



**MARINA FRAIZ COELHO MAIA DE ANDRADE**

**TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO SOBRE ESTÁGIO EM  
FISCALIZAÇÃO E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM  
ESTABELECIMENTOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ANIMAL**

**LAVRAS - MG**

**2019**

**MARINA FRAIZ COELHO MAIA DE ANDRADE**

**TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO SOBRE ESTÁGIO EM  
FISCALIZAÇÃO E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM  
ESTABELECIMENTOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ANIMAL**

Trabalho de Conclusão de Curso sobre estágio supervisionado apresentado à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Curso de Zootecnia, para a obtenção do título de Bacharel.

**Prof. Dr. Carlos Eduardo do Prado Saad**

**Orientador**

**LAVRAS – MG**

**2019**

**MARINA FRAIZ COELHO MAIA DE ANDRADE**

**TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO SOBRE ESTÁGIO EM  
FISCALIZAÇÃO E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM  
ESTABELECIMENTOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ANIMAL**

**COMPLETION WORK ABOUT INTERSHIP ON THE MONITORING AND  
GOOD MANUFACTURING PRACTICES IN ESTABLISHMENTS FOR  
ANIMAL FEED**

Trabalho de Conclusão de Curso sobre estágio supervisionado apresentado à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Curso de Zootecnia, para a obtenção do título de Bacharel

**Dr. Prof. Carlos Eduardo do Prado Saad      UFLA**

**M.e. Cátia Lidiane Alves Fernandes      UFLA**

**M.e. Victor Hugo Silva Souza      UFLA**

**Prof. Dr. Carlos Eduardo do Prado Saad**

**Orientador**

**LAVRAS – MG**

**2019**

*"It is not our abilities that show what we truly are.  
It is our choices" (Albus Dumbledore J.K.Rowling)*

## AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a Deus, essa força maior e inexplicável que nos dá energia para seguir em frente, nos faz lutar e acreditar que podemos ir além e alcançar os nossos objetivos. Aos meus pais (Ângela e Aloísio), faltam-me palavras para expressar tamanha gratidão, por terem me dado a vida e todo amor incondicional, carinho, apoio e orgulho. Ao meu irmão (Mario) por estar do meu lado sempre. Agradeço também minha vó (Mariana), pelo suporte e muito carinho durante esses anos, minha tia e madrinha (Walmira), que teve um papel de segunda mãe, me amparando e aconselhando sempre com muita atenção e carinho. E não poderia esquecer de agradecer a Cristina, que tem um papel importantíssimo em nossas vidas, cuidando sempre de todos com muito carinho e atenção. Deixo meus agradecimentos aos meus tios e tias, meus primos e a toda família que de alguma forma contribuíram todos esses anos.

Aos mestres aqueles que dedicaram seu tempo e compartilharam experiência, para que nossa formação fosse também um aprendizado de vida. Já aos meus amigos, agradeço o companheirismo, pois durante esses anos compartilhamos o mesmo sonho, as mesmas angústias, os mesmos medos e não me imagino chegando até aqui sem cada um de vocês do meu lado.

Agora, desafio cumprido, já me sinto saudosa ao lembrar de tudo que vivi, cada momento compartilhado aqui em Lavras e na Ufla, foram momentos únicos que guardarei para sempre em meu coração!

## **RESUMO**

Este trabalho foi realizado como objetivo de relatar as experiências vivenciadas durante Estágio Supervisionado. As atividades foram realizadas na Unidade Técnica Regional de Agricultura Pecuária e Abastecimento (UTRA) de Lavras-MG, compreendendo assim a importância das funções de um AFFA e da regulamentação neste setor da produção animal. As funções mais relevantes executadas foram o acompanhamento da fiscalização em estabelecimentos registrados, assuntos regulatórios de relatoria de julgamento de Auto de Infração em 1ª Instância, leitura de legislações, manual de procedimentos.

Palavras chave: Ração. Boas Práticas de Fabricação. Qualidade. Fiscalização. Procedimentos Operacionais Padrões.

