

RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA Nº 10/2023

INSTITUI, NO AMBITO DO CISA, OS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE - PACs NOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM, PARA IMPLANTAÇÃO E EXECUÇÃO DO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SISBI/POA E DA OUTRAS PROVIDENCIAS.

EDER LUIS BOTH, Presidente do Consórcio Intermunicipal do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - CISA, no uso das atribuições conferidas pelo estatuto da entidade, considerando deliberação do Conselho de Prefeitos em reunião do dia 19 de abril de 2023, torna público a presente **RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA:**

Art 1º - Ficam instituídos, no âmbito do CISA, os programas de autocontrole -PACs nos Serviços de Inspeção Municipal – SIM, para a implantação e execução do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI para todos os fins, conforme anexo I que fará parte integrante desta Resolução.

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DA PRESIDENCIA DO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DO NOROESTE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL – CISA, aos 04 dias do mês de maio de 2023.



EDER LUIS BOTH
Presidente

Registre-se e Publique-se



MARIA ELISABETE BUENO ROLIM
Diretora Executiva

ANEXO I

RESOLUÇÃO Nº 10 - PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE - PACs				Páginas: 1 a 46
CÓDIGO: 04	DATA DE EMISSÃO: 01/04/2023	DATA DE VIGÊNCIA: 01/04/2023	PRÓXIMA REVISÃO: 2024	VERSÃO Nº: 00
ELABORADO POR	MÁRIO ROBERTO ANDRES Médico Veterinário			DATA 08/09/2022
REVISADO POR	Câmara Setorial da Agricultura, Pecuária e Abastecimento			DATA 04/11/2022
HOMOLOGADO POR	Conselho de Prefeitos			DATA 19/04/2023

Sumário

RESOLUÇÃO Nº 10 - PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE - PACs	1
1. DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA	7
2. OBJETIVOS	7
3. APLICAÇÃO	7
4. DEFINIÇÃO	7
5. USUÁRIOS PRINCIPAIS	7
6. PRINCIPAIS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE	8
6.1 Adesão de Agroindústrias ao SISBI	8
6.2 Adesão de Agroindústrias ao SIM	9
6.3 Procedimentos adotados na verificação oficial da implantação e manutenção dos autocontroles das empresas	10
6.4 Frequências da verificação pelo SIM da inspeção / fiscalização <i>in loco</i> e documental	10
6.4.1 Verificação <i>in loco</i>	10
6.4.2 Verificação documental	11
6.5 Procedimentos adotados pelo fiscal nas verificações da inspeção / fiscalização <i>in loco</i> e documental, estão descritos abaixo:	11
1. FISCALIZAÇÃO DA MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	11
2. FISCALIZAÇÃO DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO	12
3. FISCALIZAÇÃO DA VENTILAÇÃO	13
4. FISCALIZAÇÃO DA ILUMINAÇÃO	13
5. FISCALIZAÇÃO DAS ÁGUAS RESIDUAIS	13
6. FISCALIZAÇÃO DO CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	14
7. FISCALIZAÇÃO DA LIMPEZA E SANITIZAÇÃO PROCEDIMENTOS PADRONIZADOS DE HIGIENE OPERACIONAL – PPHO	14
8. FISCALIZAÇÃO DA HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS	15
9. FISCALIZAÇÃO DO TREINAMENTO DOS FUNCIONÁRIOS	16
10. FISCALIZAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DAS OPERAÇÕES - PSO	16
11. FISCALIZAÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES, MATERIAL DE EMBALAGEM E RASTREABILIDADE	17
12. FISCALIZAÇÃO DO CONTROLE DE TEMPERATURAS	17
13. FISCALIZAÇÃO DA CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DOS INSTRUMENTOS DE CONTROLE DOS PROCESSOS	18
14. FISCALIZAÇÃO DOS TESTES MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS	19
15. FISCALIZAÇÃO DE FORMULAÇÃO DOS PRODUTOS / CONTROLE DE FRAUDES	19

16. FISCALIZAÇÃO DO MATERIAL ESPECÍFICO DE RISCO (MER) E BEM ESTAR ANIMAL	20
17. FISCALIZAÇÃO DO RECOLHIMENTO DE PRODUTOS	20
18. FISCALIZAÇÃO DA ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC	21
7. PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE	21
PAC 1 MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	21
1.1 Objetivo	21
1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:	21
1.3 Monitoramento	21
1.4 Verificação	22
PAC 2 ÁGUA DE ABASTECIMENTO	22
1.1 Objetivo	22
1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:	22
1.3 Monitoramento	22
1.4 Verificação	22
PAC 3 VENTILAÇÃO	22
1.1 Objetivo	22
1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:	23
1.3 Monitoramento	23
1.4 Verificação	23
PAC 4 ILUMINAÇÃO	23
1.1 Objetivo	23
1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:	23
1.3 Monitoramento	23
1.4 Verificação	23
PAC 5 ÁGUAS RESIDUAIS	24
1.1 Objetivo	24
1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:	24
1.3 Monitoramento	24
1.4 Verificação	24
PAC 6 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	24
1.1 Objetivo	24
1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:	24

1.3 Monitoramento	24
1.4 Verificação	25
PAC 7 LIMPEZA E SANITIZAÇÃO - PPHO	25
1.1 Objetivo	25
1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:	25
1.3 Monitoramento	25
1.4 Verificação	26
PAC 8 HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS	26
1.1 Objetivo	26
1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:	26
1.3 Monitoramento	26
1.4 Verificação	27
PAC 9 TREINAMENTO DE FUNCIONÁRIOS	27
1.1 Objetivo	27
1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:	27
1.3 Monitoramento	27
1.4 Verificação	27
PAC 10 PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO	27
1.1 Objetivo	27
1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:	27
1.3 Monitoramento	28
1.4 Verificação	28
PAC 11 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES, MATERIAL DE EMBALAGEM E RASTREABILIDADE	28
1.1 Objetivo	28
1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:	28
1.3 Monitoramento	29
1.4 Verificação	29
PAC 12 CONTROLE DE TEMPERATURAS	29
1.1 Objetivo	29
1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:	29
1.3 Monitoramento	29
1.4 Verificação	30
PAC 13 CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO	30

1.1 Objetivo	30
1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:	30
1.3 Monitoramento	30
1.4 Verificação	30
PAC 14 TESTES MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS	30
1.1 Objetivo	30
1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:	31
1.3 Monitoramento	31
1.4 Verificação	31
PAC 15 CONTROLE DE FORMULAÇÃO DOS PRODUTOS / CONTROLE DE FRAUDES	31
1.1 Objetivo	31
1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:	31
1.3 Monitoramento	32
1.4 Verificação	32
PAC 16 MATERIAL ESPECÍFICO DE RISCO (MER) / BEM ESTAR ANIMAL	32
1.1 Objetivo	32
1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:	32
1.3 Monitoramento	33
1.4 Verificação	33
PAC 17 RECOLHIMENTO DE PRODUTOS	33
1.1 Objetivo	33
1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:	33
1.3 Monitoramento	33
1.4 Verificação	33
PAC 18 APPCC - ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE	33
1.1 Objetivo	33
1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados	34
1.3 Monitoramento	34
1.4 Verificação	34
8. PROCEDIMENTOS GERAIS	34
8.1 Responsabilidades dos estabelecimentos e prazo para apresentação dos PACs	34
8.2 Aprovação dos PACs	34
8.3 Atualização dos PACs	34
8.4 Relatório de Não Conformidade - RNC	35

8.5 Auto de Infração / Medidas cautelares	35
9. HISTÓRICO	36
10. ANEXOS	36
ANEXO I EXEMPLO DE ESTRUTURAÇÃO DE UM PAC QUE PODE SER SEGUIDO PELOS ESTABELECIMENTOS	37
ANEXO II PLANILHA DE INSPEÇÃO / FISCALIZAÇÃO	42
ANEXO III PLANILHA DE LIBERAÇÃO DE ABATE	44
ANEXO IV RNC	46

1. DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA

Decreto 5.741 de 30 de março de 2006, que regulamenta os artigos 27-A, 28-A e 29-A da Lei 8.171, de 17 de janeiro de 1991, que organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA;

Decreto 6.348, de 08 de janeiro de 2008, que altera o Artigo 2º do Decreto 5.741/2006, delegando competência ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA - para a edição de atos e normas complementares ao Regulamento;

Instrução Normativa nº 17, de 06 de março de 2020 do MAPA, artigo 3º;

Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997, do MAPA;

Portaria nº 46, de 10 de fevereiro de 1998, do MAPA.

2. OBJETIVOS

Determinar aos estabelecimentos, registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM integrantes do CISA, que os mesmos deverão dispor de programas de autocontrole (PACs) desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem os requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos pertinentes à atividade. Estes PACs são um pré-requisito aos estabelecimentos que desejam registrar-se no SIM assim como, ao desejarem ser reconhecidos no Sistema Brasileiro de Inspeção – SISBI – que integra o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

Estabelecer um procedimento operacional padrão de verificação dos programas de autocontrole que contemplam a fiscalização local e documental ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

3. APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se a todo estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção SIM.

4. DEFINIÇÃO

Programas de Autocontrole - PACs: documento elaborado pelo corpo técnico do estabelecimento descrevendo os programas implantados para controle da qualidade e segurança dos produtos, incluindo medidas de Boas Práticas de Fabricação, descritas em programas de autocontrole com suas respectivas planilhas de autocontrole. Os PACs são os instrumentos de gerenciamento de todo o processo de produção dos estabelecimentos voltados para a qualidade.

5. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Responsável pelo estabelecimento, responsável técnico e responsável pelo SIM.

6. PRINCIPAIS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

Os autocontroles compreendem as Boas Práticas de Fabricação – BPF, Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional – PPHO e a Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle – APPCC. Todo processo de produção é composto de diversos subprocessos, os quais influenciam na qualidade do produto final. Neste caso, os Programas de Autocontrole devem ser submetidos rotineiramente a verificações, avaliações e revisões, os quais estão descritos na tabela abaixo:

PAC 01 - MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS
PAC 02 - ÁGUA DE ABASTECIMENTO
PAC 03 - VENTILAÇÃO
PAC 04 - ILUMINAÇÃO
PAC 05 - ÁGUAS RESIDUAIS
PAC 06 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS
PAC 07 - LIMPEZA E SANITIZAÇÃO - PPHO
PAC 08 - HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS
PAC 09 - TREINAMENTO DOS FUNCIONÁRIOS
PAC 10 - PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO
PAC 11 - MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES, MATERIAL DE EMBALAGEM E RASTREABILIDADE
PAC 12 - CONTROLE DAS TEMPERATURAS
PAC 13 - CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO
PAC 14 - TESTES MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS
PAC 15 - CONTROLE DE FORMULAÇÃO DOS PRODUTOS / CONTROLE DE FRAUDES
PAC 16 - MATERIAL ESPECÍFICO DE RISCO (MER) / BEM ESTAR ANIMAL
PAC 17 - RECOLHIMENTO DE PRODUTOS
PAC - 18 APPCC

6.1 Adesão de Agroindústrias ao SISBI

As agroindústrias integrantes do SISBI devem desenvolver e implantar **todos os autocontroles descritos na tabela acima.**

6.2 Adesão de Agroindústrias ao SIM

As agroindústrias que possuem apenas o registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), devem desenvolver e implantar os programas de autocontrole número **1 (manutenção de instalações e equipamentos)**, **2 (água de abastecimento)**, **6 (controle integrado de pragas)**, **7 (limpeza e sanitização - PPHO)**, **8 (higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários)**, **11 (matéria-prima, ingredientes, material de embalagens e rastreabilidade)**; **12 (controle de temperaturas)** e **17 (recolhimento de produtos)**.

Os autocontroles devem constar de documentos auditáveis que explique todo o processo de produtivo daquele estabelecimento, que vai desde a recepção da matéria-prima até a expedição do produto fabricado.

Cada autocontrole individualmente deve responder às seguintes questões: O que monitorar? Quando monitorar? Como monitorar? Quem monitorar? Ou seja, deve-se identificar a ação/atividade, qual ou quais as pessoas envolvidas e responsáveis por elas, como serão realizadas, em quais locais e em que tempo/etapa do processo produtivo/industrial. Devem ser criadas planilhas de controle para uso nas verificações e monitoramentos. Os erros feitos durante o seu preenchimento devem ser corrigidos de forma que o Serviço de Inspeção possa identificar o que foi escrito errado e a consequente correção.

A descrição dos programas de autocontrole deve conter uma capa e no cabeçalho ou no rodapé a data de emissão, nº da revisão e paginação além do que segue:

1. Identificação do estabelecimento
2. Elaboração e Aprovação
3. Objetivos
4. Definições
5. Descrição do Procedimento
6. Monitoramento
7. Não conformidades e ações corretivas
8. Verificação
9. Modificações
10. Tempo de armazenamento de registros
11. Registros (planilhas)
12. Referências bibliográficas
13. Informações adicionais

O anexo I exemplifica a estruturação / elaboração de um Programa de Autocontrole - PAC que pode ser seguido.

Observação 1: sempre que no monitoramento e/ou verificação detectar desvio do parâmetro ou não conformidade, deve haver ação corretiva prevista.

Observação 2: após a aplicação da ação corretiva, deverá ser reavaliado e registrado se a medida foi efetiva.

Observação 3: em caso de inconformidade reincidente, o estabelecimento deve revisar o PAC relacionado.

6.3 Procedimentos adotados na verificação oficial da implantação e manutenção dos autocontroles das empresas

O Serviço de Inspeção dos municípios integrantes do CISA passam a adotar, como atividade de rotina a fiscalização da implantação e execução dos programas de autocontroles nas indústrias sob sua responsabilidade, de acordo com esta resolução. Para fiscalizar a execução dos autocontroles utiliza-se a planilha de inspeção / fiscalização ([anexo II](#)), onde além de ser verificado as seções dos estabelecimentos *in loco* também é verificado na coluna de verificação documental no mínimo, uma vez por mês o cumprimento de um determinado PAC conforme descrito pelo estabelecimento com seus respectivos registros (planilhas auditáveis). Com isso, o fiscal consegue observar de forma mais clara se a empresa detém controle do seu processo produtivo ou não.

O fiscal do Serviço de Inspeção deve ter conhecimento prévio dos PACs dos estabelecimentos para a execução eficiente de seu trabalho. A fiscalização dos registros deve focar ainda na sua autenticidade, devendo-se atentar para itens como a maneira que as informações são apresentadas, existência de rasuras, eventuais correções de informações, entre outros.

6.4 Frequências da verificação pelo SIM da inspeção / fiscalização *in loco* e documental

6.4.1 Verificação *in loco*

A verificação oficial *in loco* dever ser feita conforme periodicidade determinada em atos regulatórios, verificando a funcionalidade e operacionalidade do estabelecimento. Os registros das verificações de inspeção e fiscalização pelo SIM devem ser anotados na **planilha de inspeção / fiscalização** ([anexo II](#)).

Para matadouros o serviço de inspeção deve verificar as condições gerais de higiene antes do início de cada abate (PPHO pré-operacional), para isso deve utilizar a **planilha de liberação de abate** ([anexo III](#)).

6.4.2 Verificação documental

Já a verificação documental será minimamente, mensal e consiste em ponderar se os registros da empresa refletem as situações encontradas pelo serviço de inspeção quando da inspeção / fiscalização. No entanto, o fiscal de inspeção deve ter conhecimento do conteúdo do programa de autocontrole da empresa para proceder a verificação oficial documental.

6.5 Procedimentos adotados pelo fiscal nas verificações da inspeção / fiscalização *in loco* e documental, estão descritos abaixo:

1. FISCALIZAÇÃO DA MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Na inspeção do controle da manutenção de instalações e equipamentos o Serviço de Inspeção deve verificar:

a. Inspeções das instalações:

- Se as mesmas estão de acordo com o projeto aprovado;
- Se forro, teto, paredes e piso são de material durável, impermeável e de fácil higienização e se há necessidade de reparos;
- Se a vedação das aberturas (portas, janelas, etc.), e outros fatores podem prejudicar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo;
- Se os locais de manipulação, de processamento, de estocagem de matérias-primas e produtos comestíveis são isolados dos produtos não comestíveis;
- Se os locais onde são manipulados matérias-primas e produtos acabados, nas diferentes fases da produção, são isolados uns dos outros, de forma a prevenir/reduzir contaminações de uns para outros;
- Se as instalações (estruturas, salas, depósitos) são mantidas em condições aceitáveis e se suas dimensões são compatíveis com as atividades nelas desenvolvidas;
- Se a empresa executa as manutenções preventivas e corretivas de acordo com o descrito no programa;
- Se há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa.

b. Inspeções dos equipamentos

- Se foram projetados e construídos de maneira a facilitar sua limpeza / sanitização e se não causam alterações às matérias-primas / produtos quando do seu uso nas respectivas atividades laborais;
- Se são fáceis de desmontar e se a empresa o faz na frequência prevista para limpeza/sanitização;

- Se foram instalados em locais que permita ao Serviço de Inspeção avaliar as condições sanitárias;
- Se os mesmos precisam de reparos, dando atenção às superfícies que entram em contato com as matérias-primas e alimentos;
- Se equipamentos / utensílios usados no armazenamento de não comestíveis são instalados / operados de maneira tal, que não exista risco de contaminação cruzada para as matérias-primas e produtos em fabricação ou acabados e se os mesmos estão identificados como de uso exclusivo para não comestíveis;
- Se existem desgastes nos equipamentos que comprometem a eficiência da limpeza;
- Se o acabamento, a natureza das soldas e os materiais constituintes dos mesmos podem alterar as matérias-primas e os produtos acabados;
- Se são passíveis de transferência de resíduos e odores às matérias-primas e produtos e se os lubrificantes utilizados são apropriados à situação.

