilha 04 - Controle de Temperatura de Produtos - Está sendo preenchida frequentemente? | () C (<input checked="" type="checkbox"/>) NC () NA | 88 |
| 20.4 - Planilha 05 - Controle de Temperatura Câmara de Congelamento e Estocagem - Está sendo preenchida frequentemente? | () C (<input checked="" type="checkbox"/>) NC () NA | 89 |
| 20.5 - Planilha 06 - Verificação de expedição de Produtos Prontos - Está sendo preenchida frequentemente? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 90 |
| 20.6 - Planilha 07 - Controle de Temperatura de Caminhão de Entrega - Está sendo preenchida | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 91 |

Prefeitura de Giruá - RS
 Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente – SMAMA
 Departamento de Inspeção Animal – DIA
 Serviço de Inspeção Municipal - SIM

| | | |
|-----------------|--|--|
| frequentemente? | | |
|-----------------|--|--|

| 21 - POP - HIGIENE E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS | | |
|---|---|-----------|
| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
| 21.1 - Manual de BPF contempla o POP? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 92 |
| 21.2 - Planilha 08 – Controle de Higiene dos Funcionários – Está sendo preenchida frequentemente? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 93 |

| 23 - POP - CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS | | |
|--|---|-----------|
| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
| 23.1 - Manual de BPF contempla o POP? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 94 |
| 23.2 - Planilha 09 – Monitoramento de Balanças e Calibração de Termômetros – Está sendo preenchida frequentemente? | () C <input checked="" type="checkbox"/> NC () NA | 95 |

| 24 - POP - TREINAMENTO DE FUNCIONÁRIOS | | |
|--|---|-----------|
| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
| 24.1 - Manual de BPF contempla o POP? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 96 |
| 24.2 - Planilha 10 – Treinamento no MBPF e POPs – Está sendo preenchida frequentemente? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 97 |
| 24.3 - Planilha 11 – Treinamento para a Função Designada - Está sendo preenchida frequentemente? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 98 |

| 25 - POP - ÁGUAS RESIDUAIS | | |
|---|---|-----------|
| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
| 25.1 - Manual de BPF contempla o POP? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 99 |
| 25.2 - Planilha 12 – Controle de Limpeza da Caixa de Gordura – Está sendo preenchida frequentemente? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 100 |
| 25.3 - Planilha 13 – Controle de Retirada de Líquidos da Lagoa de Efluentes - Está sendo preenchida frequentemente? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 101 |

| 26 - POP - CONTROLE DE PRAGAS E VETORES | | |
|---|---|-----------|
| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
| 26.1 - Manual de BPF contempla o POP? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 102 |
| 26.2 - Planilha 14 – Controle de Armadilhas Contra Pragas e Vetores – Está sendo preenchida frequentemente? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 103 |

Prefeitura de Giruá - RS
Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente - SMAMA
Departamento de Inspeção Animal - DIA
Serviço de Inspeção Municipal - SIM

organizar na parte entre as empresas

| 27 - POP - CONTROLE DE LIMPEZA/LIBERAÇÃO DE ABATE | | |
|--|---|-----------|
| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
| 27.1 - Manual de BPF contempla o POP? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 105 |
| 27.2 - Planilha 15 – Controle de Limpeza/Liberação de Abate – Está sendo preenchida frequentemente? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 106 |
| 27.3 - Planilha 16 – Controle de Limpeza e Sanitização - Está sendo preenchida frequentemente? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 107 |
| 27.4 - Planilha 17 – Controle de Limpeza de Câmara de Congelamento e Estocagem – Está sendo preenchida frequentemente? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 108 |

| 28 - POP - ABATE HUMANITÁRIO | | |
|---|---|-----------|
| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
| 28.1 - Manual de BPF contempla o POP? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 109 |
| 28.2 - Planilha 18 – Controle de Bem - Estar Animal – Está sendo preenchida frequentemente? | () C <input checked="" type="checkbox"/> NC () NA | 110 |

| 29 - POP - PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS | | |
|--|---|-----------|
| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
| 29.1 - Manual de BPF contempla o POP? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 111 |
| 29.2 - Planilha 19 – Controle de Procedimentos Sanitários Operacionais – Está sendo preenchida frequentemente? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 112 |

| 30 - POP - RECALL | | |
|---|---|-----------|
| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
| 30.1 - Manual de BPF contempla o POP? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 113 |
| 30.2 - Planilha 20 – Controle de Entrega de Lotes de Produtos – Está sendo preenchida frequentemente? | () C <input checked="" type="checkbox"/> NC () NA | 114 |
| 30.3 - Planilha 21 – Controle de Recall - Está sendo preenchida frequentemente? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 115 |

| 31 - POP - MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES | | |
|---|---|-----------|
| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
| 31.1 - Manual de BPF contempla o POP? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 116 |
| 31.2 - Planilha 22 – Controle Manutenção de Instalações – Está sendo preenchida frequentemente? | () C <input checked="" type="checkbox"/> NC () NA | 117 |