## **LISTA DE FIGURAS**

## **LISTA DE SIGLAS**

**AFFA:** Auditor Federal Fiscal Agropecuário

**AI:** Auto de infração

**BPF:** Boas Práticas de Fabricação

**IN:** Instrução Normativa

**MAPA:** Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

**POP:** Procedimentos Operacionais Padrões Relatórios Técnicos dos Produtos

**UTRA:** Unidade Técnica Regional de Agricultura Pecuária e Abastecimento



## SUMÁRIO

## 1) INTRODUÇÃO

Com o aumento da população mundial, conseqüentemente houve um aumento da ingestão de produtos de origem animal.

A preocupação em atender a demanda da produção gerou um aumento significativo ao longo dos anos na produção de rações. De acordo com a pesquisa realizada pela Alltech Global Feed Survey (2018), a indústria de rações registrou um crescimento de 14,6% nos últimos cinco anos, o que equivale a uma média de 2,76% ao ano.

Segundo a pesquisa realizada, a produção mundial de rações destinadas à alimentação animal aumentou 3% e chegou à marca do 1.103 bilhões de toneladas, o Brasil está em terceiro lugar no ranking mundial, e permaneceu como líder na produção de rações na América Latina.

Em 2017, o setor brasileiro produziu mais de 70 milhões de toneladas de ração e sal mineral, em 2018 registrou um leve crescimento na ordem de 0,8 %, já para 2019 estima-se um crescimento de até 3% de acordo com previsões do Sindicato Nacional da Indústria de Alimentação Animal (Sindirações).

Na produção animal o custo gerado com alimentação é de aproximadamente 70% do custo total de produção, diante de um crescimento impactante e boas perspectivas de mercado, a busca é produzir em maior quantidade, menos tempo, com menos mão-de-obra e sem perder a qualidade no produto final.

Para isso o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), é o órgão federal que cumpre este papel importantíssimo, regulamentação, fiscalização e auditorias dos estabelecimentos desde 2007, com a criação da Instrução Normativa. Onde todo estabelecimento que fabrica, fraciona, importa, exporta e comercializa rações, suplementos, premix, entre outros produtos destinados a alimentação animal precisam ser registrados no órgão.

Assim, fiscalizando os estabelecimentos o MAPA tem como objetivo garantir adequadas condições higiênico sanitárias nos processos de fabricação, bem como a conformidade e inocuidade dos produtos disponibilizados no mercado. E ainda a segurança e a rastreabilidade dos produtos importados e exportados.

O estágio realizado, teve como principal objetivo acompanhar as funções de um Auditor Fiscal Federal Agropecuário (AFFA), por meio de vistorias, fiscalizações e auditorias para verificação do atendimento da legislação, proporcionando assim um conhecimento prático e teórico desta função.

## **2) BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO**

Segundo MAPA (2007), Boas Práticas de Fabricação (BPF) são procedimentos higiênicos, sanitários e operacionais aplicados em todo o fluxo de produção, desde a obtenção dos ingredientes e matérias-primas até a distribuição do produto final, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e segurança dos produtos destinados à alimentação animal.

Com finalidade de promover maior qualidade dos produtos destinados a alimentação animal, no dia 23 de fevereiro de 2007 foi criada INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, que tem como principal objetivo regulamentar as leis e definir quais os procedimentos básicos de boas práticas e higiene na produção de alimentos destinados ao consumo animal. A aplicação da BPF, deve ser feita por um responsável técnico, graduado em Agronomia, Zootecnia ou Veterinária. Onde será destinado especificamente para sua implantação e monitoramento, necessitando primeiramente da descrição dos procedimentos de fabricação, denominados POPs (Procedimentos Operacionais Padrões).

De acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA 4/2007, o POP tem por objetivo a descrição minuciosa dos procedimentos operacionais de todos os setores da fábrica, que vão desde a recepção das matérias-primas e armazenamento, passando pelos processos de fabricação, como mistura e tratamentos, embalagem do produto e armazenamento das rações. O POP deve estar na forma de manual e sempre disponível aos fiscais agropecuários do MAPA (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento).

### **3) PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÕES**

Procedimento(s) Operacional(is) Padrão(ões) POP: é a descrição pormenorizada e objetiva de instruções, técnicas e operações rotineiras a serem utilizadas pelos fabricantes de produtos destinados à alimentação animal, visando à proteção, à garantia de preservação da qualidade e da inocuidade das matérias primas e produto final e a segurança dos manipuladores. (MAPA 2007).