2. FISCALIZAÇÃO DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Na inspeção do controle da captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento, o Serviço de Inspeção deve verificar:

- Se os reservatórios apresentam-se em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- Se as redes de alimentação e distribuição de água da indústria estão de acordo com o que foi projetado e aprovado e se os pontos de coleta de água estão identificados.
- Se existem eliminadores de vácuo, quando necessários e se existem fins de linhas bloqueados;
- Se a água tem pressão e temperatura adequadas nas diferentes áreas de manipulação, processamento de matérias-primas, produtos e demais setores da indústria;
- Se, quando da existência de recirculação de água, como no uso de trocadores de calor, a mesma mantém suas características originais de qualidade;
- Se quando há água de reuso esta é mantida livre de patógenos e coliformes fecais;
- Se o volume de água tratada é suficiente para a demanda das indústrias;
- Se o teor de cloro e pH apresentam-se em níveis adequados;
- Se há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa;
- Se a empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

3. FISCALIZAÇÃO DA VENTILAÇÃO

Na inspeção do controle da manutenção e funcionalidade da ventilação o Serviço de Inspeção deve verificar:

- Se a ventilação é adequada ao controle de odores e vapores indesejáveis, que podem alterar as matérias-primas e produtos ou mascarar odores de deterioração, ou de alguma outra forma alterar matérias-primas e produtos;
- Se a ventilação é adequada ao controle da condensação;
- Se o fluxo de ar é adequado, da área limpa para área suja;
- Se há controle na formação de neve ou gelo de forma a evitar alterações nas matérias-primas e produtos;
- Se há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa;
- Se a empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

4. FISCALIZAÇÃO DA ILUMINAÇÃO

Na inspeção do controle da iluminação o Serviço de Inspeção deve verificar:

- Se existe iluminação nas diferentes áreas da indústria;
- Se a cor e a intensidade da luz são adequadas, se permitem boa avaliação das condições higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos, utensílios, matérias-primas e produtos;
- Se as luminárias são dispostas de forma a fornecer iluminação uniforme, sem que haja formação de zonas de sombra;
- Se todas as luminárias são providas de protetores contra a quebra das lâmpadas ou dotadas de lâmpadas não explosivas;
- Se nas áreas obrigatórias é previsto o monitoramento dos LUX;
- Se há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa.

5. FISCALIZAÇÃO DAS ÁGUAS RESIDUAIS

Na inspeção das águas residuais o Serviço de Inspeção deve verificar:

- Se todo o volume de águas residuais é drenado;
- Se na recolha das águas residuais, estas não entram em contato com a água de abastecimento;

- Se as águas residuais não contaminam equipamentos e utensílios;
- Se as instalações foram projetadas e construídas facilitando o recolhimento das águas utilizadas;
- Se, quando houver possibilidade de contaminação da água de abastecimento pelas águas residuais, existem dispositivos que previnam tal situação;
- Se as águas residuais se deslocam em contra fluxo em relação à produção, quando descarregadas diretamente no piso;
- Se os ralos da indústria possuem sifões evitando o refluxo;
- Se há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa;
- Se a empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

6. FISCALIZAÇÃO DO CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

Na inspeção do controle integrado de pragas o Serviço de Inspeção deve verificar:

- Inspeccionar o ambiente externo, de forma a identificar a existência de condições que favoreçam ao abrigo ou à reprodução de pragas;
- Inspeccionar as áreas internas buscando indícios da presença de pragas;
- Se, quando o controle de pragas for realizado por empresa terceirizada, verificar o licenciamento da mesma junto ao órgão competente;
- Verificar se os produtos químicos usados no controle das pragas estão autorizados para tal e se o armazenamento dessas substâncias é feito em local e forma adequada e se há controle restrito das mesmas nas indústrias;
- Verificar se a empresa terceirizada realiza as visitas nas frequências previstas e se os pro Se há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa;
- Se há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa;
- Se a empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

7. FISCALIZAÇÃO DA LIMPEZA E SANITIZAÇÃO PROCEDIMENTOS PADRONIZADOS DE HIGIENE OPERACIONAL – PPHO

Na inspeção do PPHO – limpeza e sanitização pré e operacional - o Serviço de Inspeção deve verificar:

- Se os estabelecimentos executam os procedimentos de limpeza e sanitização pré-operacionais previstos nos autocontroles;
- Se não existam resíduos de matérias-primas e produtos e/ou equipamentos contaminados após as operações de limpeza e sanitização;
- Se há previsão de monitoramentos diários nos autocontroles e de que os mesmos sejam cumpridos;
- Se quando ocorrer contaminações ou outro tipo de alteração de matérias-primas e produtos, são tomadas ações corretivas de forma a restaurar as condições sanitárias ideais e que sejam adotadas também ações preventivas;
- Se há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa;
- Se a empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

8. FISCALIZAÇÃO DA HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS

Na inspeção do controle da higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários o Serviço de Inspeção deve verificar:

- Se o pessoal que trabalha, direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos, em qualquer fase do processo de produção/fabricação obedecem as práticas higiênicas para que não causem alterações em matérias-primas e produtos;
- Se assiduamente, os operários exercitam lavagem e desinfecção das mãos e antebraços antes de entrarem nas áreas de manipulação e se a higiene corporale outros aspectos relacionados a ela são praticados de forma rotineira;
- Se os uniformes utilizados apresentam-se limpos e se são trocados e utilizados nas áreas e períodos previstos e restritos às respectivas atividades;
- Se, nos casos aceitáveis, os operários que trabalham em diversas áreas das indústrias procedem à troca de uniformes antes de adentrarem às chamadas “áreas limpas”;
- Se os verificadores e monitores dos autocontroles têm conhecimento sobre as funções que executam e se estão capacitados para realizá-las;
- Se todas as pessoas que trabalham direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos de origem animal, dentro das áreas industriais, possuem atestados ou carteiras de saúde que comprovem estarem habilitados a manipular alimentos.

9. FISCALIZAÇÃO DO TREINAMENTO DOS FUNCIONÁRIOS

Na inspeção do treinamentos dos funcionários, o Serviço de Inspeção deve verificar:

- Se na descrição dos autocontroles de treinamento dos funcionários são previstos/descritos procedimentos de treinamentos que abordem assuntos relacionados a garantir a inocuidade das matérias-primas e produtos e se os mesmos são satisfatórios para tal;
- Se os funcionários recebem treinamentos nas frequências previstas, se as mesmos são adequadas e se existem registros desses treinamentos;

10. FISCALIZAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DAS OPERAÇÕES - PSO

Na inspeção dos procedimentos sanitários das operações - PSO o Serviço de Inspeção deve verificar:

- Se na recepção das matérias-primas existem cuidados para que as mesmas não sejam contaminadas;
- Se durante as manipulações e processamentos existem cuidados de forma a prevenir contaminações cruzadas, evitando-se desnecessários acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, evitando-se contra fluxos;
- Se as matérias-primas e produtos são separados entre eles de forma correta e de acordo com sua natureza, temperatura e embalagens e se são identificados;
- Se todas as superfícies dos equipamentos, utensílios e instrumentos, que entram em contato com matérias-primas e produtos são mantidas em condições adequadas de limpeza e sanitização, de forma que não existam condições higiênico-sanitárias inadequadas que possam causar situações de risco para os mesmos;
- Se os equipamentos, utensílios, instrumentos e outros afins, como por exemplo, torneiras, mangueiras, válvulas de controle de fluxo, que não entram em contato com matérias-primas, ingredientes e produtos, são mantidos em condições higiênicas;
- Se os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos, assim como lubrificantes e outros, são atóxicos ou próprios para uso em situações de manipulação/elaboração de alimentos;
- Se os vapores que entram em contato direto com os produtos são filtrados de forma adequada;
- Se os recipientes são adequados e resistentes ao uso, se não alteram as matérias-primas e produtos, se são de fácil limpeza e higienização e se são mantidos em bom estado de conservação;

- Se a embalagem secundária é realizada em ambiente separado;
- Se os produtos na expedição e antecâmaras ficam em períodos mínimos, suficientes apenas para conferir as condições higiênico-sanitárias;
- Se os equipamentos de geração de frio e os veículos transportadores de matérias-primas e produtos são projetados, construídos e mantidos em condições higiênico-sanitárias e com temperatura para transporte adequadas, se apresentam paredes lisas, de fácil limpeza, totalmente vedadas, de maneira a não permitir a entrada de pragas, poeiras e outros contaminantes e a saída de líquidos;
- Se nos autocontroles os PSO descritos são suficientes e adequados.

11. FISCALIZAÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES, MATERIAL DE EMBALAGEM E RASTREABILIDADE

Na inspeção do controle de matérias-primas, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade o Serviço de Inspeção deve verificar:

- Se as matérias-primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção;
- Se as matérias-primas, aditivos e ingredientes estão devidamente identificadas e dentro do prazo de validade, se são de uso conhecido e aprovado pelo serviço através dos memoriais de registro de produtos (se possui ficha técnica anexada aos mesmos), permitindo a rastreabilidade;
- Se a empresa, quando da recepção, realiza as análises mínimas necessárias para a seleção da matéria-prima, através de métodos e testes amparados pela legislação, respeitando os programas da empresa e que confirmem resultados confiáveis;
- Se os resultados mensurados atendem à legislação, de maneira que preserve a qualidade dos produtos e a saúde dos consumidores;
- Se a empresa dá destino correto à matéria-prima e de acordo com o planejado no autocontrole;
- Se as matérias-primas apresentam suas embalagens íntegras;
- Se matérias-primas e produtos são mantidos em temperaturas adequadas à sua natureza e organizados, de forma que não dificultem os trabalhos dos Serviços de Inspeção;

12. FISCALIZAÇÃO DO CONTROLE DE TEMPERATURAS

Na inspeção do controle das temperaturas os Serviços de Inspeção devem observar se:

- Se as temperaturas mantidas nos ambientes, equipamentos, matérias-primas e produtos que fazem parte do processo industrial estão de acordo com o que é exigido pela legislação ou descrito nos programas de autocontroles;
- Se os registros são automatizados, quando possível ou necessário;
- Se quando da verificação de não conformidades os estabelecimentos adotam ações corretivas e preventivas eficientes com embasamento técnico- científico e legal;
- Se as temperaturas aplicadas / mantidas nos ambientes garantem a inocuidade e a não alteração das matérias-primas, ingredientes e produtos para seu processamento ou consumo;
- Se os estabelecimentos aferem as temperaturas indispensáveis ao controle dos processos, em todas as etapas, nas frequências e no número previsto nos autocontroles;
- Se os instrumentos, equipamentos e dispositivos de controle de temperatura são regularmente aferidos e calibrados e se há registros dessas operações;
- Se os registros feitos pelos estabelecimentos estão de acordo, quando comparados com os registros dos Serviços de Inspeção.

