



PUBLICAÇÃO

**Nº 4036956: RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA Nº 12/2022 -
ESTABELECE AS INSTRUÇÕES DE TRABALHO PARA QUE
SEJAM UTILIZADAS PELOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO DOS
MUNICÍPIOS CONSORCIADOS**

ENTIDADE

CONSAD - Cons. Interestadual e Intermunicipal de Mun. de SC, PR e RS, de Seg.
Alimentar, Atenção a Sanid. Agrop. e Desenvolvimento Local

MUNICÍPIO

São Miguel do Oeste



<https://www.diariomunicipal.sc.gov.br/?q=id:4036956>

CIGA - Consórcio de Inovação na Gestão Pública
Rua Gen. Liberato Bittencourt, n.º 1885 - Sala 102, Canto - CEP 88070-800 - Florianópolis / SC
<https://www.diariomunicipal.sc.gov.br>

RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA Nº 12/2022

ESTABELECE AS INSTRUÇÕES DE TRABALHO PARA QUE SEJAM UTILIZADAS PELOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO DOS MUNICÍPIOS CONSORCIADOS.

O Consórcio Interstadual e Intermunicipal de municípios de Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul de Segurança Alimentar, Atenção a Sanidade Agropecuária e Desenvolvimento Local – CONSAD, Pessoa Jurídica de Direito Público e natureza autárquica, inscrito no CNPJ nº 07.242.972/0001-31, neste ato representado por seu Presidente, Senhor Vandecir Dorigon, Prefeito do Município de Guaraciaba - SC, torna público que após deliberação da Assembleia Geral na data de 06/07/2022 aprovou a seguinte:

Art. 1º - Fica estabelecido as Instruções de Trabalho com os procedimentos que deverão ser utilizados pelos Serviços de Inspeção dos Municípios sócios do Consórcio no que diz respeito ao Programa SUASA;

Art. 2º - Instrução de Trabalho – Gestão de Documentos – Código: 01;

Art. 3º - Instrução de Trabalho – Registro de estabelecimentos e avaliação, aprovação ou alteração de projetos – Código: 02;

Art. 4º - Instrução de Trabalho – Registro de Produtos e Controle de Rótulos – Código 03;

Art. 5º - Instrução de Trabalho– Rastreabilidade e Recolhimento de Produtos– Código 04;

Art. 6º - Instrução de Trabalho – Análise Físico Química e Microbiológica de Alimentos e Água - Código 05;

Art. 7º - Instrução de Trabalho – Combate a Fraudes de Produtos de Origem Animal – Código 06;

Art. 8º - Instrução de Trabalho – Programas de Autocontrole – Código 07;

Art. 9º - Instrução de Trabalho – Processos Administrativos – Código 08;

Art. 10º- Manual de Procedimentos para Equivalência do Serviço de Inspeção Municipal ao SISBI/POA – Código Único;

Art. 11º- As Instruções de Trabalho encontram-se em anexo a esta resolução;

Art. 12º- Essa Resolução entra em vigor na data de sua assinatura, com efeitos retroativos a partir da data de 01/01/2022.

São Miguel do Oeste/SC, 06 de Julho de 2022.

Vandecir Dorigon
Presidente do Consórcio

ELISETE
Assinado de forma digital por ELISETE SIMIONI:04080717962
Dados: 2022.07.13 16:05:04 -03'00'
Registra-se em Publicações em SC,
080717962
Elisete Simioni
Diretora Administrativa e Financeira

IT - INSTRUÇÃO DE TRABALHO GESTÃO DE DOCUMENTOS				Páginas: 1 a 32
Código: 01	Data de Emissão: 01/06/2021	Data de Vigência: 01/01/2022	Próxima Revisão: 2031	Versão n°: 05
Elaborado por: Isis Burtet Jankus Médico Veterinário Rafael Dal RI Segatto Médico Veterinário Jacimar Welter Médico Veterinário Data: ____/____/____		Homologado por: Carla Fernanda Sandri Diretora do Programa SUASA Data: ____/____/____		

GESTÃO DE DOCUMENTOS

1. OBJETIVOS

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilita garantir a padronização dos documentos recebidos e arquivados na sede do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, definindo a metodologia a ser utilizada. Algumas rotinas devem ser adotadas no registro documental, afim de que não se perca o controle, bem como surjam problemas que facilmente poderiam ser evitados.

Os arquivos possuem duas finalidades: a primeira é servir à administração da entidade que o produziu; a segunda é servir de base para o conhecimento da história desta entidade.

2. APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se a rotina de gestão documental do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, sendo que a documentação deve ficar sob responsabilidade do serviço.

3. DEFINIÇÕES

“Considera-se *gestão de documentos* o conjunto de procedimentos e operações técnicas referentes à sua produção, tramitação, uso, avaliação e arquivamento em fase corrente e intermediária, visando a sua eliminação ou recolhimento para a guarda permanente” (Lei Federal nº 8.159, de 8-1-1991).

4. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

5. PROCEDIMENTO

A função principal dos arquivos é possibilitar o acesso às informações que estão sob sua responsabilidade de guarda, de maneira rápida e precisa. Os documentos da fase corrente possuem grande potencial de uso para a instituição produtora, e são utilizados para o cumprimento de suas atividades administrativas, como a tomada de decisões, avaliação de processos, controle das tarefas e etc. As principais atividades desempenhadas nesta fase são: *protocolo, arquivamento, empréstimo, consulta e destinação*.

5.1 Protocolo

Executa as atividades de receber os documentos, registrar em caderno de protocolo numerado com a identificação dos documentos, remetente e identificação do receptor (nome e assinatura). Após, os documentos são numerados conforme

sua ordem de chegada ao livro de protocolo e arquivados nas pastas, separado por tipo de documento.