Os POP's devem ser, ou conter, orientações passo-a-passo, que por si só, instruem os executores do que deverá ser feito. Os POP's devem ser claros e precisos apresentando detalhamento dos procedimentos, de maneira a se constituírem numa ferramenta prática de orientação aos executores. (MAPA 2016).

#### **3.1) POP 1 - Qualificação de fornecedores e controle de matérias-primas e de embalagens:**

Neste POP o fabricante deve especificar os critérios utilizados, os procedimentos adotados para a qualificação dos fornecedores e o controle de matérias-primas e de embalagens.

Nele devem constar as fichas técnicas de todas as matérias-primas envolvidas no processo, para assim ser monitorado na recepção. Detalhamentos sobre a recepção de matérias primas deverão estar anexos ao POP, documentos que deverão estar bem definidos, para os critérios da aceitação de cada uma das matérias-primas, onde, deve-se prever o destino e um local para depósito das não aprovadas.

#### **3.2) POP 2 - Limpeza/Higienização de instalações, equipamentos e utensílios:**

No POP 2, deve conter informações sobre a natureza da superfície de operação a ser higienizada, método de higienização, frequência e produtos utilizados para fazer a higienização.

O desmonte dos equipamentos devem ser previstos, quando aplicável, e todos os equipamentos em manutenção devem estar identificados.

### **3.3) POP 3 - Higiene e saúde do pessoal:**

Este POP deve especificar, no mínimo, os procedimentos em relação ao uso e higiene dos uniformes, hábitos higiênicos, higiene pessoal, higiene antes e durante as operações.

Deve constar também, o Plano de Controle Médico e Saúde Ocupacional, contemplando os aspectos exigidos para exames admissionais e periódico, assim como, exames laboratoriais, atestados médicos, presença de funcionários com lesões visíveis, sintomas de infecções e treinamento específico.

### **3.4) POP 4 - Potabilidade da água e higienização de reservatório:**

Este POP deve especificar o padrão de potabilidade microbiológico e físico-químico e abordar as operações relativas ao controle da potabilidade da água, incluindo todas as etapas: captação, tratamento, armazenamento, distribuição, pontos e metodologia de colheita de amostras, e parâmetros a serem analisados. Os procedimentos de higienização de reservatórios devem estar descritos neste POP.

### **3.5) POP 5 - Prevenção de contaminação cruzada:**

Este POP deve identificar os possíveis locais e formas de ocorrência de contaminação cruzada, aplicando os princípios obrigatórios do POP. Devem ser tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação por contato direto e indireto em todas as etapas do processo e fluxo de produção, considerando instalações, equipamentos, pessoal, utensílios, uniformes e embalagens.

Quando aplicado, a sequência fixa de fabricação de diferentes produtos deverá ser previamente definida, considerando o emprego de ingredientes de origem animal, aditivos melhoradores de desempenho e produtos veterinários, bem como as espécies e categorias animais a serem protegidas (equinos, bovinos de leite em lactação, aves e suínos em fase de terminação, aves de postura em produção, entre outras).

O estabelecimento deverá empregar procedimentos de limpeza dos equipamentos que garantam a inocuidade do produto. Quando usado algum ingrediente (fubá, calcário, etc.) nesta operação, que é denominada flushing, o material utilizado deverá ser segregado,

identificado e armazenado em local próprio, e ter procedimentos previamente definidos de destinação.

### **3.6) POP 6 - Manutenção e calibração de equipamentos e instrumentos:**

O POP 6, deve detalhar as operações de manutenção, calibração e aferição de cada equipamento e instrumento envolvido no processo produtivo. É importante que haja uma planilha com o cronograma de manutenção preventiva listando todos os equipamentos envolvidos.

Calibração: procedimento de manutenção ou reparo, que assegura o ajuste da precisão do equipamento/instrumento, sempre executada por empresa terceirizada.

Aferição: avaliação da condição de funcionamento adequado (precisão) de um equipamento/instrumento, muitas vezes por comparação com o padrão, via de regra executada pela própria empresa.

### **3.7) POP 7 - Controle integrado de pragas:**

Este POP deve contemplar as medidas preventivas e de combate. No caso da adoção de controle químico, os procedimentos operacionais também devem especificar grupo químicos dos produtos utilizados, nome, princípio ativo, concentração, local e forma de aplicação do produto, frequência de sua utilização, assim como o responsável pela execução da tarefa.

