

**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.