Explicar funcionários quando avaliar

Prefeitura de Giruá - RS
 Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente - SMAMA
 Departamento de Inspeção Animal - DIA
 Serviço de Inspeção Municipal - SIM

| 33 - POP - RECEBIMENTO DE MATÉRIAS PRIMAS E EMBALAGENS | | |
|---|---|-----------|
| ITEM | CONFORMIDADE | PONTUAÇÃO |
| 33.1 - Manual de BPF contempla o POP? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 118 |
| 33.2 - Planilha 23 - Controle de Recebimento de Animais - Está sendo preenchida frequentemente? | <input checked="" type="checkbox"/> C () NC () NA | 119 |
| 33.3 - Planilha 24 - Controle de Recebimento de Embalagens - Está sendo preenchida frequentemente? | () C <input checked="" type="checkbox"/> NC () NA | 120 |
| 33.4 - Planilha 25 - Controle de Recebimento de Matéria Prima (Temperos e Sais) - Está sendo preenchida frequentemente? | () C <input checked="" type="checkbox"/> NC () NA | 121 |
| 33.5 - Planilha 26 - Controle de Recebimento de Matéria Prima (Recortes de Carne) - Está sendo preenchida frequentemente? | () C <input checked="" type="checkbox"/> NC () NA | 122 |

VL
 VL

| TOTAL DE PONTOS DA AUDITORIA EM BPF = 122 | | | |
|---|-------|------------------------------|-------|
| Total de Pontos Conforme | 100 | Total de Pontos Não Conforme | 22 |
| % de Pontos Conforme | 81,96 | % de Pontos Não Conforme | 18,03 |

| RESULTADO DA AUDITORIA EM BPF | | |
|---|---------------------------|----------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Bom (75% ou mais) | () Aceitável (50% a 74%) | () Insuficiente (menos que 50%) |

122 - 100
 22 - x
 x 18,03%

APÊNDICE D

Checklist de Pontuação Variável

Prefeitura de Giruá - RS
Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente - SMAMA
Departamento de Inspeção Animal - DIA
Serviço de Inspeção Municipal - SIM

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| Número do Documento | Nome do Documento | | | | |
| 65 | Auditoria em Boas Práticas de Fabricação | | | | |
| SIM: XXXXXXXXXX | <i>Roberto Henrique Trindade</i> FISCAL DO SIM | | | | |
| DATA: 08/10/2017 | | | | | |
| HORA: 09:15 | | | | | |
| SIGLAS | AUXILIAR DE INSPEÇÃO | | | | |
| | C: conforme NC: não conforme NA: não se aplica Pon: pontuação BPF: boas práticas de fabricação OBS: Para elaboração da pontuação dos estabelecimentos o Fiscal do Sim deverá somar o total de pontos enquadrados como Conforme e Não Conforme e após obter a Porcentagem de pontos avaliados como Conformes. | | | | |

| 1 - MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) | | | | | |
|---|---|-----|----|-----|----|
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 1.1 - O manual de BPF está disponível na agroindústria? | X | 3 | | 3 | |
| 1.2 - O manual de BPF contempla todos os POPs exigidos pela legislação municipal? | | 3 | | 3 | |

| 2 - AMBIENTE EXTERNO | | | | | |
|---|---|-----|----|-----|----|
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 2.1 - Livre de objetos estranhos ou em desuso | X | 1 | | 1 | |
| 2.2 - Livre de barro/lodo | X | 1 | | 1 | |
| 2.3 - Livre de acúmulo de água | X | 1 | | 1 | |
| 2.4 - Ausência de lixo ou outros focos de insalubridade | X | 1 | | 1 | |

| 3 - POCILGAS | | | | | |
|--|---|-----|----|-----|----|
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 3.1 - Em condições de higiene | X | 2 | | 2 | |
| 3.2 - Em boas condições de manutenção | X | 3 | | 3 | |
| 3.3 - Bebedouros com água disponível/funcionando | X | 3 | | 3 | |

| 4 - BANHEIROS E VESTIÁRIOS | | | | | |
|----------------------------|---|-----|----|-----|----|
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 4.1 - Limpeza | X | 3 | | 3 | |
| 4.2 - Organização | X | 1 | | 1 | |

Rua Independência, nº 101, Centro, Giruá, CEP: 98870-000 - Fone: (55) 3361-2933 - simgirua@gmail.com

4

Prefeitura de Giruá - RS
Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente - SMAMA
Departamento de Inspeção Animal - DIA
Serviço de Inspeção Municipal - SIM

| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
|--|---|-----|----|-----|----|
| 4.3 - Sem acesso direto a agroindústria | X | 3 | | 3 | |
| 4.4 - Cobertura até a entrada da agroindústria | X | 2 | | 2 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 4.5 - Separados por sexo | X | 1 | | 1 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 4.6 - Lixeiras com tampas de acionamento não manual | | 2 | X | 2 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 4.7 - Torneiras de acionamento não manual | | 2 | X | 2 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 4.8 - Possui produtos destinados a higienização das mãos (sabonete líquido, sanitizante, papel toalha) | | 3 | X | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 4.9 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | X | 2 | | 2 | |