As empresas terceirizadas contratadas devem ter o registro próprio no Órgão competente, será necessário que haja no manual um croqui (mapa) localizando os portas-iscas e armadilhas (se for o caso), que devem ser identificados individualmente, possibilitando avaliação dos pontos mais vulneráveis.

Mesmo que sejam executados por empresa terceirizada, os procedimentos descritos devem estar disponíveis na fábrica, assim como todos os registros originais resultantes da execução do POP.

### **3.8) POP 8 - Controle de resíduos e efluentes:**

No POP deve discriminar todos os resíduos e efluentes gerados no processo, os locais de segregação, os quais devem ser identificados e protegidos contra pragas e intempéries, os respectivos destinos e os responsáveis por cada operação.

Deve-se também incluir os resíduos e efluentes gerados em todos os setores do estabelecimento, como área de produção, refeitório, escritório, sanitários, etc.

### **3.9) POP 9 - Programa de rastreabilidade e recolhimento de produtos:**

Este POP deve estabelecer como será a rastreabilidade, por meio do histórico de cada lote ou partida produzidos, desde a origem das matérias-primas utilizadas (passo atrás) até o destino final do produto acabado (passo à frente).

Devem ser estabelecidos os procedimentos do recall a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto, a forma de segregação dos produtos recolhidos e seu destino final, os critérios para a definição do destino, além dos responsáveis pela atividade.



#### **4) GESTÃO DE QUALIDADE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS**

A utilização da BPF traz como uso do sistema de gestão de qualidade; que consiste em oferecer padrões de qualidade a todas as atividades de fabricação de um produto na execução de um serviço, visando assegurar a qualidade de seu produto tal como busca constante da excelência nos aspectos de segurança, identificação, concentração, pureza e qualidade (ALVES, 2003).

Além da fiscalização e auditoria feita pelo AFFA, aplicação do manual de boas práticas, são aplicadas outras ferramentas de gestão de qualidade, que podem prevenir erros durante a fabricação, que conseqüentemente alteram a qualidade do produto final.

## **5) FERRAMENTAS NA GESTÃO DE QUALIDADE**

As ferramentas da qualidade visam por meio do ataque à causa (processo), extinguir e coibir o aparecimento de possíveis problemas (OLIVEIRA; ALLORA; SAKAMOTO, 2006). O resultado indesejável em um processo pode ser caracterizado como um problema (Campos, 1992).

São inúmeras as ferramentas utilizadas para auxiliar na qualidade da gestão de uma fábrica, elas possuem o propósito de apoiar a direção na resolução de problemas.

Neste trabalho serão citadas três ferramentas mais utilizadas em fabricas de ração, essas ferramentas são:

### **5.1) Primeiro que Entra, Primeiro que Sai**

A ferramenta Primeiro que Entra, Primeiro que sai (PEPS), também conhecida em inglês como First in, First out (FIFO), é utilizada para o controle do estoque, permite evitar o desperdício de mercadorias, devido ao prazo de validade, desvios, entre outras perdas (DUARTE, 2016). Nas fábricas é utilizado um controle físico, onde o produto mais antigo é disposto na parte superior ou à frente, e o mais recente é colocado atrás ou na parte de baixo, assim evitando que os funcionários utilizem alimentos ou produtos em ordem errada durante a produção.

### **5.2) 5S**

A implementação do programa 5S encontra sua justificativa nos seguintes tópicos: fortalecer a base do sistema de administração adotado pela empresa, contribuir na busca da eficiência/eficácia/efetividade, e contribuir no processo de melhoria continua em nível pessoal/empresarial (DUARTE; DUARTE SILVA; ECKHARDT, 2013).

Os 5S são derivados de palavras japonesas, iniciadas pela letra “s” e que exprimem princípios fundamentais da organização. Segundo Lapa (1998), os cinco primeiros “s” são definidos conforme definição abaixo:

1. SEIRI – Senso de utilização, arrumação, organização, seleção;

2. SEITON – Senso de ordenação, sistematização, classificação;
3. SEISO – Senso de limpeza, zelo;
4. SEIKETSU – Senso de asseio, higiene, saúde, integridade; e,
5. SHITSUKE – Senso de autodisciplina, educação, compromisso.