5.2 Arquivamento

O arquivamento consiste na guarda dos documentos em lugar próprio, como caixas e pastas, em mobiliários específicos, como estantes e arquivos de aço. Para que os arquivos se tornem acessíveis é necessário que eles sejam corretamente arquivados de maneira a agilizar sua recuperação. Antes do arquivamento, os documentos devem ser devidamente classificados de acordo com a função ou atividade a que se referem.

Para que os documentos de arquivo estejam acessíveis é necessário que eles sejam bem ordenados e arquivados. O arquivamento é feito por meio de método de ordem numérica, cada empresa registrada ao SIM recebe um número (cronológico) e seus arquivos (pastas) ficam vinculadas a este, devendo ser organizado e arquivado da seguinte forma:

1.1 Processo de adesão: Será constituído pela documentação mínima para registro dos estabelecimentos, conforme solicitação do SIM, que está descrito em procedimento na Instrução de trabalho nº 02. Após o fechamento do processo de adesão, todas as folhas devem ser carimbadas, rubricadas e numeradas.

1.1.1 Documentos atualizados: Pasta destinada a todos os documentos renováveis que constam no processo de adesão.

1.2 Registros de visitas: São utilizados para registro de frequência pelo serviço de inspeção no estabelecimento (ANEXO 01). Quando do estabelecimento de abate, pode ser utilizado para registro de frequência a planilha de condenação de vísceras, indicando o horário de início e término do abate. Todas as folhas devem ser carimbadas e assinadas. Serão arquivados em ordem cronológica.

1.3 Memorial descritivo de produtos: Processo onde constam os produtos que a empresa produz. Neste, cada produto aprovado possui um sub processo onde os mesmos devem estar carimbados e assinados, obedecendo ao arquivamento pela ordem de aprovação do registro do produto. *Exemplo:*

1.3 Memorial descritivo de produtos

1.3.1 Linguíça Colonial

1.3.2 Linguiça de Carne Suína Congelada

1.3.3 Linguiça Toscana Resfriada

A criação do subprocesso se faz devido a necessidades futuras de alteração de formulação, métodos de produção, alteração de rótulo, entre outras.

1.4 Análises Microbiológicas: Respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM, as análises microbiológicas devem ser arquivadas em ordem cronológica, devem estar verificadas (carimbadas, assinadas, datadas e informando a RNC e/ou auto de infração, quando houver não conformidades).

1.5 Análises Físico-químicas: Respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM, as análises Físico-químicas devem ser arquivadas em ordem cronológica, devem estar verificadas (carimbadas, assinadas, datadas e informando a RNC e/ou auto de infração, quando houver não conformidades).

1.6 Análises de Água: Respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM, as análises de água devem ser arquivadas em ordem cronológica, devem estar verificadas (carimbadas, assinadas, datadas e informando o nº do RNC e/ou auto de infração/interdição/apreensão, quando houver não conformidades).

1.7 Relatórios de Supervisão: devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar carimbados, assinados e rubricados em todas as páginas por todos os envolvidos na supervisão.

***Supervisão dos Estabelecimentos Registrados no SIM:**

Todos os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM devem ser supervisionados. As unidades indicadas ao SISBI/POA devem passar por supervisão anualmente pelo SIM em conjunto com o CONSAD. Para este procedimento deve ser utilizado o Relatório de Supervisão (ANEXO 02).

1.8 Plano de Ação: Devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar carimbados e assinados pela empresa. Para este procedimento deve ser utilizado o Plano de ação (ANEXO 03).

1.9 Relatório de não conformidade (RNC): devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar carimbados e assinados pelo SIM e pelo responsável da empresa. Após verificar a efetividade da ação corretiva, o fiscal deve finalizar o documento no campo de verificação através

de assinatura com a data. A numeração dos RNCs deve seguir uma sequência única por empresa.

1.10 Autos de Infração/Interdição/Apreensão/Suspensão: devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar carimbados e assinados

1.11 Planilhas de Inspeção/fiscalização: realizadas pelo fiscal do SIM. Estas devem ser divididas em sub processos, quando necessário e arquivadas em ordem cronológica, onde as mesmas devem estar carimbadas e assinadas. *Exemplo:*

1.11 Planilhas de Inspeção/fiscalização

1.11.1 Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção

1.11.2 Planilha de Fiscalização Documental

1.11.3 Planilha de Liberação de Abate: PPHO Pré-operacional

1.12 Controle de Formulação de Produtos: respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM, os controles de formulação de produtos devem ser efetuados pelo fiscal do SIM, arquivados em ordem cronológica, carimbados, assinados, datados e informando a RNC e/ou auto de infração/interdição/apreensão/suspensão, quando houver não conformidades).

1.13 Controle de Aferição de Peso/Volume: respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM, os controles de aferição de peso/volume devem ser efetuados pelo fiscal do SIM, arquivados em ordem cronológica, carimbados, assinados, datados e informando a RNC e/ou auto de infração/interdição/apreensão/suspensão, quando houver não conformidades).

1.14 Alteração de Projetos: Os projetos de alterações e/ou ampliações, juntamente com os demais documentos descritos na Instrução de Trabalho nº 02 devem ser arquivados em ordem cronológica. Os projetos devem ser verificados (carimbados, assinados, datados) e aprovados pelo SIM.

1.15 Protocolo: Item destinado para arquivar os documentos gerais enviados pela empresa. Todos os documentos devem estar assinados pelos responsáveis da empresa.

1.16 Regime especial de Fiscalização - REF: O procedimento deve ser realizado conforme descrito na Instrução de Trabalho nº 06. Devem ser arquivados em ordem cronológica. Devem estar verificados (carimbados, assinados, datados).

***Procedimento exclusivo para as atividades em Abatedouros:**

1.17 Planilha de Inspeção ante mortem e Planilha de condenações de vísceras: devem ser realizadas a cada abate pelo fiscal do SIM, em ordem cronológica. Devem estar carimbadas e assinadas.

1.18 Laudos de Condenações de Carcaças: devem ser realizados a cada abate pelo fiscal do SIM, desde que houver condenações, em ordem cronológica. Devem estar carimbados e assinados.