5 - BARREIRA SANITÁRIA

| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
|--|---|-----|----|-----|----|
| 5.1 - Limpeza | X | 3 | | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 5.2 - Organização | X | 3 | | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 5.3 - Possui produtos destinados a higienização das mãos (sabonete líquido, sanitizante, papel toalha) | X | 3 | | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 5.4 - Torneiras de acionamento não manual | X | 3 | | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 5.5 - Lixeiras com tampas de acionamento não manual | X | 3 | | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 5.6 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | X | 2 | | 2 | |

6 - SALA DE ABATE

| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
|--|---|-----|----|-----|----|
| 6.1 - Limpeza | X | 3 | | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 6.2 - Organização | X | 1 | | 1 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 6.3 - Possui produtos destinados a higienização das mãos (sabonete líquido, sanitizante, papel toalha) | X | 3 | | 3 | |

Prefeitura de Giruá - RS
 Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente - SMAMA
 Departamento de Inspeção Animal - DIA
 Serviço de Inspeção Municipal - SIM

| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
|--|---|-----|----|-----|----|
| 6.4 - Torneiras de acionamento não manual | X | 3 | | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 6.5 - Lixeiras com tampas de acionamento não manual | | 3 | X | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 6.6 - Equipamentos em bom estado de conservação | X | 3 | | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 6.7 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | | 2 | X | 2 | |
| 7 - SALA DE VÍSCERAS VERMELHAS | | | | | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 7.1 - Limpeza | X | 3 | | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 7.2 - Organização | X | 1 | | 1 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 7.3 - Possui produtos destinados a higienização das mãos (sabonete líquido, sanitizante, papel toalha) | | 3 | X | 3 | X |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 7.4 - Torneiras de acionamento não manual | | 3 | X | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 7.5 - Lixeiras com tampas de acionamento não manual | | 3 | | 3 | X |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 7.6 - Equipamentos em bom estado de conservação | X | 3 | | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 7.7 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | | 2 | X | 2 | |
| 8 - SALA DE VÍSCERAS BRANCAS | | | | | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 8.1 - Limpeza | X | 2 | | 2 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 8.2 - Organização | X | 1 | | 1 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 8.3 - Possui produtos destinados a higienização das mãos (sabonete líquido, sanitizante, papel toalha) | | 1 | X | 1 | X |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 8.4 - Torneiras de acionamento não manual | | 1 | X | 1 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 8.5 - Lixeiras com tampas de acionamento não manual | | 1 | X | 1 | X |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |

Rua Independência, nº 101, Centro, Giruá, CEP: 96870-000 - Fone: (55) 3361-2933 - simgirua@gmail.com

Prefeitura de Giruá - RS
Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente - SEMAMA
Departamento de Inspeção Animal - DIA
Serviço de Inspeção Municipal - SIM

| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
|---|---|-----|----|-----|----|
| 8.6 - Equipamentos em bom estado de conservação | X | 2 | | 2 | |
| 8.7 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | X | 2 | | 2 | |

9 - SALA DE PRODUÇÃO DE EMBUTIDOS

| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
|--|---|-----|----|-----|----|
| 9.1 - Limpeza | X | 3 | | 3 | |
| 9.2 - Organização | X | 1 | | 1 | |
| 9.3 - Possui produtos destinados a higienização das mãos (sabonete líquido, sanitizante, papel toalha) | X | 3 | | 3 | |
| 9.4 - Torneiras de acionamento não manual | X | 3 | | 3 | |
| 9.5 - Lixeiras com tampas de acionamento não manual | X | 3 | | 3 | |
| 9.6 - Equipamentos em bom estado de conservação | X | 3 | | 3 | |
| 9.7 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | X | 2 | | 2 | |

10 - SALA DE DESOSSA

| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
|---|---|-----|----|-----|----|
| 10.1 - Limpeza | X | 3 | | 3 | |
| 10.2 - Organização | X | 1 | | 1 | |
| 10.3 - Possui produtos destinados a higienização das mãos (sabonete líquido, sanitizante, papel toalha) | X | 3 | | 3 | |
| 10.4 - Torneiras de acionamento não manual | X | 3 | | 3 | |
| 10.5 - Lixeiras com tampas de acionamento não manual | X | 3 | | 3 | |
| 10.6 - Equipamentos em bom estado de conservação | X | 3 | | 3 | |
| 10.7 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | X | 2 | | 2 | |

Prefeitura de Giruá - RS
Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente - SMAMA
Departamento de Inspeção Animal - DIA
Serviço de Inspeção Municipal - SIM

11 - DEFUMADOR 1

| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
|--|---|-----|----|-----|----|
| 11.1 - Limpeza | X | 3 | | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 11.2 - Organização | X | 1 | | 1 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 11.3 - Equipamentos em bom estado de conservação | X | 3 | | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 11.4 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | X | 2 | | 2 | |