13. FISCALIZAÇÃO DA CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DOS INSTRUMENTOS DE CONTROLE DOS PROCESSOS

Na inspeção do controle da calibração e aferição dos instrumentos de controle dos processos os Serviços de Inspeção devem fiscalizar:

- Se os instrumentos de controle de processos estão identificados;
- Se há registro da última e data prevista para a próxima aferição ou calibração
- Se há assinatura do responsável pela aferição ou calibração na etiqueta de identificação ou outra forma que a substitua;
- Se o cronograma de calibração e aferição está sendo cumprido, ou seja, se as calibrações e aferições são realizadas na forma e frequência descritas;
- Se quando ocorrem desvios, são tomadas as devidas ações corretivas e preventivas;
- Se a empresa define qual o desvio aceitável dentro da faixa de uso do
- Se quando for o caso, as calibrações são realizadas em instituições especializadas e credenciadas por órgão regulador competente e se existem documentos que comprovem tais calibrações.

14. FISCALIZAÇÃO DOS TESTES MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS

Na inspeção dos controles laboratoriais e de análises os Serviços de Inspeção devem fiscalizar:

- Se o plano de amostragem descrito está sendo cumprido;
- Se o manual de bancada, quando da existência de laboratórios de análises, está à disposição dos analistas;
- Se os procedimentos estão de acordo com o manual de bancada;
- Se os analistas dominam as técnicas realizadas;
- Se existe manual de bancada, se o mesmo contempla as análises mínimas exigidas por lei e se as mesmas são realizadas baseadas em metodologias científicas reconhecidas;
- Se existem registros dos treinamentos dos laboratoristas.

15. FISCALIZAÇÃO DE FORMULAÇÃO DOS PRODUTOS / CONTROLE DE FRAUDES

Na inspeção do controle de formulação dos produtos os Serviços de Inspeção devem verificar:

- Se as empresas elaboram os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados pelos Serviços de Inspeção;
- Se os produtos são fabricados de acordo com as formulações aprovadas pelos Serviços de Inspeção;
- Se há registros que comprovem o controle do uso de matérias-primas e ingredientes, com identificação dos respectivos lotes;
- Se nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação, é dado o destino correto, de acordo com a legislação e previsto no programa de autocontrole, aos produtos adulterados;
- Se as empresas possuem registros de controle de entradas, saídas e uso dos ingredientes;
- Se esses registros são compatíveis com os gerados nas demais etapas de fabricação;

- Se os programas das empresas fazem previsão de medidas preventivas e corretivas nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação;
- Se os resultados das análises laboratoriais e controles de formulação são compatíveis com os memoriais aprovados.

16. FISCALIZAÇÃO DO MATERIAL ESPECÍFICO DE RISCO (MER) E BEM ESTAR ANIMAL

Na inspeção do Material Especifico de Risco (MER) e do Bem Estar Animal os Serviços de Inspeção devem verificar:

- Se o plano de recolha do MER está sendo cumprido;
- O procedimento é realizado conforme descrito no Programa de Autocontrole;
- Os colaboradores dominam as técnicas de remoção;
- Recipientes e utensílios são identificados e exclusivos para essa finalidade;
- O material de risco é descartado da forma correta e separado dos demais produtos não comestíveis.
- O atendimento de legislações específicas, como Instrução Normativa nº 03 de 17 de janeiro de 2000 ou a que vier a substituí-la;
- De forma objetiva se a empresa controla o manejo dos animais durante o transporte, recepção, descarga, descanso, jejum, procedimentos de condução, insensibilização e sangria.
- A implantação e manutenção do programa de autocontrole por parte das empresas de abate sob o ponto de vista humanitário.

17. FISCALIZAÇÃO DO RECOLHIMENTO DE PRODUTOS

Na inspeção dos controles laboratoriais e de análises o Serviço de Inspeção deve fiscalizar:

- Se a unidade descreve em seu autocontrole o procedimento de recolhimento, e em casos de não conformidade detectadas que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada, através de registros auditáveis;
- Se os registros permitem uma rápida e efetiva recolha dos produtos em caso de recolhimento;

- Se existe registro de recolhimento.

18. FISCALIZAÇÃO DA ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC

Na inspeção Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) os Serviços de Inspeção devem verificar:

- Se o programa APPCC atende as exigências da Portaria nº 46 de 10/02/1998 ou a que vier a substituí-la;
- Se os pontos críticos de controle (PCC's) estão identificados;
- Se a empresa controla 100% os pontos críticos de controle (PCC's);
- Se os pontos de controle (PC) são controlados apenas com as boas práticas de fabricação (BPF) e se estão identificados no programa;
- Os registros de monitoramento dos PCC's;
- Há pertinência dos limites críticos estabelecidos.

7. PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

A implantação dos PACs pelos estabelecimentos deve seguir preferencialmente o descrito abaixo para cada PAC do 1 ao 18:

PAC 1 MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

1.1 Objetivo

Avaliar se as instalações, equipamentos e seus utensílios foram localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, e se funcionam de acordo com o uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada, e estão em condição sanitária de operação.

1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:

Descrição dos métodos de controle utilizados para manutenção de equipamentos e instalações, como, por exemplo, forro, teto, paredes, pisos, portas, janelas e outros pertinentes das áreas internas e externas;

1.3 Monitoramento

O monitoramento consiste em avaliar o cumprimento dos parâmetros implantados pelo PAC;

Adoção de medidas corretivas para as não conformidades observadas;

Existência de registros auditáveis.

1.4 Verificação

Verificar se o monitoramento está atendendo ao descrito;

Verificar a adoção e a eficácia das ações corretivas;

Verificação *in loco* condiz com a documental;

Existência de registros auditáveis.

PAC 2 ÁGUA DE ABASTECIMENTO

1.1 Objetivo

Avaliar a disponibilidade de água potável para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição. Avaliar a potabilidade da água e gelo utilizados em todos os processos realizados no estabelecimento, com identificação dos pontos de coleta de água e mensuração do cloro residual livre e pH.

Avaliar a higienização dos reservatórios de água de abastecimento a cada 6 meses no mínimo.

1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:

Identificação dos pontos de água do estabelecimento;

Estabelecer a frequência da cloração, aferição do cloro livre e pH;

Rotatividade dos locais de aferição de acordo com a necessidade do estabelecimento.

1.3 Monitoramento

O monitoramento consiste em avaliar a identificação dos pontos de coleta, potabilidade da água e gelo e mensuração do cloro residual livre e pH;

Adoção de medidas corretivas pertinentes para as não conformidades observadas;

Existência de registros auditáveis.

1.4 Verificação

Verificação se os registros estão conforme estabelecido no PAC;

Verificação da eficácia das ações corretivas;

Verificação *in loco* condiz com a documental;

Existência de registros auditáveis

PAC 3 VENTILAÇÃO

1.1 Objetivo

Avaliar se os setores do estabelecimento dispõe de ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal, impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.

1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:

Descrição dos métodos utilizados para prevenção e controle visando evitar a formação de condensação, incluindo quando aplicável, presença de cortinas de ar ou cortinas de plástico (PVC transparente), exaustores.

1.3 Monitoramento

O monitoramento consiste em avaliar o cumprimento dos parâmetros implantados pelo PAC;

Adoção de medidas corretivas pertinentes para as não conformidades observadas;

Existência de registros auditáveis.

1.4 Verificação

Verificação se os registros estão conforme estabelecido no PAC;

Verificação da eficácia das ações corretivas;

Verificação *in loco* condiz com a documental;

Existência de registros auditáveis.

PAC 4 ILUMINAÇÃO

1.1 Objetivo

Avaliar se os setores do estabelecimento dispõe de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção.

1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:

Descrição da intensidade (em lux) da iluminação, frequência, modo de avaliação e forma de proteção das luminárias de todos os setores;

A agroindústria deverá possuir iluminação de acordo com os parâmetros preconizados nas legislações e normas complementares;

1.3 Monitoramento

O monitoramento consiste em avaliar o cumprimento dos parâmetros implantados pelo PAC;

Adoção de medidas corretivas para as não conformidades observadas;

Existência de registros auditáveis.

1.4 Verificação

Verificação se os registros estão conforme estabelecido no PAC;

Verificação da eficácia das ações corretivas;

Verificação *in loco* condiz com a documental;

Existência de registros auditáveis.

PAC 5 ÁGUAS RESIDUAIS

1.1 Objetivo

Avaliar se os setores do estabelecimento dispõe de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e capaz de drenar o volume produzido, bem como é capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável.

