

Instrução Normativa MAPA 9/2009

(D.O.U. 09/04/2009)

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 9, DE 8 DE ABRIL DE 2009

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, no Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, na Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997, na Portaria nº 46, de 10 de fevereiro de 1998, na Portaria nº 41, de 30 de julho de 1999, e o que consta do Processo nº 21000.005365/2008-66, resolve:

Art. 1º Instituir os Procedimentos de Controle da *Listeria monocytogenes* em produtos de origem animal prontos para o consumo, na forma do Anexo à presente Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor 90 (noventa) dias após a data de sua publicação.

REINHOLD STEPHANES

ANEXO

PROCEDIMENTOS DE CONTROLE DA *Listeria monocytogenes* EM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL PRONTOS PARA O CONSUMO

Art. 1º Os Procedimentos de Controle da *Listeria monocytogenes* em produtos de origem animal prontos para o consumo tem como objetivo monitorar e assegurar a inocuidade destes produtos em relação a este patógeno, e aplicam-se aos estabelecimentos que fabricam produtos de origem animal.

Parágrafo único. A presente norma aplica-se aos estabelecimentos que fabricam produtos de origem animal, prontos para o consumo, que apresentem as seguintes características físico-químicas: pH > 4.4 (superior a quatro ponto quatro) ou Atividade de Água > 0.92 (superior a zero ponto noventa e dois) ou concentração de cloreto de sódio < 10 % (inferior a dez por cento), respeitadas as características de seus processos de produção.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º Para efeito desta Instrução Normativa, entende-se por:

I - Procedimentos de autocontrole: o conjunto de procedimentos adotados pelo estabelecimento que abrangem as Boas Práticas de Fabricação (BPF), os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO), e o Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) para garantir a inocuidade dos produtos de origem animal prontos para o consumo.

II - Produto de origem animal pronto para o consumo: o produto de origem animal oferecido à venda em condições de consumo imediato, sem a necessidade de qualquer tratamento adicional.

Art. 3º Os procedimentos de autocontrole dos estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal devem levar em consideração os riscos inerentes a *Listeria monocytogenes*.

Art. 4º Os procedimentos de controles oficiais consistem na:

I - colheita oficial de amostras e;

II - inspeção do processo de produção dos produtos de origem animal prontos para o consumo e dos registros gerados.

CAPÍTULO II

DA COLHEITA OFICIAL DE AMOSTRAS

Art. 5º As amostras de produtos de origem animal prontos para o consumo devem ser coletadas nos estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal, pelo Serviço de Inspeção de Federal (SIF), e encaminhadas aos laboratórios pertencentes à Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, para a pesquisa de *Listeria monocytogenes*.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO E DA VERIFICAÇÃO OFICIAL DO PROCEDIMENTO DE CONTROLE DE *Listeria monocytogenes* EM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL PRONTOS PARA O CONSUMO

Art. 6º Os resultados positivos para *Listeria monocytogenes* desencadearão os procedimentos de inspeção do processo de produção e a revisão dos registros dos produtos de origem animal prontos para o consumo.

§ 1º A inspeção do processo de produção deve contemplar os seguintes aspectos:

I - avaliação das instalações e equipamentos com o objetivo de evitar a contaminação cruzada;

II - avaliação das facilidades de limpeza dos equipamentos utilizados;

III - avaliação dos hábitos higiênico-sanitários e de higiene pessoal dos funcionários;

IV - avaliação das condições da matéria-prima e dos procedimentos tecnológicos de elaboração dos produtos de origem animal prontos para o consumo;

V - avaliação dos métodos utilizados pelo estabelecimento, para reduzir a contaminação biológica dos produtos de origem animal, prontos para o consumo, embalados; e

VI - avaliação dos métodos utilizados pelo estabelecimento, para suprimir a multiplicação do microrganismo nos produtos de origem animal, prontos para o consumo, embalados.

§ 2º A revisão dos registros do processo de produção deve contemplar os seguintes aspectos:

I - avaliação da conformidade dos resultados dos procedimentos de autocontrole, com ênfase no monitoramento dos controles aplicados, incluindo medidas preventivas, medidas corretivas e testes microbiológicos; e

II - avaliação da autenticidade dos registros.

Art. 7º Os resultados da inspeção oficial devem ser registrados de forma clara e detalhada, citando todos os registros que motivaram a ação fiscal, bem como a legislação específica.

Art. 8º Quando constatado que as medidas corretivas e preventivas implantadas não são efetivas, as ações restritivas aplicadas não podem ser suspensas até que sejam apresentadas alternativas comprovadamente adequadas.

Art. 9º Os produtos de origem animal prontos para o consumo positivos para *Listeria monocytogenes* podem ser reprocessados, desde que o procedimento aplicado assegure a destruição do microrganismo.

§ 1º Após a etapa de reprocessamento, os estabelecimentos devem realizar análise microbiológica do produto assegurando que o mesmo tenha ausência de *Listeria monocytogenes*.

§ 2º Não havendo possibilidade de reprocesso ou caso o reprocessamento realizado pelo estabelecimento fabricante de produtos de origem animal prontos para o consumo não tenha garantido a eliminação do microrganismo, os produtos devem ser inutilizados.

Art. 10. Quando houver detecção de *Listeria monocytogenes* nos produtos de origem animal prontos para o consumo, os estabelecimentos fiscalizados devem rever os seus procedimentos de autocontrole.

§ 1º A revisão dos procedimentos de autocontrole deve focar:

I - o controle da matéria-prima, ingredientes e embalagem primária;

II - o processo de produção visando à redução dos níveis de contaminação dos produtos de origem animal prontos para o consumo;

III - o programa de higienização e sanitização com objetivo de reduzir a contaminação biológica dos produtos de origem animal prontos para o consumo, enfocando a *Listeria monocytogenes*, durante o processo de produção;

IV - o controle do ambiente e equipamentos para prevenir a recontaminação dos produtos de origem animal prontos para o consumo, após a sua fabricação;

V - os métodos adequados para reduzir a contaminação biológica dos produtos de origem animal prontos para o consumo embalados; e

VI - os métodos adequados para suprimir a multiplicação do microrganismo nos produtos de origem animal prontos para o consumo embalados.

§ 2º Os estabelecimentos fiscalizados devem:

I - estabelecer registros que demonstrem a eficiência dos programas de autocontrole implantados pelos estabelecimentos; e

II - instituir o monitoramento do ambiente de processamento de produtos de origem animal prontos para o consumo para *Listeria monocytogenes* ou *Listeria spp.*

Art. 11. Se durante a inspeção oficial for constatado que o estabelecimento, onde foi detectada a presença de *Listeria monocytogenes* em seus produtos, não implantou as ações previstas neste Anexo, devem ser tomadas as seguintes medidas:

I - apreensão do produto; e

II - realização de testes microbiológicos para pesquisa de *Listeria monocytogenes*, antes da liberação do produto para o consumo .

Parágrafo único. As medidas impostas ao estabelecimento somente serão suspensas após constatação da implantação do previsto no art. 10, deste Anexo.

D.O.U., 09/04/2009 - Seção 1