12 - DEFUMADOR 2

| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
|--|---|-----|----|-----|----|
| 12.1 - Limpeza | X | 3 | | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 12.2 - Organização | X | 1 | | 1 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 12.3 - Equipamentos em bom estado de conservação | X | 3 | | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 12.4 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | X | 2 | | 2 | |

13 - SALA DE BANHA

| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
|--|---|-----|----|-----|----|
| 13.1 - Limpeza | X | 3 | | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 13.2 - Organização | X | 1 | | 1 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 13.3 - Equipamentos em bom estado de conservação | X | 3 | | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 13.4 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | X | 2 | | 2 | |

15 - SALA DE MATURAÇÃO

| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
|--|---|-----|----|-----|----|
| 15.1 - Limpeza | X | 3 | | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 15.2 - Organização | X | 1 | | 1 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 15.3 - Equipamentos em bom estado de conservação | X | 3 | | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |

Prefeitura de Giruá - RS
 Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente - SMAMA
 Departamento de Inspeção Animal - DIA
 Serviço de Inspeção Municipal - SIM

| | | | | | |
|--|-------------------------------------|---|--|---|--|
| 15.4 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | <input checked="" type="checkbox"/> | 2 | | 2 | |
|--|-------------------------------------|---|--|---|--|

16 - SALA DE EXPEDIÇÃO

| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
|--|-------------------------------------|-----|----|-----|----|
| 16.1 - Limpeza | <input checked="" type="checkbox"/> | 3 | | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 16.2 - Organização | <input checked="" type="checkbox"/> | 1 | | 1 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 16.3 - Equipamentos em bom estado de conservação | <input checked="" type="checkbox"/> | 3 | | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 16.4 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | <input checked="" type="checkbox"/> | 2 | | 2 | |

17 - SALA DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS E EQUIPAMENTOS

| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
|--|-------------------------------------|-----|----|-----|----|
| 17.1 - Limpeza | <input checked="" type="checkbox"/> | 3 | | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 17.2 - Organização | <input checked="" type="checkbox"/> | 1 | | 1 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 17.3 - Equipamentos em bom estado de conservação | <input checked="" type="checkbox"/> | 3 | | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 17.4 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | <input checked="" type="checkbox"/> | 2 | | 2 | |

18 - SALA DE INSUMOS ALIMENTARES

| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
|--|-------------------------------------|-----|-------------------------------------|-----|----|
| 18.1 - Limpeza | <input checked="" type="checkbox"/> | 3 | | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 18.2 - Organização | <input checked="" type="checkbox"/> | 1 | | 1 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 18.3 - Equipamentos em bom estado de conservação | <input checked="" type="checkbox"/> | 3 | | 3 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 18.4 - Piso, paredes, teto, portas, janelas em bom estado de conservação | | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 2 | |

19 - POP - ÁGUA DE ABASTECIMENTO

| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
|--|-------------------------------------|-----|----|-----|----|
| 19.1 - Planilha 01 - Controle da Água de Abastecimento - Está sendo preenchida frequentemente? | <input checked="" type="checkbox"/> | 1 | | 1 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |

Prefeitura de Giruá - RS
 Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente - SMAMA
 Departamento de Inspeção Animal - DIA
 Serviço de Inspeção Municipal - SIM

| | | | | | | |
|---|---|-----|----|-----|----|--|
| 19.2 - Planilha 02 – Controle de Limpeza das Caixas de Água - Está sendo preenchida frequentemente? | | 1 | | X | 1 | |
| 20 - POP - CONTROLE DE TEMPERATURAS | | | | | | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA | |
| 20.1 - Planilha 03 – Controle de Temperaturas – Está sendo preenchida frequentemente? | X | 1 | | 1 | | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA | |
| 20.2 - Planilha 04 – Controle de Temperatura de Produtos- Está sendo preenchida frequentemente? | | 1 | X | 1 | | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA | |
| 20.3 - Planilha 05 – Controle de Temperatura Câmara de Congelamento e Estocagem – Está sendo preenchida frequentemente? | | 1 | | 1 | | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA | |
| 20.4 - Planilha 06 – Verificação de expedição de Produtos Prontos – Está sendo preenchida frequentemente? | X | 1 | | 1 | | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA | |
| 20.5 - Planilha 07 – Controle de Temperatura de Caminhão de Entrega – Está sendo preenchida frequentemente? | X | 1 | | 1 | | |
| 21 - POP - HIGIENE E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS | | | | | | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA | |
| 21.1 - Planilha 08 – Controle de Higiene dos Funcionários – Está sendo preenchida frequentemente? | X | 1 | | 1 | | |
| 22 - POP - CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS | | | | | | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA | |
| 22.1 - Planilha 09 – Monitoramento de Balanças e Calibração de Termômetros – Está sendo preenchida frequentemente? | | 1 | X | 1 | | |
| 23 - POP - TREINAMENTO DE FUNCIONÁRIOS | | | | | | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA | |
| 23.1 - Planilha 10 – Treinamento no MBPF e POPs – Está sendo preenchida frequentemente? | X | 1 | | 1 | | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA | |
| 23.2 - Planilha 11 – Treinamento para a Função Designada - Está sendo preenchida frequentemente? | X | 1 | | 1 | | |
| 24 - POP - ÁGUAS RESIDUAIS | | | | | | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA | |
| 24.1 - Planilha 12 – Controle de Limpeza da Caixa de Gordura – Está sendo preenchida frequentemente? | X | 1 | | 1 | | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA | |

Rua Independência, nº 101, Centro, Giruá, CEP: 98870-000 – Fone: (55) 3361-2933 - simgirua@gmail.com

Prefeitura de Giruá - RS
 Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente - SMAMA
 Departamento de Inspeção Animal - DIA
 Serviço de Inspeção Municipal - SIM

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|
| 24.2 - Planilha 13 - Controle de Retirada de Líquidos da Lagoa de Efluentes - Está sendo preenchida frequentemente? | X | 1 | | 1 | |
| 25 - POP - CONTROLE DE PRAGAS E VETORES | | | | | |
| ITEM | | | | | |
| 25.1 - Planilha 14 - Controle de Armadilhas Contra Pragas e Vetores - Está sendo preenchida frequentemente? | X | 1 | | 1 | |
| 26 - POP - CONTROLE DE LIMPEZA/LIBERAÇÃO DE ABATE | | | | | |
| ITEM | | | | | |
| 26.1 - Planilha 15 - Controle de Limpeza/Liberação de Abate - Está sendo preenchida frequentemente? | X | 1 | | 1 | |
| ITEM | | | | | |
| 26.2 - Planilha 16 - Controle de Limpeza e Sanitização - Está sendo preenchida frequentemente? | X | 1 | | 1 | |
| ITEM | | | | | |
| 26.3 - Planilha 17 - Controle de Limpeza de Câmara de Congelamento e Estocagem - Está sendo preenchida frequentemente? | X | 1 | | 1 | |
| 27 - POP - ABATE HUMANITÁRIO | | | | | |
| ITEM | | | | | |
| 27.1 - Planilha 18 - Controle de Bem - Estar Animal - Está sendo preenchida frequentemente? | | 1 | X | 1 | |
| 28 - POP - PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS | | | | | |
| ITEM | | | | | |
| 28.1 - Planilha 19 - Controle de Procedimentos Sanitários Operacionais - Está sendo preenchida frequentemente? | X | 1 | | 1 | |
| 29 - POP - RECALL | | | | | |
| ITEM | | | | | |
| 29.1 - Planilha 20 - Controle de Entrega de Lotes de Produtos - Está sendo preenchida frequentemente? | | 1 | X | 1 | |
| ITEM | | | | | |
| 29.2 - Planilha 21 - Controle de Recall - Está sendo preenchida frequentemente? | X | 1 | | 1 | |
| 30 - POP - MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES | | | | | |
| ITEM | | | | | |
| 30.1 - Planilha 22 - Controle Manutenção de Instalações - Está sendo preenchida frequentemente? | | 1 | X | 1 | |
| 31 - POP - RECEBIMENTO DE MATÉRIAS PRIMAS E EMBALAGENS | | | | | |

Rua Independência, nº 101, Centro, Giruá, CEP: 98870-000 - Fone: (55) 3361-2933 - simgirua@gmail.com

Prefeitura de Grúá - RS
 Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente - SEMAMA
 Departamento de Inspeção Animal - DIA
 Serviço de Inspeção Municipal - SIM

| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
|---|-------------------------------------|-----|-------------------------------------|-----|----|
| 31.1 - Planilha 23 - Controle de Recebimento de Animais - Está sendo preenchida frequentemente? | <input checked="" type="checkbox"/> | 1 | | 1 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 31.2 - Planilha 24 - Controle de Recebimento de Embalagens - Está sendo preenchida frequentemente? | | 1 | <input checked="" type="checkbox"/> | 1 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 31.3 - Planilha 25 - Controle de Recebimento de Matéria Prima (Temperos e Sais) - Está sendo preenchida frequentemente? | | 1 | <input checked="" type="checkbox"/> | 1 | |
| ITEM | C | Pon | NC | Pon | NA |
| 31.4 - Planilha 26 - Controle de Recebimento de Matéria Prima (Recortes de Carne) - Está sendo preenchida frequentemente? | | 1 | <input checked="" type="checkbox"/> | 1 | |

| TOTAL DE PONTOS C E NC DA AUDITORIA EM BPF | | 210 |
|--|-------|---------------------------------|
| Total de Pontos Conforme | 177 | Total de Pontos Não Conforme 33 |
| % de Pontos Conforme | 84,28 | % de Pontos Não Conforme 15,72 |

RESULTADO DA AUDITORIA EM BPF

Bom (75% ou mais)
 Aceitável (50% a 74%)
 Insuficiente (menos que 50%)

Rua Independência, nº 101, Centro, Grúá, CEP: 96570-000 - Fone: (51) 3361-2933 - smggrua@gmail.com