1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:

Descrição dos métodos utilizados para prevenção e controle visando evitar a formação de água residuais, presença de resíduos sólidos e refluxo de gases no piso e nos equipamentos.

1.3 Monitoramento

O monitoramento consiste em avaliar o cumprimento dos parâmetros implantados pelo PAC;

- Adoção de medidas corretivas para as não conformidades observadas;
- Existência de registros auditáveis.

1.4 Verificação

- Verificação se os registros estão conforme estabelecido no PAC;
- Verificação da eficácia das ações corretivas;
- Verificação *in loco* condiz com a documental;
- Existência de registros auditáveis.

PAC 6 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

1.1 Objetivo

Manter um controle eficaz e contínuo, de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área industrial.

1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:

Inspeção do ambiente interno e externo visando identificar condições favoráveis ao abrigo ou proliferação de pragas;

Descrição das armadilhas (portas iscas, iscas luminosas, entre outros) e barreiras físicas contra o acesso de pragas instaladas no estabelecimento;

- Mapa de iscas (porta iscas numeradas com mapa de armadilhas e layout da empresa);
- Frequência do monitoramento do controle;

Capacitação sobre procedimentos de controle de pragas previsto em cronograma;

Produtos químicos utilizados no estabelecimento devidamente registrados em órgão competente, constando indicação de uso.

1.3 Monitoramento

O monitoramento consiste em avaliar se o controle de pragas é eficaz;

Adoção de medidas corretivas pertinentes para as não conformidades observadas;

Existência de registros auditáveis.

1.4 Verificação

Verificação se os registros estão conforme estabelecido no PAC;

Verificação da eficácia das ações corretivas;

Verificação *in loco* condiz com a documental;

Existência de registros auditáveis.

PAC 7 LIMPEZA E SANITIZAÇÃO - PPHO

1.1 Objetivo

Padronizar os procedimentos de higienização das instalações, equipamentos e utensílios do estabelecimentos, visando evitar a contaminação direta e/ou cruzada dos alimentos, preservando sua qualidade, inocuidade e integridade por meio de práticas higiênicas antes, durante e depois das operações industriais.

1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:

Descrição e frequência de como são limpos e desinfetados todos os setores, equipamentos e utensílios;

Lista atualizada de todos os produtos químicos utilizados no estabelecimento aprovados pelos órgãos competentes para indústria de alimentos, especificando princípio ativo, finalidade, concentração, diluição e forma de uso;

Ficha técnica dos produtos químicos utilizados;

Os produtos químicos e utensílios utilizados na limpeza e desinfecção devem ser controlados, devidamente identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação de alimentos;

Os procedimentos de higienização descritos no plano devem descrever a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, tempo de contato, tipo e concentração dos agentessanitizantes;

Capacitação sobre procedimentos de higienização e manipulação de produtos químicos previsto em cronograma.

1.3 Monitoramento

O monitoramento pré-operacional consiste em avaliar a eficácia da higienização antes do início das atividades com o intuito de indicar se as instalações, equipamentos e utensílios estão ou não em condições sanitárias;

O monitoramento operacional consiste em avaliar se as instalações, equipamentos e utensílios mantêm ou não as condições sanitárias durante as operações e seus intervalos;

Adoção de medidas corretivas pertinentes para as não conformidades observadas;

Existência de registros auditáveis.

1.4 Verificação

Execução e aplicação dos procedimentos de higienização / sanitização antes, durante e após as operações;

Verificação se os registros indicam as condições higiênico-sanitárias do estabelecimento;

Verificação da eficácia das ações corretivas;

Verificação da capacitação / treinamento (conteúdo ministrado, carga horária, lista de presença com assinatura e facilitador);

Verificação *in loco* condiz com a documental;

Existência de registros auditáveis.

PAC 8 HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS

1.1 Objetivo

Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal adotam práticas higiênicas e de asseio pessoal e são submetidos ao controle e avaliação da saúde.

1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:

Adoção de boas práticas de manipulação e fabricação pelos manipuladores, abordando correta higienização de mãos e antebraços, luvas, botas e uniformes;

Uniformes: descrição da composição, cor (setor/função), frequência de troca, lavagem, uso de materiais descartáveis (luvas, avental, máscara e outros) e local de guarda;

Atestado de saúde atualizado para os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação;

Na ocorrência de doenças, lesões, ou em casos de portadores de agentes de toxinfecções alimentares, prever medidas que possam reduzir risco de contaminação direta e/ou cruzada dos alimentos;

Estabelecimento de normas sanitárias para colaboradores e visitantes;

1.3 Monitoramento

O monitoramento consiste em avaliar a adoção de hábitos higiênicos pelos colaboradores e as boas práticas de manipulação e fabricação;

O monitoramento deve avaliar a validade dos atestados de saúde;

Adoção de medidas corretivas pertinentes para as não conformidades observadas;

Existência de registros auditáveis.

1.4 Verificação

Execução e aplicação dos procedimentos de boas práticas de manipulação e fabricação e adoção de hábitos higiênicos;

Verificação se os registros indicam as condições de higiene e hábitos higiênicos dos colaboradores;

Verificação da eficácia das ações corretivas;

Verificação *in loco* condiz com a documental;

Existência de registros auditáveis.

PAC 9 TREINAMENTO DE FUNCIONÁRIOS

1.1 Objetivo

Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são treinados sobre a conduta de práticas higiênicas na manipulação de alimentos no estabelecimento.

1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:

Capacitação sobre procedimentos de boas práticas de manipulação e fabricação e hábitos higiênicos previsto em cronograma.

1.3 Monitoramento

O monitoramento consiste em avaliar o treinamento dado aos colaboradores;

Existência de registros auditáveis.

1.4 Verificação

Execução e aplicação dos treinamento dado aos colaboradores;

Verificação da capacitação / treinamento (conteúdo ministrado, carga horária, lista de presença com assinatura e facilitador);

Verificação *in loco* condiz com a documental;

Existência de registros auditáveis.

PAC 10 PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO

1.1 Objetivo

Estabelecer os procedimentos e normas internas do estabelecimento com relação aos Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO) dos setores correspondentes, visando assegurar produtos com qualidade, segurança e livres de qualquer tipo de contaminação.

1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:

Descrição de todos os procedimentos operacionais executados pelo estabelecimento.

1.3 Monitoramento

O monitoramento consiste em avaliar o cumprimento dos parâmetros implantados pelo PAC;

Adoção de medidas corretivas para as não conformidades observadas;

Existência de registros auditáveis.

1.4 Verificação

Verificação se o monitoramento está atendendo ao descrito;

Verificação da adoção e eficácia das ações corretivas;

Verificação *in loco* condiz com a documental;

Existência de registros auditáveis.

PAC 11 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES, MATERIAL DE EMBALAGEM E RASTREABILIDADE

1.1 Objetivo

Estabelecer procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens, prevendo o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado.

Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda documentação de suporte da produção primária.

Estabelecer os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição.

A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado. A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento no sentido de resguardar seu processo produto do uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto ou mercado.

1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:

Descrição dos critérios utilizados para seleção dos fornecedores e cadastro de fornecedores atualizados;

Descrição das características observadas durante o recebimento da matéria-prima, ingredientes e embalagens, constando a origem ou registro dos produtos em órgão competente, finalidade e instruções de uso;

Descrição do modo de armazenamento;

As embalagens dos ingredientes ou matéria-prima, cujo conteúdo foi utilizado parcialmente, devem ser mantidas fechadas, identificadas e armazenadas em local adequado, respeitando a validade após aberto;

Controle de estoque.

Descrever método de rastreabilidade.

1.3 Monitoramento

O monitoramento consiste em avaliar o cumprimento dos parâmetros implantados pelo PAC;

Adoção de medidas corretivas para as não conformidades observadas;

Existência de registros auditáveis.

1.4 Verificação

Verificação se o monitoramento está atendendo ao descrito;

Verificação da adoção e eficácia das ações corretivas;

Verificação *in loco* condiz com a documental;

Existência de registros auditáveis.

PAC 12 CONTROLE DE TEMPERATURAS

1.1 Objetivo

Manter o controle de temperatura de ambiente, equipamentos, operações e produtos / matérias-primas, de acordo com a natureza da operação.

Mensurar as temperaturas de ambiente, equipamentos, operações e produtos/ matérias-primas conforme o caso.

1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:

Descrição de todos os ambientes, equipamentos, operações e produtos / matérias-primas que necessitem do controle de temperaturas;

As temperaturas devem estar de acordo com as legislações vigentes;

Estabelecimento de frequência de todas as mensurações de temperaturas relacionadas ao controle do processo em todas as suas etapas.

1.3 Monitoramento

O monitoramento consiste em avaliar se as temperaturas de ambientes, operações e produtos / matérias-primas estão em conformidade com a legislação e parâmetros definidos;

Adoção de medidas corretivas pertinentes para as não conformidades observadas;

Existência de registros auditáveis.

1.4 Verificação

Verificação se os registros indicam conformidade das temperaturas de acordo com os ambientes, operações e produtos / matérias-primas;

Verificação se o monitoramento está adequado e atendendo à legislação;

Verificação da adoção e eficácia das ações corretivas;

Verificação *in loco* condiz com a documental;

Existência de registros auditáveis.

PAC 13 CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO

1.1 Objetivo

Avaliar se os setores do estabelecimento dispõe de instrumentos calibrados ou aferidos, que funcionem com o uso pretendido e estão devidamente identificados.