A ferramenta 5S possui passos simples em suas práticas, tem a capacidade de envolver toda a organização nos seus mais variados níveis horizontal e vertical, possuindo resultados mensuráveis e a capacidade de proporcionar benefícios não apenas para a empresa, mas para a vida pessoal de cada funcionário.

### **5.3) Diagrama de Causa e Efeito**

O diagrama de Ishikawa, também conhecido como diagrama de causa e efeito, ou espinha-de-peixe, foi criado no Japão no ano de 1943, pelo japonês Kaoru Ishiwaka para desenvolver as opiniões de engenheiro no desentendimento de algum problema. Ele atuava como Engenheiro de Controle de Qualidade, técnico da administração das companhias japonesas e professor na Universidade de Tóquio. Viveu entre os anos de 1915 e 1989 (FABRIS, 2016 & PALADINI, 2012).

Essa ferramenta tem muita importância para os processos industriais, sendo de fácil utilização para os não-especialistas analisarem e resolverem problemas. O efeito auxilia no diagnóstico, e somente atacando as causas iremos conseguir alcançar as melhorias (SILVA, 2012 & TRIVELATO, 2010).

## **6) ESTÁGIO NO SETOR DE FISCALIZAÇÃO DE INSUMOS PECUÁRIOS UTRA/LAVRAS/SFA-MG**

### **6.1) LOCAL E PERÍODO DE ESTÁGIO**

O estágio foi realizado no Setor de Fiscalização de Insumos Pecuários, desenvolvidas na Unidade Técnica Regional de Agricultura, Pecuária e Abastecimento em Lavras (UTRA/Lavras), da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento no Estado de Minas Gerais (SFA-MG).

O período de estágio foi de 18 de março a 28 de junho de 2019. O estágio teve como supervisor o Dr. Nélio Ricardo do Amaral Castro, graduado em Agronomia pela Universidade Federal de Lavras (UFLA), mestre e doutor pela UFLA, fiscal no MAPA na UTRA/Lavras responsável pela área de alimentação animal.

### **6.2) CARACTERIZAÇÃO DA UTRA/LAVRAS/SFA-MG**

O Setor de Fiscalização de Insumos Pecuários da UTRA/LAVRAS/SFA-MG realiza funções de inspeção e a fiscalização, com o objetivo de garantir que os produtos utilizados para a alimentação animal sejam produzidos e comercializados em condições higiênico-sanitárias adequadas e inócuos e em conformidade com Decreto nº 6.296 de 2007, que regulamenta a Lei nº 6.198 de 1974. Dessa maneira, a função do AFFA é de realizar as atividades que garantam a qualidade e inocuidade dos produtos produzidos para alimentação animal.

### **6.3) INSTALAÇÕES DA UTRA/LAVRAS/SFA-MG**

A UTRA/LAVRAS/SFA-MG apresenta uma estrutura física em um prédio localizado no Campus Histórico da UFLA. No prédio contém setores específicos para cada área dos insumos agropecuários.

## **7) ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NA UTRA/LAVRAS/SFA-MG**

### **7.1) LEITURA DA LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA DA ALIMENTAÇÃO ANIMAL**

Foi realizada a leitura de alguns itens, sendo entre eles Leis, Portarias, Decretos, Instruções Normativas (IN) e Ofícios Circulares, foi feita também a leitura do Manual de Procedimentos: Fiscalização de Estabelecimentos e Produtos para Alimentação Animal, que se trata de uma coletânea e sistematização das normas e documentos relacionados à prática de fiscalização de produtos para alimentação animal, afim de promover o conhecimento da atividade a ser realizada.

### **7.2) RELATORIAS DE JULGAMENTO DE AUTO DE INFRAÇÃO EM 1ª INSTÂNCIA**

Após a leitura das leis, decretos e manuais citados a cima, o supervisor apresentou como são feitos os processos de relatoria de julgamento de Auto de Infração em 1ª Instância. Foram realizadas relatorias, juntamente com o supervisor, mostrando passo a passo, onde localizar as informações e como analisar e redigir corretamente.