APÊNDICE E

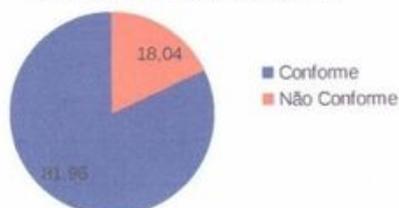
Relatório sobre auditoria em BPF

Prefeitura de Giruá - RS
Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente - SMAMA
Departamento de Inspeção Animal - DIA
Serviço de Inspeção Municipal - SIM

| | |
|---------------------------------|--|
| Número do Documento | Nome do Documento |
| 72 | Relatório Sobre Auditoria em BPF |
| 08/04/2021 DATA DO RELATÓRIO | <i>Ribeiro Lealrigues Trindade</i> FISCAL DO SIM |
| 08/04/2021 DATA DA VISTORIA | AUXILIAR DE INSPEÇÃO |
| Nº do SIM: | |
| SIGLAS | C: conforme NC: não conforme NA: não se aplica BPF: boas práticas de fabricação OBS: o presente relatório será elaborado e enviado aos proprietários e responsáveis técnicos das agroindústrias após as auditorias em BPF com o intuito de orientá-los na correção de possíveis não conformidades. |

| TOTAL DE PONTOS C E NC DA AUDITORIA EM BPF | | | |
|---|--|---|-------|
| | | | 122 |
| Total de Pontos Conforme | 100 | Total de Pontos Não Conforme | 22 |
| % de Pontos Conforme | 81,96 | % de Pontos Não Conforme | 18,04 |
| RESULTADO DE AUDITORIA EM BPF | | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Bom (75% ou mais) | <input type="checkbox"/> Aceitável (50% a 74%) | <input type="checkbox"/> Insuficiente (menos que 50%) | |

Resultado de Auditoria em BPF



Comparativo Anual Entre C e NC



Prefeitura de Giruá - RS
 Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente – SMAMA
 Departamento de Inspeção Animal – DIA
 Serviço de Inspeção Municipal - SIM

| | |
|---|--|
| freqüentemente? | |
| 31.2 - Planilha 22 – Controle Manutenção de Instalações – Está sendo preenchida freqüentemente? | Explicar ao funcionário responsável quando anotar. Ex: conserto da serra, anotar na planilha |
| 31.3 - Planilha 24 – Controle de Recebimento de Embalagens - Está sendo preenchida freqüentemente? | Planilha não localizada. Sugere-se reunião com o RT para organização documental dos registros. |
| 31.4 - Planilha 25 – Controle de Recebimento de Matéria Prima (Temperos e Sais) – Está sendo preenchida freqüentemente? | Planilha não localizada. Sugere-se reunião com o RT para organização documental dos registros. |
| 31.5 - Planilha 25 – Controle de Recebimento de Matéria Prima (Recortes de Carne) – Está sendo preenchida freqüentemente? | Planilha não localizada. Sugere-se reunião com o RT para organização documental dos registros. |

OBSERVAÇÕES DO SIM:

- 1 – Substituição das lâmpadas que quebram e estão localizadas na agroindústria.
- 2- Substituição de lâmpadas queimadas.
- 3 – Inserção de lâmpadas em dependências que não possuem.
- 4 – Planilhas de autocontrole com exceção das citadas acima como não localizadas ou não preenchidas estão sendo preenchidas com a assiduidade correta.

APÊNDICE F

Relatório contendo o resultado da aplicação de questionários e o resultado das auditorias em BPF realizadas durante a pesquisa

Prefeitura de Giruá - RS
 Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente – SMAMA
 Departamento de Inspeção Animal – DIA
 Serviço de Inspeção Municipal - SIM

RELATÓRIO CONTENDO O RESULTADO DA APLICAÇÃO DE QUESTIONÁRIOS E O RESULTADO DAS AUDITORIAS EM BPF REALIZADAS DURANTE A PESQUISA

O presente relatório tem o intuito de repassar informações referentes aos resultados encontrados na pesquisa de mestrado do mestrando, Pedro Henrique Anders, do Curso de Alimentos de Origem Animal, da Faculdade de Medicina Veterinária, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, o mestrando é médico veterinário fiscal do Serviço de Inspeção Municipal de Giruá/RS.

RESULTADOS DOS QUESTIONÁRIOS APLICADOS AOS COLABORADORES DOS ESTABELECIMENTOS

| 1 Questão 1 - O estabelecimento em que você trabalha possui Manual de Boas Práticas de Fabricação? | % |
|--|-----|
| Sim | 100 |
| Não | 0 |
| Não sei | 0 |

| Questão 2 - O Manual de Boas Práticas de Fabricação foi explicado a você? | % |
|---|-----|
| Sim | 100 |
| Não | 0 |

| Questão 3 - Você entendeu as orientações contidas no Manual de Boas Práticas de Fabricação? | % |
|---|-------|
| Sim, todas | 92,30 |
| Sim, algumas | 7,70 |
| Não, quais | 0 |

| Questão 4 - No estabelecimento em que você trabalha são realizadas atividades ou treinamentos para relembrar ou atualizar as informações contidas no Manual de Boas Práticas de Fabricação? | % |
|---|---|
| | |