1.19 Dados Nosográficos: Realizados e arquivados pelo fiscal do SIM, mensalmente, em ordem cronológica. Devem estar carimbados e assinados.

Nos dados nosográficos, constam as estatísticas de abate, que são alimentadas pelas planilhas de inspeção ante mortem (ANEXO 04), planilhas de inspeção post mortem (ANEXO 05), relatório de condenações de carcaça e seus respectivos julgamentos (ANEXO 06). Todas as informações contidas nas planilhas e relatórios devem ser compilados gerando os dados nosográficos (ANEXO 07) pelo responsável do SIM, sempre no começo do mês, referente ao mês anterior. Após preenchido e assinado pelo responsável do SIM, deve ser arquivado.

5.3 Documentos exclusivos do S.I.M.

5.3.1 Relatório de Auditoria do MAPA e Supervisão do CONSAD (*check list*)

Pasta destinada para arquivar os registros de auditorias realizadas no SIM que são executados pelo Ministério da Agricultura (MAPA), e arquivamento de supervisões (*check lists*) e registros de vistas realizadas pelo CONSAD.

5.3.2 Ofícios Expedidos

Pasta destinada para arquivar todos os ofícios expedidos pelo SIM, que são discriminados em um livro específico, contendo o número e ano, a data, destinatário, assunto e assinatura do responsável pelo SIM (ANEXO 08). Todos os ofícios devem seguir uma numeração contínua, por ano, conforme sequência do livro de ofícios expedidos. Devem ser arquivados em ordem cronológica, contendo data, nome e assinatura do recebedor.

5.3.3 Documentos recebidos

Pasta destinada para arquivar os documentos recebidos pelo SIM que não tenham pasta específica, excetuando os recebidos e arquivados na pasta específica

das empresas. Todos os documentos recebidos devem receber uma numeração contínua, conforme a sequência do livro de protocolo.

5.3.4 Registro de reuniões

Pasta destinada para arquivar as memórias das reuniões realizadas pelo SIM. O registro deve apresentar convocação, lista de presença, fotos, material utilizado e ata da reunião realizada. Arquivado em ordem cronológica. Devem estar carimbados e assinados pelo SIM (ANEXO 09).

5.3.5 Registro de ações de combate à clandestinidade e educação sanitária

Pasta destinada para arquivar as ações de combate à clandestinidade e educação sanitária realizadas pelo SIM. Os registros devem ser arquivados em ordem cronológica e devem estar carimbados e assinados.

5.3.6 Registro dos RNCs

Os RNCs devem ser registrados em documento específico separados por empresa. Esse documento deve conter, no mínimo, o número do RNC, a data em que foi gerado, a principal não conformidade, o prazo para solução e a situação. A critério do serviço, esse procedimento pode ser realizado por meio informatizado.

5.3.7 Registro dos Autos

Os autos devem ser registrados separados por empresa. Esse documento deve conter, no mínimo, o número do Auto, a data em que foi gerado, a não conformidade que motivou o auto, o prazo para solução e a situação. A critério do serviço, esse procedimento pode ser realizado por meio informatizado.

5.4 Empréstimo

Todo trabalho do recebimento ao arquivamento é desenvolvido visando à recuperação rápida e completa da informação. Quando solicitado um empréstimo ou devolução de documentos, será feito por meio de ofício expedido pelo SIM.

5.5 Destinação

Alguns documentos têm valor temporário e outros permanentes e jamais devem ser eliminados. O valor do documento é determinado em função de todas as suas possíveis finalidades e também do tempo de vigência dessas finalidades.

Todos os documentos que possuem data de validade devem ser atualizados quando esta expirar, sendo responsabilidade das empresas sua emissão ao órgão responsável (SIM).

Os documentos devem ficar arquivados num prazo mínimo de 5 (cinco) anos.

Após este período, seu destino será analisado pelo órgão onde se encontram os documentos.

6. HISTÓRICO

Deve conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança. Quando uma Instrução de Trabalho é extinta, o responsável pela documentação e registro de dados precisa conservar o mesmo.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	25/05/2015	148	Criação do Documento
02	01/07/2016	121	Atualização
03	01/05/2018	27	Atualização
04	01/01/2020	32	Atualização
05	01/06/2021	32	Atualização

7. ANEXOS

ANEXO 02

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO EM ESTABELECIMENTO

Estabelecimento: _____

Nº do SIM: _____ Classificação: _____

Município: _____

Médico(a) Veterinário(a) Oficial:

Supervisor(es)/Auditor(es):

Data ____/____/____

I. ATENDIMENTO DO ESTABELECIMENTO ÀS SOLICITAÇÕES DO SERVIÇO OFICIAL				
1.	SUPERVISÃO	Conforme	Não conforme	NA
1.1	Plano de Ação			
1.2	Cumprimento do plano de ação			

II. AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA DO ESTABELECIMENTO				
2.	ITENS A SEREM AVALIADOS	Conforme	Não conforme	NA
2.1	Se as mesmas estão de acordo com o projeto aprovado;			
2.2	Se forro, teto, paredes e piso, equipamentos e utensílios são de material durável, impermeável e de fácil higienização;			
2.3	Se existem sujidades, formação de condensação, neve ou gelo;			
2.4	Se a vedação das aberturas (portas, janelas, etc.), se o escoamento de água e outros fatores podem prejudicar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo;			
2.5	Se a disposição dos equipamentos instalados não geram contra fluxo;			
2.6	Se as condições gerais de manutenção são adequadas e se suas dimensões são compatíveis com as atividades nelas desenvolvidas;			
2.7	Se o acabamento, a natureza das soldas e os materiais constituintes dos mesmos podem alterar as matérias-primas e os produtos acabados			