Todo processo é acessado no Sistema Eletrônico de Informações (SEI), que é um sistema simples onde o AFFA consegue gerir com eficiência todos os processos.

Dentro de cada processo encontra-se os seguintes arquivos :Auto de Infração – AI, Termo de Fiscalização – TF, Termo de Coletada Amostra – TCA, Termo de Apreensão – TA, Termo de Intimação – TIN, Termo de Suspensão ou Interdição Temporária – TS, Informações, Memorandos e Ofícios fiscais, defesa do autuado, entre outros documentos essenciais para proceder a relatoria. Fica na responsabilidade de cada AFFA atuante anexar na plataforma SEI os documentos necessários, para posteriormente serem julgado por outro AFFA competente de UTRA.

### **7.2.1) O RELATÓRIO:**

No Relatório de Instrução em 1ª Instância contém o nº do processo e este era dividido em quatro partes:

Nos fatos era relatada a identificação do autuado; local e data de realização da ação fiscal (poderia ter a ação fiscal realizada em uma data e o AI lavrado em outra); descrição das irregularidades constatadas; os dispositivos legais infringidos, de acordo com a fiscalização; demais documentos emitidos na ação fiscal; provas relacionadas pelo AFFA (fotos, embalagens, etc.); medidas cautelares adotadas, quando for o caso; ciência do autuado (MAPA, 2008).

Na defesa eram resumidos os principais argumentos que o autuado apresentou, devendo ser verificado se está assinada pelo autuado ou seu representante legal (existência de procuração, quando for o caso), com firma reconhecida; verificada a tempestividade (defesa entregue dentro do prazo); conter o Termo de Revelia (se o autuado não apresentar defesa) e as provas que foram apresentadas pelo autuado (MAPA, 2008).

No mérito, o AFFA julgava a defesa. O relator deve informar a ciência do autuado pela infração imposta; a correspondência entre a descrição do fato, a legislação citada e as penalidades previstas; a procedência ou improcedência da defesa com embasamento técnico legal; a verificação da reincidência genérica ou específica; as circunstâncias agravantes e atenuantes; os antecedentes do infrator; a verificação da presença de vícios no processo que prejudiquem a sua continuidade e se foram resguardados os direitos ao contraditório e à ampla defesa (MAPA, 2008).

Na conclusão, o relator irá definir se o AI é procedente ou improcedente. Caso seja considerada a procedência, ele deverá então sugerir as sanções administrativas (advertência, multa, apreensão definitiva, interdição e/ou cassação do registro) que deverão ser aplicadas ao autuado (MAPA, 2008).

## 7.3) FISCALIZAÇÕES EM FÁBRICA DE RAÇÕES

### 7.3.1) Empresa A

Na empresa A (figura 1), o estabelecimento estava operando em condições higiênico-sanitárias adequadas, mas as planilhas para o registro dos POP's precisavam ser aprimorados.

Na figura 2 é possível observar algumas não conformidades que necessitavam ser corrigidas. Assim como algumas exigências da última fiscalização não foram cumpridas, assim o AFFA emitiu um Termo de Intimação.

Figura 1. Instalações da Fábrica



Figura 2. Não conformidades



Legenda: (A) Produtos acabados depositados diretamente no chão. (B) Presença de objetos estranhos na área externa da fábrica, como bicicletas.



### 7.3.2) Empresa B

O estabelecimento (figura 3), está operando em condições higiênico-sanitárias adequadas e exerce um bom controle sobre as etapas de produção, já que o programa de BPF encontra-se implementado, necessitando de pequenos ajustes.

As exigências da última fiscalização foram atendidas, mas foram encontradas algumas não conformidades que deverão ser corrigidas, que podem ser observadas na figura 4.

Figura 3. Instalações da fábrica



Figura 4. Não conformidades



Legenda: (A) Presença de Moto na área externa da fábrica, do lado dos silos. (B) Ausência de cartaz com orientações para a correta lavagem das mãos no lavatório próximo à área de produção.

#### 7.4) FÁBRICA PRODUTORA DE CALCÁRIO

Foi realizada a fiscalização na fábrica de calcário calcítico (figura 5), o estabelecimento está operando em condições higiênico-sanitárias satisfatórias e exerce um bom controle sobre as etapas de produção. As exigências do Termo de Intimação de 2018 relacionadas aos POP's já foram atendidas.