Rua Independência, nº 101, Centro, Giruá, CEP: 98870-000 – Fone: (55) 3361-2933 - simgirua@gmail.com

Prefeitura de Giruá - RS
 Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente – SMAMA
 Departamento de Inspeção Animal – DIA
 Serviço de Inspeção Municipal - SIM

| | |
|-----|-----|
| Sim | 100 |
| Não | 0 |

| | |
|--|-----|
| Questão 5 - Você acha importante terem encontros ou reuniões para relembrar ou atualizar os procedimentos descritos no Manual de Boas Práticas de Fabricação? | % |
| Sim | 100 |
| Não | 0 |

| | |
|---|-------|
| Questão 6 - Você entendeu a forma de preenchimento das planilhas descritas no Manual de Boas Práticas de Fabricação? | % |
| Sim, todas | 91,66 |
| Sim, algumas | 8,34 |
| Não | 0 |

| | |
|--|-----|
| Questão 7 - Você acha que uma ação conjunta entre o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Responsáveis Técnicos, Proprietários e Colaboradores é importante para a implementação total das Boas Práticas de Fabricação nos estabelecimentos? | % |
| Sim | 100 |
| Não | 0 |

RESULTADOS DOS QUESTIONÁRIOS APLICADOS AOS PROPRIETÁRIOS E RESPONSÁVEIS TÉCNICOS PELOS ESTABELECIMENTOS

1 Como, quando e por quem foi elaborado o Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para o estabelecimento?

Após a análise das respostas da pergunta número 1 (um) constatou-se que em sua maioria os Manuais de BPF foram elaborados no ano de 2019 (dois mil e dezenove). Também identificou-se através da análise das respostas da pergunta 1 (um) que os manuais de BPF foram elaborados pelos

Responsáveis Técnicos pelos estabelecimentos, tendo 1 (uma) exceção relatada, onde o manual de BPF foi elaborado por um técnico terceirizado, especializado na área de alimentos. Somente um dos questionários abordou o segmento “como” foi elaborado o manual de BPF, sendo que este relatou que foi realizado um levantamento de dados sobre o estabelecimento, com posterior elaboração de um checklist para utilização no estabelecimento.

2 Em que estágio se encontra as BPF no estabelecimento: em implantação (sendo colocado para funcionar) ou já em implementação (em funcionamento)?

Após avaliação das respostas obtidas no presente questionário, observou-se que a maioria dos proprietários e responsáveis técnicos, pelos estabelecimentos registrados junto ao SIM de Giruá, afirmaram que o manual de BPF está implementado (em funcionamento), junto as agroindústrias. Apenas 2 (duas) respostas classificaram o estágio em que se encontram as BPF nos estabelecimentos como em implantação (sendo colocado para funcionar).

3 Cite as vantagens atingidas (obtidas) ou que pretendesse atingir (obter) ao utilizar o manual de BPF.

Durante a avaliação das respostas obtidas na questão número 3 (três) não foram identificados pontos unânimes, ou quase unânimes. O ponto convergente na maioria das respostas cita a melhora na qualidade higiênico-sanitária durante as atividades produtivas dos estabelecimentos. Também foram elencadas vantagens como: redução de custos produtivos, pela melhora no aproveitamento das matérias-primas devido a padronização dos processos e melhor aceitação dos produtos pelos consumidores.

4 Citar dificuldades ou entraves para a implantação ou implementação das BPF no estabelecimento.

Constatou-se que a principal dificuldade apontada pelos proprietários e responsáveis técnicos está ligada aos colaboradores dos estabelecimentos. Foram apontadas dificuldades relativas ao baixo grau de escolaridade, a não realização das atividades descritas nos manuais de BPF. Também foi citado o excesso de planilhas como ponto negativo, visto os colaboradores não terem interesse no preenchimento destas.

5 Dentre as orientações citadas no manual de Boas Práticas de Fabricação existem algumas consideradas difíceis de serem implementadas e mantidas de forma eficiente no estabelecimento? Quais”?

As respostas da questão número 5 (cinco) trouxeram uma grande gama de pontos considerados difíceis de serem implementados e mantidos de forma eficiente nos estabelecimentos.

Novamente foram citados pontos relacionados aos colaboradores, sendo a dificuldade em realizar treinamentos efetivos, assim como a negligência, por parte dos colaboradores, relativa as novas orientações presentes nos manuais de BPF. O preenchimento das planilhas listadas nos manuais de BPF, por parte dos colaboradores, também foram citados novamente como dificuldades a serem solucionadas. Também foram citados como dificuldades para a implementação e manutenção de forma eficiente das BPF nos estabelecimentos os custos operacionais relacionados as operações de rotina padronizadas no manual de BPF.

6 Como está sendo armazenada a documentação referente ao cumprimento das orientações do Manual de Boas Práticas de Fabricação?