2.8	Volume da produção é compatível com as instalações;			
2.9	Inspeccionar o ambiente externo e interno, de forma a identificar a existência de condições que favoreçam ao abrigo ou à reprodução de pragas;			
2.10	Se o pessoal que trabalha, direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos obedecem às práticas higiênicas;			
2.11	Se os verificadores e monitores dos autocontroles têm conhecimento sobre as funções que executam e se estão capacitados para realizá-las;			
2.12	Se durante as manipulações e processamentos existem cuidados de forma a prevenir contaminações cruzadas, evitando-se acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, evitando-se contra fluxos;			
2.13	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;			
2.14	Se as matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção;			
2.15	Se as matérias primas, ingredientes e produtos produzidos estão devidamente identificadas, permitindo a rastreabilidade;			
2.16	Se a empresa dá destino correto à matéria prima e de acordo com o planejado no autocontrole;			
2.17	Se as matérias primas apresentam suas embalagens íntegras;			
2.18	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;			
2.19	Se os instrumentos de controle de processos estão identificados, calibrados e/ou aferidos;			
2.20	Se os produtos são fabricados de acordo com as formulações aprovadas pelos Serviços de Inspeção e se atendem o RTIQ;			
2.21	Avaliar de forma objetiva se a recepção, a descarga e os procedimentos de condução, insensibilização e sangria são realizados de forma adequada;			
2.22	Se a execução dos PCC's é realizada de forma adequada e se os mesmos estão identificados.			

III. AVALIAÇÃO DOS AUTOCONTROLES DA EMPRESA (AVALIAÇÃO DOCUMENTAL)				
3.	PAC 01 - MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	Conforme	Não conforme	NA
3.1	Programa descrito			
3.2	Registros			
3.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
3.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
4	PAC 02 - Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias	Conforme	Não conforme	NA
4.1	Programa descrito			
4.2	Registros			
4.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
4.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			

		Conforme	Não conforme	NA
5.	PAC 03 – Iluminação			
5.1	Programa descrito			
5.2	Registros			
5.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
6.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
6.	PAC 04 – Ventilação	Conforme	Não conforme	NA
6.1	Programa descrito			
6.2	Registros			
6.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
6.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
7.	PAC 05 - Captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento	Conforme	Não conforme	NA
7.1	Programa descrito			
7.2	Registros			
7.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
7.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
8.	PAC 06 - Águas residuais	Conforme	Não conforme	NA
8.1	Programa descrito			
8.2	Registros			
8.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
8.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
9.	PAC 07 - Controle integrado de pragas	Conforme	Não conforme	NA
9.1	Programa descrito			
9.2	Registros			
9.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
9.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
10.	PAC 08 - Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional - PPHO	Conforme	Não conforme	NA
10.1	Programa descrito			
10.2	Registros			
10.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
10.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
11.	PAC 09 - Higiene, hábitos higiênicos, do treinamento e saúde dos operários	Conforme	Não conforme	NA
11.1	Programa descrito			
11.2	Registros			
11.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
11.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
12.	PAC 10 - Procedimentos sanitários das operações – PSO	Conforme	Não conforme	NA
12.1	Programa descrito			
12.2	Registros			
12.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
12.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
13.	PAC 11 - Matérias-primas, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade	Conforme	Não conforme	NA
13.1	Programa descrito			
13.2	Registros			
13.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
13.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
14.	PAC 12 - Controle das temperaturas	Conforme	Não conforme	NA
14.1	Programa descrito			

CONCLUSÃO	
	O estabelecimento possui o controle referente aos programas que atendem os elementos de inspeção avaliados no presente relatório e está apto a integrar/se manter no SISBI/POA.
	O estabelecimento apresenta indício de perda de controle nos programas que atendem aos seguintes elementos de inspeção: Nesse caso, a empresa tem ____ dias para retomar o efetivo controle dos programas que atendem aos elementos acima listados. Caso contrário o Serviço Oficial poderá concluir que o estabelecimento não evidencia o controle do processo.
	O estabelecimento não evidencia o controle do processo (autocontrole). AS AÇÕES FISCAIS TOMADAS DURANTE A AUDITORIA seguem o descrito na legislação municipal.
Descrição:	

ASSINATURA		
Nome	Assinatura	Entidade
<p>Todas as folhas do presente relatório foram rubricadas pelo (s) supervisor (es). Uma via deste relatório ficará arquivada no SIM e a outra entregue ao responsável legal pela indústria.</p>		

ANEXO 03

PLANO DE AÇÃO PARA A CORREÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES APONTADAS NO RELATÓRIO DE SUPERVISÃO

Razão Social: _____ SIM nº: _____

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO IMEDIATA	AÇÃO PLANEJADA	PRAZO	VERIFICAÇÃO OFICIAL	
					Ação foi efetiva? SIM () NÃO () RNC:	Data: Assinatura:
					Ação foi efetiva? SIM () NÃO () RNC:	Data: Assinatura:
					Ação foi efetiva? SIM () NÃO () RNC:	Data: Assinatura:
					Ação foi efetiva? SIM () NÃO () RNC:	Data: Assinatura:
					Ação foi efetiva? SIM () NÃO () RNC:	Data: Assinatura:
Data de Aprovação do Plano:						
Assinatura do Representante legal do estabelecimento:		Assinatura do Responsável Técnico:		Assinatura do Fiscal do SIM:		

ANEXO 04

PLANILHA INSPEÇÃO ANTE MORTE

Estabelecimento:

Num. Registro:

Município:

Data:

Hora:

ANIMAIS LIBERADOS PARA A MATANÇA NORMAL

Número da GTA	Número de Animais

ANIMAIS DESTINADOS À MATANÇA DE EMERGÊNCIA

- a) Quantidade /Identificação dos animais _____
b) Causas _____

ANIMAIS RETIDOS PARA EXAME NO CURRAL DE OBSERVAÇÃO

- a) Quantidade /Identificação dos animais _____
b) Causas _____

FÊMEAS REFUGADAS

- a) Por parto recente (Nº) /Identificação dos animais _____
b) Por gestação adiantada (Nº) /Identificação dos animais _____

