

DUPERRON DE ALENCAR CARVALHO
Fiscal Federal Agropecuário - CRMV GO 0453
Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento

RESPONSÁVEL TÉCNICO NA INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS

Definição de indústrias de laticínios :

“Estabelecimentos que industrializam, manipulam, beneficiam e/ou embalam produtos ou derivados do leite.”

Classificam-se em :

- **Usinas de beneficiamento de leite;**
- **Fábricas de laticínios;**
- **Postos de refrigeração;**

Quando no desempenho de suas funções técnicas, o Responsável Técnico (RT) deve:

a) Orientar a empresa na aquisição de matéria prima de boa qualidade e boa procedência;

- Obs. Obtenção Higiênica da matéria prima : leite, soro, produtos acabados
- Instrução Normativa Nº 51/02 Ministério da Agricultura (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos Leite Tipos A, B e C
- RIISPOA (Arts. 77 a 101 e 696 a 705)

b) Orientar a empresa quando da aquisição de aditivos, embalagens e desinfetantes aprovados e registrados pelos órgãos competentes;

- Portaria Nº 540 SVS/MS - Regulamento Técnico de Aditivos Alimentares
- Instrução Normativa Nº 08/2002 - Ministério da Agricultura (Autorização de Uso de Produtos - AUP) ou registro do produto no Ministério da Saúde

Obs.: Sempre solicitar da firma vendedora os registros dos produtos no Ministério da Saúde ou AUP no Ministério da Agricultura- Autorização de Uso do Produto

c) Orientar quanto às condições de higiene das instalações, equipamentos e do pessoal;

- Portaria 368/97 do Ministério da Agricultura (Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de elaboração para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos);
- RIISPOA (Arts. 77 à 105)

d) Promover treinamento e formação de pessoal envolvido nas operações de transformação, manipulação, embalagem, armazenamento e transporte dos produtos;

- RIISPOA
- Portaria nº 46/90-MAPA
- Instrução Normativa nº 10/91-MAPA-
- Portaria 368/97 do Ministério da Agricultura (Regulamento Técnico sobre as condições higiênic-sanitárias e de boas práticas de elaboração para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos);
- Boas Práticas de Fabricação (BPF) - Portaria Nº 326/97 SVS/MS
- Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) - Portaria Nº 46/98
- Instrução de Serviço Nº 10/91 (Transporte de Produtos)

e) Facilitar a operacionalização da inspeção higiênico-sanitária e garantir a execução dos exames laboratoriais

- RIISPOA (Art. 102 a 105)

f) Orientar quanto ao emprego adequado de aditivos, conservantes, sanitizantes e desinfetantes nos processos industriais;

- Portaria 368/97 do Ministério da Agricultura (Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de elaboração para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos);
- Portaria Nº 540 SVS/MS - Regulamento Técnico de Aditivos Alimentares

g) Implantar programa de controle e/ou combate de insetos e roedores;

- Portaria 368/97 do Ministério da Agricultura (Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de elaboração para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos);

h) Recomendar cuidados higiênicos necessários na produção da matéria prima;

- Portaria 368/97 do Ministério da Agricultura (Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de elaboração para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos);
- Instrução Normativa Nº 51/02 Ministério da Agricultura (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos Leite Tipos A, B e C
- RIISPOA
- Legislações Específicas

i) Ter conhecimento dos aspectos técnicos e legais a que estão sujeitos os estabelecimentos, especialmente quanto aos Regulamentos e Normas específicas, tais como:

- Decreto nº 1.255/62 - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA e demais legislações afins;
- RIISPOA - Arts. 102 a 105 (Obrigações da firma)*
- Lei nº 7.889/89 - Dispões sobre a Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (Art. 4)
- Lei nº 8,078/90 - Código de Proteção e Defesa do Consumidor; (Arts. 4,18, 31 , 58 e 75)
- Decreto 30.691/50, alterado pelos Decretos: 1.255/62 , 1.236/94/1.812/96 e 2.244/97

j) Identificar e orientar sobre os principais pontos críticos de contaminação dos produtos e do ambiente;

- Portaria 368/97 do Ministério da Agricultura (Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de elaboração para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos);
- Portaria 46/98 Ministério da Agricultura (APPCC)
- Portaria 326/97 SVS/Ministério da Saúde (BPF)
- Resolução Nº 10/2003-MAPA- (Manual Procedimentos Padrão Higiene Operacional - PPHO)

k) Orientar sobre a importância das condições técnicas do laboratório de controle de qualidade, quanto a equipamentos, pessoal, reagentes e técnicas analíticas;

- RIISPOA
- Instrução Normativa Nº 24/2001 –MAPA- (Normas gerais de credenciamento e reconhecimento de laboratórios da área animal e vegetal)

l) Exigir rigoroso cumprimento dos memoriais descritivos quando da elaboração de um produto;

- Resolução nº 02/2000 (Regulamento Técnico para rotulagem de produtos embalados)
- Portaria 371/97 Ministério da Agricultura (Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos embalados)
- Instrução de Serviço nº 03/2000 (Procedimentos gerais para aprovação de rotulagem nos SIPA's e no SELEI/DOI/DIPOA)
- RIISPOA (Capítulos sobre rotulagem em geral arts. 794 à 810, rotulagem em particular arts. 811 à 829, carimbo de inspeção e seu uso arts. 830 a 834 e Registro de Rótulos arts. 834 a 844)
- Resoluções Nºs 39 e 40 do Ministério da Saúde (Informação Nutricional Obrigatório nos Rótulos)
- Resolução RDC Nº 222/02 (Regulamento Técnico para promoção comercial dos alimentos para lactentes e crianças de primeira infância)
- Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) e Portarias específicas

m) No estabelecimento industrial o RT assume a responsabilidade sobre a qualidade do produto em todos seus aspectos.

- Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQs) e portarias
- Produtos devem estar de acordo com a legislação vigente, no que se referem à qualidade físico-químicas e microbiológicas.
- Portaria Nº 146/96 - Ministério da Agricultura e outras

n) Caso o proprietário dificulte a atuação do RT, este deverá lavrar um Laudo Informativo.

Glossário

AUP : Autorização de Uso de Produto

BPF : Boas Práticas de Fabricação

DIPOA: Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

APPCC : Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

SELEI : Serviço de Inspeção de Leite e Derivados

RIISPOA: Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal

RTIQ : Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade

SVS/MS : Secretaria de Vigilância Sanitária / Ministério da Saúde

RDC : Resolução de Diretoria Colegiada

PPHO : Procedimentos Padrão de Higiene Operacional

SIPA : Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal

DOI : Divisão de Operações Industriais

SDA : Secretaria de Defesa Agropecuária