1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:

Descrição e identificação de todos os instrumentos de controle utilizados, as respectivas faixas de uso e a frequência de aferição e calibração.

1.3 Monitoramento

O monitoramento consiste em avaliar o cumprimento dos parâmetros implantados pelo PAC;

Adoção de medidas corretivas para as não conformidades observadas;

Existência de registros auditáveis.

1.4 Verificação

Verificação se os registros estão conforme estabelecido no PAC;

Verificação da eficácia das ações corretivas;

Verificação de certificados de calibração dos instrumentos;

Verificação *in loco* condiz com a documental;

Existência de registros auditáveis.

PAC 14 TESTES MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS

1.1 Objetivo

Estabelecer as análises da matéria-prima, dos produtos e da água de abastecimento, incluindo o gelo, para parâmetros físico-químicos e microbiológicos, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo alimentos aptos ao consumo humano e que cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente.

1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:

Descrição dos produtos registrados e os tipos de análises a serem realizadas, estipulando a rotatividade, frequência e quantidade de produtos a serem coletados mensalmente conforme disposto nas legislações vigentes ou normas complementares;

Cronograma de coleta de amostras;

Ações a serem adotadas frente a relatórios de ensaios inconforme.

1.3 Monitoramento

O monitoramento consiste em avaliar o cumprimento dos parâmetros implantados pelo PAC;

Cumprimento do cronograma de coleta de amostras;

Adoção de medidas corretivas para as não conformidades observadas ou a relatórios de ensaios com desvio ao parâmetro estabelecido pela legislação;

Existência de registros auditáveis.

1.4 Verificação

Verificação se o monitoramento está adequado e atendendo ao descrito;

Verificação da adoção e eficácia das ações corretivas;

Verificação *in loco* condiz com a documental;

Existência de registros auditáveis.

PAC 15 CONTROLE DE FORMULAÇÃO DOS PRODUTOS / CONTROLE DE FRAUDES

1.1 Objetivo

Apresentar a forma como os estabelecimentos monitoram e registram os procedimentos de controle de formulação dos produtos e suas frequências, as medidas preventivas para evitar que os mesmos sejam fabricados em desacordo com as fórmulas aprovadas e as medidas corretivas quando são verificadas essas situações.

Elaborar os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados e manter os produtos fabricados de acordo com as formulações aprovadas.

Determinar o modo de controle sobre as formulações a fim de se obter produtos de acordo com a composição aprovada no memorial descritivo de rotulagem, atendendo aos padrões de identidade e qualidade e a prevenção à fraude econômica.

1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:

Descrição dos produtos formulados indicando quantidade matéria-prima, ingredientes e aditivos que o compõe, bem como planilhas de controle de pesagem;

Ações a serem adotadas frente a inconformidades encontradas nas formulações.

1.3 Monitoramento

O monitoramento consiste em avaliar o cumprimento dos parâmetros implantados pelo PAC;

Adoção de medidas corretivas para as não conformidades observadas ou a relatórios de ensaios com desvio ao parâmetro estabelecido pela legislação;

Existência de registros auditáveis.

1.4 Verificação

Verificação se o monitoramento está adequado e atendendo ao descrito;

Verificação da adoção e eficácia das ações corretivas;

Verificação *in loco* condiz com a documental;

Existência de registros auditáveis.

PAC 16 MATERIAL ESPECÍFICO DE RISCO (MER) / BEM ESTAR ANIMAL

1.1 Objetivo

Padronizar as diretrizes para remoção, segregação e destinação dos materiais de risco (MER) aplicado em todos os estabelecimentos que realizam a atividade de abate de ruminantes, conforme legislação pertinente.

Estabelecer se os procedimentos adotados pelos estabelecimentos referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização / contenção, insensibilização, escaldagem / esfolia e sangria, atendem a legislação pertinente (Instrução Normativa MAPA nº 3, de 17 de janeiro de 2000 ou outra que venha a substituí-la).

O bem estar animal é obrigatório aos estabelecimentos de abate, sendo opcional, quando aplicável, sua implantação aos demais estabelecimentos.

1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:

Descrição de procedimentos de remoção, segregação e destinação dos materiais de risco (MER).

Descrição dos procedimentos de transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização / contenção, insensibilização, sangria, escaldagem / esfolia.

1.3 Monitoramento

O monitoramento consiste em avaliar o cumprimento dos parâmetros implantados pelo PAC;

Adoção de medidas corretivas para as não conformidades observadas;

Existência de registros auditáveis.

1.4 Verificação

Verificação se o monitoramento está adequado e atendendo ao descrito;

Verificação da adoção e eficácia das ações corretivas;

Verificação *in loco* condiz com a documental;

Existência de registros auditáveis.

PAC 17 RECOLHIMENTO DE PRODUTOS

1.1 Objetivo

Estabelecer programa de recolhimento e, em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada.

1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados:

Descrever método de recolhimento / recall e destinação.

1.3 Monitoramento

O monitoramento consiste em avaliar a funcionalidade do PAC;

Adoção de medidas corretivas para as não conformidades observadas;

Existência de registros auditáveis.

1.4 Verificação

Verificação se o monitoramento está adequado e atendendo ao descrito;

Verificação da adoção e eficácia das ações corretivas;

Verificação *in loco* condiz com a documental;

Existência de registros auditáveis.

PAC 18 APPCC - ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE

1.1 Objetivo

Estabelecer sistema de análise que identifica perigos específicos e medidas preventivas para seu controle, objetivando a segurança do alimento, baseado na prevenção, eliminação ou redução dos perigos em todas as etapas da cadeia produtiva.

Este PAC é obrigatório aos estabelecimentos que possuem SISBI, sendo recomendado, sua implantação aos demais estabelecimentos.

No caso de estabelecimentos de abate a mensuração do PCC de contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças é obrigatória.

1.2 Itens mínimos de controle a serem abordados

Descrição do desenvolvimento das etapas para elaboração e implantação do plano APPCC, conforme Portaria nº 46, de 10 de Fevereiro de 1998 ou outra legislação que venha a substituí-la.

1.3 Monitoramento

O monitoramento consiste em avaliar o cumprimento do plano APPCC;
Adoção de medidas corretivas para as não conformidades observadas;
Existência de registros auditáveis.

1.4 Verificação

Verificação do cumprimento do plano APPCC;
Verificação da adoção e eficácia das ações corretivas;
Verificação *in loco* condiz com a documental;
Existência de registros auditáveis.

8. PROCEDIMENTOS GERAIS

8.1 Responsabilidades dos estabelecimentos e prazo para apresentação dos PACs

As empresas são responsáveis por implantar seus autocontroles que, a partir de então, terão sua execução fiscalizada pelo Serviço de Inspeção dos Municipal.

O estabelecimento terá 3 (três) meses, após recebido o Título de Registro, para apresentar ao SIM os PACs exigidos. Caso nesse período não apresente os PACs necessários poderá ser autuado.

Após a apresentação dos PACs exigidos, o estabelecimento terá mais 3 (três) meses para implantá-los e, caso não o faça nesse período, será autuado.

8.2 Aprovação dos PACs

Os autocontroles devem ser enviados ao SIM para aprovação. O fiscal deve avaliar se os mesmos contemplam as orientações mínimas contidas nessa resolução, se estiverem conformes serão aprovados.

8.3 Atualização dos PACs

Os programas de autocontrole devem ser atualizados sempre que a empresa ou o serviço verifique que o mesmo não está sendo eficiente (recorrência de não conformidades) ou quando ocorrerem modificações na estrutura, fluxo, processos, utensílios e demais casos.

Os ajustes em planilhas que não impliquem em alterações na descrição dos PACs não necessitam ser aprovados pelo SIM, nos demais casos, a empresa deve enviar ao SIM o PAC, em duas vias com as alterações para nova avaliação e aprovação.

8.4 Relatório de Não Conformidade - RNC

O fiscal do Serviço de Inspeção deve relatar ao proprietário e/ou aos responsáveis legais e responsáveis técnicos da empresa as não conformidades encontradas na inspeção / fiscalização *in loco* e documental dos programas de autocontrole. O documento utilizado para a comunicação das não conformidades é o Relatório de Não Conformidade – RNC ([anexo IV](#)).

No RNC deve constar a data da comunicação, o número sequencial do relatório, o número do SIM, para qual estabelecimento, a quais pessoas é destinado, seus respectivos cargos, qual a legislação descumprida e quais os itens dos programas de auto controle infringidos, devendo também citar a não conformidade verificada e a ação fiscal imediata (quando se aplicar) e ainda deve constar a assinatura e carimbo, e demais informações presentes no RNC.

O RNC poderá ser lavrado em qualquer momento da fiscalização, quando identificado uma não conformidade, sendo está embasada nos autocontroles das empresas, nas resoluções e nas legislações pertinentes.

As empresas têm prazo de até 07 (sete) dias úteis para responder aos RNC ou o fiscal responsável pela emissão do RNC determinará o tempo máximo para que o mesmo seja respondido, nunca podendo ser superior ao prazo estipulado anteriormente.

8.5 Auto de Infração / Medidas cautelares

Quando forem registrados RNC's por um mesmo motivo, recorrente, que não seja considerado crítico, poderá ser lavrado, em duas vias, Auto de Infração conforme Resolução pertinente, ficando a critério do serviço de inspeção. Nesse caso, os RNC's devem ser citados como elementos de convicção no Auto de Infração.