ANIMAIS MORTOS NOS CURRAIS

- a) Quantidade/Identificação dos animais _____
b) Providências tomadas _____

ANIMAIS MORTOS EM VIAGEM

- a) Quantidade/Identificação dos animais _____
b) Providências tomadas _____

AVALIAÇÃO DO BEM ESTAR ANIMAL

OBSERVAÇÕES

Fiscal do SIM/POA

ANEXO 05

PLANILHA DE CONDENAÇÕES DE VISCERAS EM SUINOS

Estabelecimento:

Nº Registro:

Localizações/ Condenações do abate de ____ / ____ / ____

Horário de início de abate: ____ : ____ Termino do abate: ____ : ____

LESÃO \ GTA																				TOTAIS
CABEÇA/NODOS LINFÁTICOS DA PAPADA																				
CONTAMINAÇÃO																				
RINITE ATRÓFICA																				
ABSCESSO																				
CISTICERCOSE																				
SARCOSPORIDIOSE																				
LÍNGUA																				
CONTAMINAÇÃO																				
ABSCESSO																				
GLOSSITE																				
CISTICERCOSE																				
SARCOSPORIDIOSE																				
MELANOMA																				
ÚTERO																				
CONTAMINAÇÃO																				
METRITE																				
CORAÇÃO																				
CONTAMINAÇÃO																				
PERICARDITE																				
ENDOCARDITE																				
CISTICERCOSE																				
SARCOSPORIDIOSE																				
MELANOSE																				
CISTO HIDATICO																				
HEMORRAGIA																				
PULMÃO																				
CONTAMINAÇÃO																				
ASPIRAÇÃO DE SANGUE																				
CONGESTÃO																				
PNEUMONIA																				
PNEUMONIA ENZOÓTICA																				
ENFISEMA																				
ATLECTASIA																				
FÍGADO																				

CONGESTÃO																			
CONTAMINAÇÃO																			
MIGRAÇÃO LARVAL																			
PERIHEPATITE																			
HEPATITE																			
CIRROSE HEPÁTICA																			
BAÇO																			
CONGESTÃO																			
ESPLENITE																			
CONTAMINAÇÃO																			
INTESTINO/ESTOMAGO/PÂNCREAS/BEXIGA																			
CONTAMINAÇÃO																			
PNEUMATOSE																			
ENTERITE																			
LINFADENITE																			
ASCARIDÍOSE																			
PERITONITE																			
GASTRITE																			
PANCREATITE																			
CISTITE																			
RIM																			
CISTO URINÁRIO																			
CONGESTÃO																			
CONTAMINAÇÃO																			
ISQUÊMICO																			
NEFRITE																			
CARÇAÇA																			
CONTAMINAÇÃO																			
CONTUSÃO																			
ABCESSO																			
ADERENCIA																			
SARNA																			
MELANOMA																			
MELANOSE																			

DESTINO DAS VÍSCERAS CONDENADAS:

Assinatura e carimbo Médico Veterinário:

ANEXO 05

PLANILHA DE CONDENAÇÕES DE VISCERAS EM BOVINOS

Estabelecimento: _____ Nº Registro: _____
 Data ____/____/____ Espécie: _____
 Horário de início de abate: ____:____ Termino do abate: ____:____

LESÃO \ GTA							TOTAL
PATAS							
FREBRE AFTOSA							
ABCESSO							
CABEÇA							
CONTAMINAÇÃO							
ABCESSO							
CISTICERCOSE							
SARCOSPORIDIOSE							
LINGUA							
CONTAMINAÇÃO							
ABCESSO							
GLOSITE							
CISTICERCOSE							
SARCOSPORIDIOSE							
UTERO							
CONTAMINAÇÃO							
METRITE							
CORAÇÃO							
CONTAMINAÇÃO							
PERICARDITE							
CISTICERCOSE							
SARCOSPORIDIOSE							
PULMÃO							
CONTAMINAÇÃO							
ASPIRAÇÃO DE SANGUE							
CONGESTÃO							
PNEUMONIA							
TUBERCULOSE							
FIGADO							
CONGESTÃO							
CONTAMINAÇÃO							
MIGRAÇÃO LARVAL							
PERIHEPATITE							
HEPATITE							
CIRROSE HEPÁTICA							
TELEANGIECTASIA							
BAÇO							
CONGESTÃO							
ESPLENITE							
CONTAMINAÇÃO							
ESTOMAGO							
CONTAMINAÇÃO							
ESTOMATITE							

BEXIGA							
CONTAMINAÇÃO							
PANCREAS							
Parasitas							
INTESTINO							
CONTAMINAÇÃO							
PNEUMATOSE							
ENTERITE							
LINFADENITE							
ASCARIDÍOSE							
RIM							
CISTO URINÁRIO							
CONGESTÃO							
CONTAMINAÇÃO							
ISQUÊMIA							
NEFRITE							
CARCAÇA							
CONTAMINAÇÃO							
CONTUSÃO							
ABCESSO							
ADERENCIA							
ICTERICIA							
ADIPOXANTOSE							
PERITONITE							
DESTINO DAS VISCERAS CONDENADAS							

DESTINO DAS VISCERAS CONDENADAS:

Assinatura do Médico Veterinário:

ANEXO 05

RELATÓRIO DE CONDENAÇÃO DE VÍSCERAS DE FRANGOS DE CORTE											
Estabelecimento:						Nº Registro:					
Data do Abate:						Horário de início do abate:					
Lotes(GTA):						Horário de término:					

LOTE (GTA)												
	TOTAL	%	PARCIAL	%	TOTAL	%	PARCIAL	%	TOTAL	%	PARCIAL	%
Abcesso												
Aerossaculite												
Artrite												
Aspecto Repugnante												
Caquexia												
Celulite												
Colibacilose												
Contaminação												
Contusão/Fratura												
Dermatose												
Escaldagem excessiva												
Evisceração Retardada												
Neoplasia (tumor)												
Salpingite												
Sangria Inadequada												
Septicemia												
Síndrome Ascítica												
Síndrome hemorrágica												

DESTINO DAS VISCERAS CONDENADAS:

Assinatura e carimbo do Fiscal do SIM:

ANEXO 07

DADOS NOSOGRÁFICOS REFERENTE AO MÊS DE _____ / _____.