As respostas referentes ao armazenamento da documentação relativa as orientações do manual de BPF mostraram que os documentos são armazenados no próprio estabelecimento. Em alguns estabelecimentos tais documentos são armazenados no escritório, em outros ficam disponíveis nos setores onde são utilizados. Em geral os documentos são armazenados em pastas, sendo estas depositadas em arquivos.

7 Como os resultados das verificações de conformidades e não conformidades presentes nas tabelas de autocontrole do Manual de boas Práticas de Fabricação estão sendo usados na orientação e possíveis correções das BPF?

Durante a avaliação das respostas obtidas na questão número 7 (sete), constatou-se que os resultados de conformidades ou não conformidades, presentes nas tabelas de autocontrole, são repassadas pelos colaboradores aos proprietários e/ou Responsáveis Técnicos pelos estabelecimentos. Após constatadas, pelos responsáveis pelo controle de qualidade, não conformidades, estes atuam junto aos colaboradores no intuito de realizar a correção das não conformidades. Uma das respostas obtidas afirmou que no momento não toma medidas para a resolução das não conformidades identificadas nas tabelas de autocontrole.

8 Você acredita que o poder público municipal, através do SIM, poderia auxiliar na implementação e na gestão das Boas Práticas de Fabricação no estabelecimento? Se sim, através de qual método (revisão dos manuais, explicação dos manuais, cedência de materiais para mensuração dos itens constantes nos manuais, revisão em conjunto com os estabelecimentos da legislação que trata sobre as Boas Práticas de Fabricação no município, outras formas)?

Os resultados obtidos na questão 8 (oito), com exceção de um questionário, indicam que os responsáveis pelos estabelecimentos esperam do poder público, através do SIM, diversas formas de auxílio para a implementação e gestão das BPF nos estabelecimentos. Foram citados exemplos de auxílio, como: revisão dos manuais, explicação dos manuais, revisão das legislações que tratam sobre BPF, sendo dada muita ênfase também para a possibilidade do SIM organizar cursos, treinamentos, palestras, com o tema BPF, com o intuito de orientar e demonstrar a importância das BPF aos colaboradores dos estabelecimentos.

9 Como o (a) o senhor (a) percebe esse processo colaborativo da construção de uma política pública para qualificar as Boas Práticas de Fabricação? Se sente motivado em participar dele?

Após a avaliação das respostas de questão 9 (nove) constatou-se que todos os questionários recolhidos traziam respostas positivas quanto a motivação em participar de uma política pública para qualificar as BPF. A percepção por parte dos proprietários e Responsáveis Técnicos sobre o processo colaborativo na construção da política pública trouxe respostas no sentido de concordância na importância de o poder público auxiliar nos processos de implementação das BPF nos estabelecimentos, no sentido de melhorar a qualidade higiênico-sanitária dos produtos de origem animal produzidos.

10 Queres relatar sobre mais algum aspecto relativo as Boas Práticas de Fabricação, que não tenha sido abordado neste questionário? O espaço abaixo é destinado a este relato”.

A avaliação das respostas da questão número 10 (dez) mostrou que a maioria dos entrevistados não quis relatar mais algum aspecto relativo às BPF. Porém, 3 (três) entrevistados contribuíram com relatos. Dentro os relatos citados, todos reiteram a importância das BPF para a melhoria da qualidade dos alimentos produzidos, sendo novamente citado a importância de cursos sobre o tema.

RESULTADOS DAS AUDITORIAS EM BPF REALIZADAS NOS ESTABELECIMENTOS (EM ANEXO)

ANEXO A

Autorização de Identificação do Serviço Público em Trabalho Acadêmico

**AUTORIZAÇÃO DE IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO PÚBLICO
EM TRABALHO ACADÊMICO**

1. Identificação: Prefeitura Municipal de Giruá / Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente / Serviço de Inspeção Municipal

Endereço completo: Rua Independência, 101, Centro, Giruá, CEP 98870000

Representante: Pedro Nirton Duarte

Telefone: (55) 3361-2933

e-mail: agricultura@girua.rs.gov.br

2. Identificação do autor

Identificação do autor (a): Pedro Henrique Anders

CPF: 01217693050

RG: 1085338547

3. Identificação do Trabalho Acadêmico

Tipo: Trabalho de Conclusão de Curso – Dissertação – Relatório Técnico / Científico – Curso de Mestrado Profissional em Alimentos de Origem Animal – Programa de Pós-Graduação em Alimentos de Origem Animal – Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Título: Contextualização e Proposta de Gestão das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal do Município de Giruá/RS

Nome do (a) orientador (a): Prof. Dr. César Augusto Marchionatti Avancini

Nome do (a) coorientador (a): Profa. Dra. Susana Cardoso

Como representante da instituição pública acima nominada, declaro que o nome e as instâncias do serviço público envolvidos na pesquisa podem ser identificadas no documento monográfico. O documento, resultado de pesquisa científica, tem caráter de divulgação pública.



Pedro Nirton Duarte

Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente

Giruá, 13 de março de 2023.