

INSTRUÇÃO DE TRABALHO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CODEVALE Nº 015

PROGRAMA DE COMBATE AO CLANDESTINO

1. OBJETIVO

Este Programa visa estabelecer os procedimentos a serem executados no combate à estabelecimentos que não possuem registro no serviço de inspeção. A meta principal das ações é mostrar aos estabelecimentos que aderidos ao serviço de inspeção, eles podem ter mais segurança nas práticas alimentares, bem como isso poderá trazer benefício.

O objetivo do programa é que os estabelecimentos se adequem, e se registram no serviço de inspeção, levando uma maior segurança em seus programas de boas práticas de fabricação e em seus produtos para o consumidor final, além de atender as legislações específicas de cada produto e seus Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade.

Vale ressaltar que a aplicação da fiscalização na cadeia produtiva de alimentos também minimiza a ocorrência de fraude nos produtos finais, além de garantir a padronização do alimento através do cumprimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade de cada produto (RTIQ), preconizados por leis vigentes.

2. ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS:

O programa tem como objetivo, fazer reuniões, visitas técnicas nos municípios e nos estabelecimentos com os proprietários de que tenham quaisquer tipos de processo de fabricação (manipulação) de produtos de

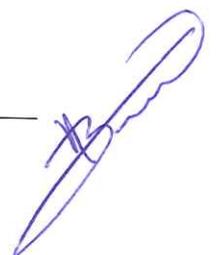
origem animal, como o objetivo de que eles registrem seus estabelecimentos, juntamente com seus produtos no serviço de inspeção, trazendo segurança alimentar ao consumidor final.

Essas reuniões, buscam mostrar quais os prejuízos que um produto não inspecionado pode trazer ao consumidor, além de mostram que produtos registrados no serviço de inspeção pode ter um valor financeiro maior.

Nas visitas técnicas, realizada por esse serviço de inspeção, temos o objetivo de avaliar o local onde os estabelecimentos realizam suas práticas de fabricações, orientar documentalmente e/ou na pratica, quais as melhorias que podem e devem ser realizadas. Durante as visitas disponibilizamos um check list, onde possui quais documentos são necessários para que os estabelecimentos possam se registrarem e quais legislações devem ser seguidas. Além de orientarmos junto ao responsável técnico do estabelecimento como deve ser feito o preenchimento dos documentos para o registro do estabelecimento no serviço de inspeção.

No programa também iremos realizar propagandas em rádios locais, redes sociais, para poder incentivar os proprietários a procurar a regularização de seus estabelecimentos.

Temos o objetivo de fazer parcerias com órgãos governamentais, como IAGRO, Vigilância Sanitária, realizando barreiras volantes, tentando combater as práticas da clandestino.



3. Considerações finais

O Codevale desenvolve este programa para trazer a realidade para os estabelecimentos, mostrando que possuem legislações que devem ser cumpridas para práticas de produção de produtos de origem animal. Além de tenta-los tirar das práticas clandestinas em que possa trazer prejuízo direto a saúde do consumidor.



Herik de Oliveira Brito
Coordenador do Programa de Inspeção
CRMV/MS 6366