UNIDADE: _____ N ° REGISTRO NO SIM: _____ ESPÉCIE: _____

QUANTIDADE DE ANIMAIS ABATIDOS

Data	Quantidade
TOTAL:	

QUANTIDADE DE VISCERAS CONDENADAS

Vísceras	Causas	Quantidade
TOTAL:		

QUANTIDADE DE CARCAÇAS CONDENADAS

Causas	Critério de Julgamento	Quantidade
TOTAL:		

Fiscal do SIM/POA

ANEXO 08

Ofício, N° _____/ANO

Ao Senhor(a) _____, responsável pela empresa _____

Endereço: _____ Município: _____

Assunto:

Prezado Senhor(a),

Por meio deste, o Serviço de Inspeção do Município de, vem respeitosamente
perante vossa senhoria...

_____, _____ de _____ de _____.

Atenciosamente,

Fiscal do SIM/POA

ANEXO 09

LISTA DE PRESENÇA

TEMA:

DATA:

HORÁRIO:

Nº	Responsável	Assunto	Tempo (min.)

Nº	NOME	ENTIDADE/E-MAIL	ASSINATURA

FOTOS

MATERIAL UTILIZADO

ATA DA REUNIÃO

IT – INSTRUÇÃO DE TRABALHO				Páginas: 1 a 44
REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS E AVALIAÇÃO, APROVAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE PROJETOS				
Código: 02	Data de Emissão: 01/06/2021	Data de Vigência: 01/01/2022	Próxima Revisão: 2031	Versão n°: 05
Elaborado por:			Homologado por:	
Isis Burtet Jankus Médica Veterinária			Carla Fernanda Sandri Diretora do Programa SUASA	
Rafael Dal RI Segatto Médico Veterinário				
Jacimar Welter Médico Veterinário				
Data: ____/____/____			Data: ____/____/____	

REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS E AVALIAÇÃO, APROVAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE PROJETOS

DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA

DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017.

DECRETO Nº 10.468 DE 10 DE AGOSTO DE 2020.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03, DE 14 DE MARÇO DE 2019.

1. OBJETIVOS

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite avaliar, aprovar ou alterar os projetos dos estabelecimentos registrados ou que serão registrados pelo SIM.

2. DEFINIÇÃO

Consideram – se projetos, tudo aquilo que faz parte do processo de edificação dos estabelecimentos.

3. APLICAÇÃO

A todos os estabelecimentos registrados do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, aos que pretendem se registrar e ao responsável do SIM.

4. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Médico Veterinário do SIM e responsáveis pelo estabelecimento.

5. PROCEDIMENTO

Para o Registro de Estabelecimentos, junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM se faz necessário cumprir uma série de normas para elaboração de um processo no qual deve constar todas as etapas de aprovação do estabelecimento.

6.1 Registro do Estabelecimento

A solicitação de registro deve ser efetuada pelo responsável legal do estabelecimento ao SIM, acompanhada dos seguintes documentos conforme o Processo de Adesão (ANEXO 01):

1. Requerimento de solicitação de registro no SIM (ANEXO 02);
2. Requerimento de aprovação do terreno/estabelecimento (ANEXO 03);

3. Requerimento de solicitação de aprovação do projeto de construção (ANEXO 04);
4. Plantas:
 - a. situação - escala 1/500;
 - b. baixa - escala 1/100;
 - c. fachada - escala 1/50;
 - d. de fluxo de produção e de movimentação de colaboradores com setas - escala 1/100;
 - e. detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100;
 - f. hidro-sanitária - escala 1/100 ou 1/500.

Observação: Para as empresas que pretendem aderir ao SISBI devem encaminhar todas as plantas listadas acima, já para as empresas do SIM com medidas de até 250m², encaminhar uma planta baixa na escala de 1/100 ou a juízo do SIM.

5. Memorial descritivo da construção (ANEXO
6. 05);
7. Memorial Econômico-Sanitário (ANEXO 06);
8. Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Prévia/Licença de Instalação/Licença de Operação/Comprovação de Conformidade Ambiental, conforme o caso);
9. ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região;
10. Contrato social e alterações ou bloco de produtor;
11. Inscrição no CNPJ ou CPF;
12. Termo de compromisso no qual o estabelecimento concorda em acatar as exigências estabelecidas na legislação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas (ANEXO 07).

6.2 Aprovação do terreno

É realizada mediante o requerimento dirigido ao responsável pelo SIM, bem como informar a quem se dirigir para fazer contatos na localidade (endereço,

telefone, etc).

A construção dos estabelecimentos poderá ser autorizada dentro do perímetro urbano, suburbano ou rural, depois de ouvidas as autoridades públicas, Prefeitura Municipal e Órgão Controlador do Meio Ambiente.

A área do terreno deve ser compatível com o estabelecimento, prevendo-se futuras expansões. É recomendado um afastamento de 10 (dez) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se tratar de estabelecimentos já construídos, que tenham condições fáceis de entrada e saída, bem como circulação interna de veículos.

As áreas, com pátio e vias de acesso, devem ser pavimentadas e urbanizadas, evitando a formação de poeira e facilitando o escoamento das águas. As demais áreas devem receber jardinagem completa ou equivalente.

Outros aspectos de fundamental importância na elaboração do projeto devem ser observados quanto à posição da indústria:

- Facilidade na obtenção da matéria-prima;
- Localização em ponto que se oponha aos ventos dominantes que sopram para a cidade;
- Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;
- Afastadas de fontes poluidoras de qualquer natureza;
- Facilidade de acesso;
- Facilidade de fornecimento de energia elétrica e meios de comunicação;
- Facilidade no abastecimento de água potável;
- Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;
- Facilidade na delimitação da área.