Porém foram encontradas as mesmas não conformidades apontadas na última fiscalização e que deveriam ter sido corrigidas, razão pela qual foi emitido o Termo de Intimação, que podem ser observadas na figura 6.

Figura 5. Instalações da Fábrica



Figura 6. Não conformidades



Legenda: (A) Lixeiras sem tampas acionadas por pedal no lavatório e no sanitário próximo à área de produção. (B) Presença de materiais em desuso nas áreas externa e interna.

## **8) CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Por meio do estágio realizado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, passei a adquirir um conhecimento teórico e prático de como são aplicadas as legislações vigentes no cenário da produção de alimentos para animais, além de poder compreender a necessidade de um órgão competente, que atua na fiscalização na produção, certificando e assim promovendo uma melhor qualidade dos alimentos produzidos. Contudo, por meio de todo o trabalho realizado pelo MAPA, ainda que a legislação esteja em vigor por 12 anos, o processo de produção ainda é possível falho, assim não cumprindo as normas exigidas.

## REFERÊNCIAS

ALVES, Nelson Aparecido. **Utilização da ferramenta “Boas Práticas de Fabricação (BPF)” na produção de alimentos para cães e gatos. 2003. 107f. Dissertação (Mestrado em Engenharia Agrícola). Universidade Estadual de Campinas. Campinas, 2003.**

MAPA. **Orientações para o Manual De Boas Práticas de Fabricação – BPF e para os Procedimentos Operacionais Padrões – Pops (MAPA 2016).**

COUTINHO F., AQUINO J. **Os 5s Como Diferencial Competitivo Para o Sistema de Gestão da Qualidade: Estudo de Caso de Uma Empresa de Aços Longos.** Revista Gestão.Org, v. 13, n. 2, 2015. p 176-186 ISSN 1679-1827.

CAMPOS, R; OLIVEIRA, L; SILVESTRE, B; FERREIRA, A. **A Ferramenta 5S e suas Implicações na Gestão da Qualidade Total.**

Ataides I. e Moura A. **Proposta De Um Diagrama De Ishikawa Para Identificação Do Problema De Excesso De Finos Em Rações Peletizadas.**

BELLAVER, C.; MAZZUCO, H. EMBRAPA. **Agência Embrapa de Informação Tecnológica, Árvore do Conhecimento Frango de Corte, Fábrica de Rações.**

SINDIRAÇÕES / ANFAL / ASBRAM. **Manual de boas práticas de fabricação para estabelecimentos de produtos para alimentação animal. Comunicação em Agronegócios e meio ambiente.** São Paulo – SP. p.19-48, 2002.

SINDIRAÇÕES. **Boletim informativo do setor Setembro- 2018: alimentação animal.** São Paulo, 2018

FABRIS, C.; BORGES R. **Aplicação das ferramentas da qualidade em um processo produtivo de uma indústria de ração.** V Congresso Brasileiro de Engenharia de Produção Ponta Grossa, Pr, Brasil, 02a 04 de Dezembro de 2015.

FORMIGONI, A.; CASTRO G. **Importância do programa de qualidade —boas práticas de fabricação (BPF) na produção de ração.** Nutritime Revista Eletrônica Vol. 14, Nº 06, Nov./Dez. de 2017.

**PEREIRA, A.; MACHADO, L.C. e NORONHA, C.M.S. Controle de qualidade na produção de rações. PUBVET, Londrina, V. 4, N. 29, Ed. 134, Art. 909, 2010.**

**BELLAVER, C. A Importância Da Gestão Da Qualidade De Insumos Para Rações Visando A Segurança Dos Alimentos.**

**ALLTECH. 8th Annual Alltech Global Feed Survey, 2019.** Boletim estatístico da 8th annual Alltech Global Feed Survey, 2019.

**SINDIRAÇÕES. Implementação e Gestão de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos de Produtos Para Alimentação Animal. 2016**

**SOLER, M; VEIGA, P. Boas Práticas de Fabricação normas para a indústria de alimentos. campinas: centro de comunicação e transferência do conhecimento – CIAL/ITAL, 2002.**

**BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Instrução Normativa n.º 4 de 23 de fev. 2007.** Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 23fev. 2007 Seção 1, p.169-188.