Nos casos em que a não conformidade seja crítica, podendo comprometer a inocuidade e qualidade dos produtos e colocar em risco a saúde pública, deverá ser preenchido o Auto de Infração já com o RNC, sempre em duas vias.

Além do auto de infração, outras medidas cautelares poderão ser adotadas a critério do serviço de inspeção.

9. HISTÓRICO

Deverá conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	08/09/2022	46	Criação do Documento

10. ANEXOS

**ANEXO I EXEMPLO DE ESTRUTURAÇÃO DE UM PAC QUE PODE SER SEGUIDO
PELOS ESTABELECIMENTOS**

CAPA

CABEÇALHO	
LOGO / NOME DO ESTABELECIMENTO	PAC 01 MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

PAC 01 – MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

RODAPÉ
Emissão: XX/XX/XXXX / N° da revisão: 000

1. Identificação do estabelecimento

Razão Social: XXXXXXXXXXXXXXXX

Inscrição Estadual: XXXXXX CNPJ: XXXXXXXXXXXXX

CPF: XXXXXXXXXXXX Endereço: XXXXXXXX

Bairro: XXXXXXXX Complemento: XXX

Cidade: XXXXXXXX UF: RS CEP: XXXXXXXX

Fone / whatsapp: (XX) XXXXXXXXXXXX

e-mail: XXXXXXXXXXXX

SIM nº XXX

Responsável Técnico: Médico Veterinário XXXXXXXXXXXXXXXX

Categoria do estabelecimento: XXXXXXXXXXXXXXXX

2. Elaboração e Aprovação

Responsável Técnico (elaboração)	Proprietário (aprovação)
Data:	Data:

3. Objetivos

Neste item descrever o objetivo geral e quando possível o específico.

4. Definições

Neste item deve ser colocado as definições de palavras e termos técnicos que compõem o programa que está sendo descrito, cujo entendimento é indispensável para a sua devida compreensão e aplicação.

5. Descrição do procedimento

Neste item deve ser descrito detalhadamente o procedimento que será realizado *in loco*, descrevendo o monitoramento real e o que de fato é conveniente ao programa em questão. A descrição deve ser de forma objetiva, clara e condizente com o que é praticado no estabelecimento. Deve ser descrito neste item, o que será controlado, bem como as condições que devem existir ou

ser mantidas, para garantir a eficácia do autocontrole. Não descrever procedimentos sem nexos ou que não tenha a ver com o programa que está sendo descrito, deve-se redobrar a atenção na descrição deste item, pois é um dos dois mais importantes na estruturação de um PAC, é nele que devem constar as informações necessárias para que todos que leem o programa possam entender como o procedimento é realizado.

6. Monitoramento

Nesse item deve ser descrito os passos para realizar um monitoramento adequado, preciso e auditável. O procedimento de monitoramento pode ser descrito nas planilhas para facilitar o trabalho do monitor, quando necessário.

6.1 O que monitorar?

Deve descrever o item que está sendo monitorado; seja objetivo e claro.

6.2 Como monitorar?

Deve descrever como que o item é monitorado, a forma de aplicação; seja detalhista, claro e objetivo.

6.3 Quando monitorar?

Deve descrever qual período que é realizado o monitoramento.

6.4 Quem monitora?

Deve descrever qual a pessoa que realiza o controle do item monitorado, de preferência indique pessoas que sejam detalhistas, perfeccionistas e que tenham mente aberta para aprender.

Pode ser elaborado no formato de tabela, conforme exemplo abaixo.

O que?	Como?	Quando?	Quem?
Inspeção das Instalações	Inspeção visual e Registro de Inspeção Civil e Elétrica e Manutenção das Instalações	Semanalmente ou sempre que necessário	Responsável pelo controle de qualidade
Inspeção de Equipamentos	Inspeção visual e Registro de Inspeção de Equipamentos	Quinzenalmente ou sempre que necessário	Responsável pelo controle de qualidade

7. Não conformidades e ações corretivas

Neste item descrever as possíveis não conformidades encontradas e/ou que poderão vir a surgir com as possíveis ações corretivas, quando e quem as resolverá.

7.1 Não conformidade: descrever qual o problema que foi verificado ao realizar o monitoramento; seja claro e objetivo.

7.2 Ações Corretivas: define quais as medidas a serem tomadas quando existirem não conformidades.

7.3 Verificação da ação corretiva: criar campo na planilha para assinatura da pessoa responsável por verificar o cumprimento das ações tomadas frente as não conformidades encontradas, após serem sanadas.

Pode ser em formato de tabela, conforme modelo abaixo.

Não Conformidade	Ação Corretiva	Quando	Quem
Instalações danificadas	Providenciar o conserto	A cada não conformidade	Responsável pelo controle de qualidade
	Preferencialmente, marcar as manutenções em horário diferente da produção		
Equipamentos danificados	Providenciar o conserto	A cada não conformidade	Responsável pelo controle de qualidade
	Procurar isolar a área quando estiver realizando o conserto do equipamento, e ao final fazer a higienização.		

8. Verificação

Neste item deve ser descrito como é realizada a inspeção do processo e análise dos registros do monitoramento dos programas de autocontroles aplicados na empresa. É realizada pelo Responsável Técnico, ou pelo responsável pela qualidade na própria planilha de monitoramento, diariamente ou conforme determinado no PAC.

Nas verificações avalia-se a forma de monitoramento, frequência, registro e ações corretivas, se estão sendo realizadas corretamente. Caso a monitoria tenha sido realizada incorretamente o verificador deverá tomar as devidas ações corretivas como orientar/ treinar/ advertir ou substituir o funcionário responsável pela mesma para que a realize de forma correta.

Pode ser em formato de tabela, conforme modelo abaixo.

O que?	Como?	Quando?	Quem?
Verificar o Preenchimento das Planilhas	Inspeção Visual Documental e/ou <i>in loco</i> com Rubrica	No Mínimo Trimestralmente ou Quando da Necessidade	Responsável Técnico ou Colaborador Responsável

9. Modificações

Neste item é apontada a data, a revisão e a alteração realizada no PAC, conforme tabela abaixo.

Data	Revisão	Descrição da Alteração
XX/XX/20XX	000	Elaboração do PAC 01 Manutenção das Instalações e Equipamentos

10. Tempo de armazenamento de registros

Identificação	Arquivamento	Armazenamento	Tempo de Retenção	Disposição
Todos os Registros deste PAC	Pasta PAC 1	Gaveteiro ou X local	XXX anos	Descarte

11. Registros (planilhas)

Citar quais são as planilhas, preferencialmente, conforme exemplificado abaixo:

PAC 01 – Planilha 1.1 – Checklist Instalações Equipamentos – semanal

12. Referências bibliográficas

Legislação aplicável: legislação obrigatória e coerente com o programa que está sendo descrito.

Documentos complementares aplicáveis: alguma legislação para complementar o que está sendo descrito no programa, quando necessário.

13. Informações adicionais

O estabelecimento deve descrever as informações que julgar necessárias de serem acrescentadas.

ANEXO II PLANILHA DE INSPEÇÃO / FISCALIZAÇÃO

PLANILHA DE INSPEÇÃO / FISCALIZAÇÃO					
ESTABELECIMENTO	Abatedouro do Mato	SIM	000	Data	00/00/0000
SEÇÕES VERIFICADAS	Seção de abate, seção de miúdos, seção de desossa, anexos.			Hora	08h10min

Frequência: Diária Legenda: X - Verificado, C - Conforme, NC - Não Conforme, NA - Não Aplicável e "-" / NO - Não Observado

POP VERIFICADO	VERIFICAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE			VERIFICAÇÃO IN LOCO	VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL
X	01 - Manutenção das Instalações e Equipamentos Paredes da seção de abate / equipamentos da seção de miúdos			NC 1	NO
X	02 - Água de Abastecimento Pia da sangria - cloro residual livre: 0,74 ppm / pH: 6,9			C	NC 7
X	03 - Ventilação Teto da seção de abate e da desossa			NC 3	C
X	04 - Iluminação Protetores das luminárias da seção de abate			C	C
X	05 - Águas Residuais Piso da seção de abate			4	C
X	06 - Controle Integrado de Pragas Anexos			6	C
	07 - Limpeza e Sanitização - PPHO	Hora da Liberação	-	NO	NO
X	08 - Higiene, Hábitos Higiênicos e Saúde dos Operários Colaboradores da seção de miúdos			5	5
X	09 - Treinamento dos Funcionários Ata de treinamento			NO	C
X	10 - Procedimentos Sanitários Operacionais - PSO Procedimento de troca de facas na seção de abate			C	NO
X	11 - Controle de Matéria-Prima, Ingredientes e Material de Embalagens Anexo - depósito de embalagens primárias e etiquetas			C	NO
X	12 - Controle de Temperaturas Seção de desossa			2	C
X	13 - Calibração e Aferição dos Instrumentos de Controle do Processo Etiquetas de calibração dos termômetros móveis			C	C
X	14 - Testes Microbiológicos e Físico-Químicos Análises de autocontrole do mês anterior			NO	C
	15 - Controle de Formulação dos Produtos / Controle de Fraudes -			NO	NO
X	16 - Abate Humanitário / Bem Estar Animal Sinais de boa Insensibilização / Tempo insensibilização e sangria			C	C
	17 - Rastreabilidade e Recall -			NO	NO
X	18 - APPCC PCC 1B			C	C