Após inspecionada a área para a finalidade proposta, o fiscal do SIM efetua a aprovação através do Laudo de Inspeção de Terreno (ANEXO 08).

6.3 Aprovação do projeto

O complexo industrial deve ser compatível com a capacidade de produção, que varia de acordo com a classificação do estabelecimento.

- As plantas descritas em 6.1, item 04, devem seguir as seguintes cores:

- Estabelecimentos novos - cor preta;
- Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:
 - a. cor preta - para partes a serem conservadas;
 - b. cor vermelha - para partes a serem construídas;
 - c. cor amarela - para partes a serem demolidas;
 - d. cor azul - para elementos construídos em ferro;
 - e. cor cinza - pontuado de nanquim, para partes de concreto.

- As plantas ou projetos devem conter ademais:

- a. Orientação;
- b. Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;
- c. Localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos;

No processo de aprovação das plantas, o responsável pelo SIM deve utilizar o modelo de Check list de Aprovação de planta (ANEXO 09) para avaliação das mesmas. Este documento serve para definir se a planta contempla as áreas mínimas de cada classificação de estabelecimento assegurando processo inócuo.

Outras exigências podem ser feitas, face a localização e classificação do complexo industrial. O projeto completo deve ser entregue na sede do Serviço de Inspeção Municipal, em que a unidade será construída, retornando para fins de conhecimento ao estabelecimento e para início das obras, se aprovado pelo órgão de fiscalização. Durante o desenvolvimento das obras, o SIM deve fazer visitas para vistoriar os trabalhos de construção. Nenhuma alteração pode ser procedida no projeto aprovado previamente, sem a devida consulta ao órgão fiscalizador.

Após o término das obras, o responsável pelo estabelecimento deve solicitar a visita do fiscal do SIM para realização do Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento (ANEXO 10), o qual também deve ser anexado ao processo de

adesão.

Todos os projetos aprovados pelo SIM, devem ter todas as folhas rubricadas, assinadas e carimbadas e devem ser arquivados conforme estabelecido em procedimento de gestão de documentos.

6.4 Alteração de projetos

Quando o responsável pelo estabelecimento desejar realizar reforma e/ou ampliação deve solicitar ao SIM a aprovação. Para isso, deve encaminhar os seguintes documentos:

1. Requerimento de solicitação para aprovação do projeto de construção (ANEXO 04);
2. Planta baixa em folha A4 com as alterações conforme item 6.3;
3. Memorial Descritivo de Construção (ANEXO 05);
4. Memorial Econômico Sanitário (ANEXO 06);
5. ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região;
6. Cronograma de obras;

Após aprovação prévia pelo SIM da planta baixa em A4, o responsável pelo estabelecimento deve encaminhar para confecção da planta final, seguindo o descrito anteriormente em 6.1 - item 04, e enviar novamente para o SIM para aprovação final.

6.5 Conclusão do registro do estabelecimento

Para a conclusão do registro do estabelecimento junto ao SIM, devem ser entregues os seguintes documentos:

1. Alvará de funcionamento;
2. Contrato de prestação de serviço para controle de pragas quando terceirizado/declaração do proprietário que optar por realizar o controle;
3. Laudo de análise de água (Físico Química e Microbiológica);
4. Anotação de Responsabilidade Técnica – ART/DRT;

5. Fotocópia do termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos quando terceirizado/previsão no licenciamento ambiental;
6. Programas de Autocontrole – PAC.

Após o estabelecimento receber o Registro do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar ciente das legislações que regem o SIM, o mesmo recebe o certificado de registro, com seu respectivo número (ANEXO 11). O certificado é concedido por tempo indeterminado, porém pode ser cancelado a qualquer tempo a pedido da empresa. Quando houver alterações na razão social da empresa, na classificação ou em outras informações, o certificado deve ser atualizado.

Quando o município estiver com seu serviço de inspeção equivalente, o mesmo pode indicar empresas para adesão ao o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA, através do Consórcio Interestadual e Intermunicipal de Municípios – Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul – de Segurança Alimentar, Atenção a Sanidade Agropecuária e Desenvolvimento Local – CONSAD, reconhecido pela portaria nº 62 de 15 de julho de 2016, publicada no Diário Oficial da União com data de 19 de julho de 2016. Nesse caso, a empresa recebe o certificado de integrante do SISBI (ANEXO 12).

7. HISTÓRICO

Deve 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	25/05/2015	95	Criação do Documento
02	01/07/2016	51	Atualização
03	01/05/2018	48	Atualização
04	01/01/2020	47	Atualização
05	01/06/2021	44	Atualização

8. ANEXOS

ANEXO 01

<u>PROCESSO DE ADESÃO</u>				
PLANILHA DE VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE DOCUMENTAL PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTO NO SIM/POA				
Interessado:		*Processo n°:		
DOCUMENTO		Nº. Folha no Processo	Data de Entrega	Assinatura do Interessado
1	Requerimento de solicitação de registro no SIM (2 vias).			
2	Requerimento de aprovação do terreno/estabelecimento (2 vias).			
3	**Laudo de Inspeção Prévia de Terreno ou de estabelecimento.			
4	Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Prévia/Licença de Instalação/Licença de Operação/Comprovação de Conformidade Ambiental, conforme o caso).			
5	Requerimento de aprovação do projeto:			
6	- <u>Plantas</u> : situação - escala 1/500; baixa - escala 1/100; fachada - escala 1/50; fluxo de produção e de movimentação de colaboradores - escala 1/100; detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100; hidro-sanitária - escala 1/100 ou 1/500.			
7	Memorial Descritivo de Construção (2 vias).			
8	Memorial Econômico-Sanitário (2 vias).			
9	**Ofício de aprovação de projeto de construção.			
10	ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região.			
11	**Aprovação do projeto: <i>CHECK LIST PLANTA</i> .			
12	**Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento.			
13	Contrato social e alterações ou bloco de produtor.			
14	Inscrição no CNPJ ou CPF.			