ITEM REALIZADO	DEMAIS ATIVIDADES DE FISCALIZAÇÃO
X	Coleta oficial água + produto
X	Verificação de laudos de análises oficiais
	Acompanhamento de produção para liberação de produtos
	Entrega / Recebimento de documentos
	Análise de rotulagem - Inspeção Local
	Acompanhamento de Supervisão
	Outros: treinamento dos auxiliares (teórico e prático)

NC N°	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE E AÇÃO FISCAL	VERIFICAÇÃO
1	09h20 - Piso irregular na seção de miúdos, com formação de poças Emitido RNC 001/20.	-
2	09h30 - Temperatura acima de 16°C. Peças abaixo de 7°C. Retorno das peças à câmara fria. Seção interdita até atingir <16°C. 13°C - Liberada a retomada das atividades.	C - 09h50min
3	10h02 - Condensação no teto da área suja da seção de abate. Exaustor desligado. Abate interrompido. Abate liberado após a secagem do teto e acionamento do exaustor.	C - 10h09min
4	10h42 - Excesso de resíduos no piso na área suja da seção de abate. Solicitada a retirada dos resíduos.	C - 10h44min
5	10h51 - Observado colaborador com barba no interior da indústria, sem apontamento na planilha do Controle de Qualidade - CQ. Emitido RNC 001/21. Colaborador retirado da seção.	C - 10h52min
6	11h34 - Tela rasgada na janela do vestiário masculino. Emitido RNC 001/21.	-
7	11h55 - CQ não está cumprindo a frequência de monitoramento do teor de cloro, conforme determinado no POP Água de Abastecimento. Orientação ao CQ. Realizou imediatamente a medição do teor de cloro.	C - 11h56min

OBSERVAÇÕES	Arquivamento das análises oficiais do mês corrente no SIM.
--------------------	--

MÉDICO VETERINÁRIO (Assinatura e Carimbo)	_____ Fulano de Tal SIM - Fiscal Municipal Agropecuário CRMV-RS 00000		
ESTABELECIMENTO (Responsável / RT / CQ) *Caso necessário	Monitor	DATA	00/00/0000

ANEXO III PLANILHA DE LIBERAÇÃO DE ABATE

PLANILHA DE LIBERAÇÃO DE ABATE					
ESTABELECIMENTO	Frigorífico Boi Gordo		SIM	0000	DATA 00/00/0000
X	PRÉ-OPERACIONAL		OPERACIONAL		

Frequência: Diária, antes do início das atividades. Legenda: X - Verificado, C - Conforme, NC - Não Conforme, NA - Não aplicável, NO - Não Observado.

VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL	HORA	C/NC	IDENTIFICAÇÃO DA NC	AVALIADOR
Foram apresentados registros completos quando da chamada para verificação <i>in loco</i> ?	06H00	C		Fulano

VERIFICAÇÃO <i>IN LOCO</i> - HIGIENIZAÇÃO / VENTILAÇÃO / ILUMINAÇÃO / ÁGUAS RESIDUAIS / CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS					
VERIFICADO	SEÇÃO	HORA	C/NC	IDENTIFICAÇÃO DA NC	AVALIADOR
X	SALA DE CAIXAS SUJAS		NC	1 e 2	Fulano
	SALA DE LAVAGEM DE CAIXAS		NO		
X	BARREIRA SANITÁRIA	06h10	C		Fulano
X	ÁREA SUJA	06h20	C		Fulano
	ÁREA LIMPA		NO		
	DIF		NO		
	SALA DE MIÚDOS		NO		
	BUCHARIA LIMPA		NO		
	BUCHARIA SUJA		NO		
X	DESOSSA	07h00	C		Fulano
	SALA DE FACAS		NO		
	EXPEDIÇÃO		NO		
	BALANÇA		NO		
	SALA DE EMBALAGENS		NO		
X	CÂMARA 1		NC	3	Fulano
X	CÂMARA 2	06h40	C		Fulano
	CÂMARA 3		NO		
	ANEXOS		NO		

VERIFICAÇÃO <i>IN LOCO</i> - TEMPERATURAS						
HIGIENIZADORES E EQUIPAMENTOS			HORA	C/NC	IDENTIFICAÇÃO DA NC	AVALIADOR
Sangria 87,3°C	DIF 85°C	Serra carcaça 86°C	06h23	C		Fulano
SEÇÕES			HORA	C/NC	IDENTIFICAÇÃO DA NC	AVALIADOR
Desossa 13°			07h05	C		Fulano

VERIFICAÇÃO <i>IN LOCO</i> - TEOR DE CLORO RESIDUAL LIVRE NA ÁGUA DE ABASTECIMENTO				
PONTO	HORA	C/NC	IDENTIFICAÇÃO DA NC	AVALIADOR
Pia da sangria - 1,5 ppm	06h25	C		Fulano

HORA DE LIBERAÇÃO DAS ATIVIDADES	Abate 06h30 / Desossa 07h05
----------------------------------	-----------------------------

VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL - FINAL	HORA	C/NC	IDENTIFICAÇÃO DA NC	AVALIADOR
Foram registradas as não conformidades e ações corretivas executadas na verificação?	07h01	C		Fulano

NC Nº	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE E AÇÃO FISCAL	VERIFICAÇÃO
1	Três caixas de plástico com sujidades (06h21) Caixas retiradas	06h22
2	Parede com sangue (06h22) Paredes higienizadas	06h28
3	Condensação no teto e sob os evaporadores (06h25) Conforme	06h35

OBSERVAÇÕES	
MÉDICO VETERINÁRIO (ASSINATURA E CARIMBO)	_____ Fulano de Tal SIM - Médico Veterinário CRMV-RS 00000
ESTABELECIMENTO* (RESPONSÁVEL / RT/ CQ) *Caso necessário	Monitor Data 00/00/0000

ANEXO IV RNC

LOGO	PREFEITURA MUNICIPAL DE BASTIÃO		
	SEC. MUNIC. DE AGRICULTURA		
	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (S.I.M)		
RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE			
1. Data: 00/00/0000	2. Relatório n°: 000	3. N° do SIM: 000	
4. Estabelecimento	Do Campo Embutidos LTDA		
5. Embasamento Legal	Decreto Municipal nº 000/0000; Portaria GM/MS nº 888/2021 ...		
6. Elemento de Inspeção	POP 01; POP 04; POP 06 e BPF do Estabelecimento - Planilhas de Monitoramento		
7. ENUMERAR AS NC DE ACORDO COM O ELEMENTO DE INSPEÇÃO E SUA RESPECTIVA AÇÃO FISCAL	<p>1 - POP 01 - Manutenção das instalações e equipamentos</p> <p>1.1 Piso irregular na área de produção (9h40min)</p> <p>Ação Fiscal - solicitado ação corretiva sobre a NC</p> <p>2 - POP 4 Controle integrado de pragas</p> <p>2.1 Tela rasgada na janela do vestiário feminino (11h03min)</p> <p>Ação Fiscal - solicitado ação corretiva sobre as não conformidades.</p> <p>3 - POP 06 Higiene, hábitos e saúde dos operários</p> <p>3.1 Presença de colaborador mal barbeado no interior da indústria e sem registro na planilha de monitoramento do dia (00/00/0000 às 10h)</p> <p>Ação Fiscal - solicitado ação corretiva conforme determinado no Manual de BPF: "Colaborador deve se apresentar barbeado para as atividades diárias, caso contrário deve se retirar do local, receber treinamento e após se barbear para continuar suas atividades." O estabelecimento informou o colaborador e solicitou que o mesmo colocasse uma touca balaclava e uma máscara (10h30min). O treinamento ficou para ser realizado no final das atividades. Obs.: caso não possua os equipamentos, se retirar da produção.</p>		
<p>Este documento é uma notificação escrita da falha em atender às exigências regulamentares e pode resultar em adicional ação administrativa e legal. O estabelecimento deve cumprir as exigências elencadas, conforme o Decreto Municipal nº 000/0000 de 00/00/0000.</p>			
8. Médico Veterinário (Assinatura e Carimbo)	SICRANO DA SILVA Coordenador do SIM		
9. Estabelecimento (Assinatura do Proprietário ou Responsável Legal)	BELTRANO DOS SANTOS	DATA	00/00/0000
<p>A resposta do estabelecimento deve conter a descrição das ações corretivas para cada não conformidade elencada, com suas respectivas datas de conclusões, ou seja, um Plano de Ação informando as ações imediatas e planejadas. O documento com o Plano de Ação deve ser entregue ao SIM no prazo de 7 (sete) dias úteis do recebimento deste documento.</p>			
10. VERIFICAÇÃO DAS AÇÕES TOMADAS PELO ESTABELECIMENTO	<p>1.1 - Prazo para piso em acompanhamento: 00/00/0000.</p> <p>2.1 - Tela trocada - encerrado em 00/00/0000.</p> <p>3.1 - Ata de Treinamento anexada - encerrado em 00/00/0000</p>		
11. Médico Veterinário (Assinatura e Carimbo)	SICRANO DA SILVA Coordenador do SIM	DATA DE ENCERRAMENTO	00/00/0000
O verso poderá ser utilizado para complementação de informações			