15	Alvará de funcionamento.			
16	Contrato de prestação de serviço para controle de pragas quando terceirizado/declaração do proprietário que optar por realizar o controle.			
17	Laudo de análise de água (físico-química e microbiológica).			
18	Anotação ou Declaração de Responsabilidade Técnica (ART/DRT).			
19	Fotocópia do termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos quando terceirizado/previsão no licenciamento ambiental.			
20	Programas de Autocontroles.			
21	Termo de compromisso com o SIM.			
22	**Certificado de registro no SIM.			

Observações:

Assinatura e Carimbo do Responsável:

Data:

*o número do processo deve ser o número de registro do SIM / ano vigente.

**Realizado pelo Médico Veterinário do SIM.

ANEXO 02

REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Ilmo Sr. , Chefe do Serviço de inspeção Municipal – SIM.

Eu, _____, abaixo assinado, inscrito no CPF sob o nº _____, responsável legal da empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, localizada no endereço _____, no município de _____, vem mui respeitosamente requerer a V. Sa. registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA).

Nestes termos.

Pede deferimento.

Local e data.

Assinatura do requerente

ANEXO 03

**REQUERIMENTO DE
SOLICITAÇÃO DE APROVAÇÃO PRÉVIA DO TERRENO**

Ilmo Sr. Chefe do Serviço de inspeção Municipal – SIM,

Eu, _____, abaixo assinado, inscrito no CPF sob o nº _____, desejando construir um(a) (classificação do estabelecimento) _____, localizado no endereço _____, vem mui respeitosamente requerer a V. Sa. se digne vistoriar o terreno e autorizar a preparação dos documentos necessários para a construção do referido estabelecimento industrial.

Nestes termos.

Pede Deferimento.

Local e data.

Assinatura do requerente

ANEXO 04

REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE APROVAÇÃO DO PROJETO DE CONSTRUÇÃO

Ilmo Sr. Chefe do Serviço de inspeção Municipal – SIM

Eu, _____, abaixo assinado, inscrito no CPF sob o nº _____, representante legal do estabelecimento _____, que se localizará no endereço _____, vem mui respeitosamente requerer de V. Sa. aprovação das plantas e memoriais descritivos de construção e econômico-sanitário em anexo, visando o registro do mesmo nesse Órgão.

Para tanto, anexa plantas e demais documentos necessários.

Nestes termos.

Pede deferimento.

Local e data

Assinatura do requerente

ANEXO 05

MEMORIAL DESCRITIVO DE CONSTRUÇÃO

1. Nome do proprietário interessado e ou razão social do estabelecimento;
2. Endereço completo;
3. Duração provável da obra (meses);
4. Classificação do estabelecimento pretendido/construído/em construção;
5. Responsável pelo projeto (CREA), número de ART;
6. Área do terreno;
7. Área a ser construída ou já construída;
8. Área útil destinada ao estabelecimento (área de circulação);
9. Tipo de delimitação utilizada no terreno da indústria para impedir o acesso de animais e pessoas estranhas ao estabelecimento;
10. Possibilidades de ampliações (se possuir, identificar e mensurar a área de ampliação);
11. Afastamento das vias públicas (informar a distância das construções da empresa em relação as vias públicas);
12. Constituição das paredes, teto e piso em todas as dependências, informando as diferenças dos materiais utilizados nas diversas áreas. Junção entre as paredes e o piso da área de produção;
13. Revestimento em geral, incluindo as paredes externa;
14. Portas e esquadrias (dimensões e material) áreas de manipulação devem possuir portas de fechamento automático, com perfeita vedação quando fechadas. Informar o sistema de proteção contra insetos nas aberturas para a área externa, informar a inclinação dos parapeitos chanfrados;
15. Descrever a altura do pé direito de cada uma das áreas construídas;
16. Informar a área de cada dependência do estabelecimento (salas, câmaras, depósitos, estruturas anexas, etc...).
17. Informar as dimensões e material de construção das câmaras de refrigeração;
18. Descrever sistema de geração de energia, quando existir;
19. Plataformas de recepção de matéria prima e expedição de produtos acabados (cobertura e piso);

20. Descrever o sistema de trilhagem aérea (informar a distância entre trilhos e o teto, paredes e piso, descrever a localização dos locais com a presença de trilhos);
21. Informar o tipo de iluminação de cada área, intensidade de cada área (Lux) quando necessário, tipo de proteção contra estilhaços em caso de quebra e quedas, posição das luminárias;
22. Descrever as instalações de água (tipo de tubulação; tipo, localização e capacidade dos reservatórios);
23. Informar a declividade do piso e modelo de escoamento das águas residuais;
24. Sistema de esgoto (tipo de canaletas e ralos utilizados, sistema de tratamento de efluentes);
25. Pavimentação externa (de toda área destinada à circulação de pessoas e veículos);
26. Área dos vestiários e dos sanitários (dimensionar de acordo com a capacidade máxima de contratação de funcionários relacionados por sexo), informar a distância da área de produção, número de chuveiros. Sanitários separados dos vestiários.
27. Observações gerais da construção.

_____, ____ / ____ / ____

Assinatura do Proprietário

Assinatura do Engenheiro Responsável

CREA nº _____

ANEXO 06

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIM do Estabelecimento:	Número do processo:
-------------------------	---------------------

Razão Social:	
CGC/CNPJ:	Propriedade (própria/arrendada):
Denominação Comercial:	

2. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Endereço:		
Bairro:	CEP:	
Município:		UF:
Caixa Postal:	Telefone/Fax:	
E-mail:		

3. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Denominação:

4. REPRESENTANTE LEGAL:

Nome:
CPF:

5. RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Nome:	
CPF:	
Formação:	Nº Conselho Regional:

6. CAPACIDADE APROXIMADA DO ESTABELECIMENTO

Recebimento (kg/L/Un/dia):	Estocagem estática (kg/L/Un/dia):
----------------------------	-----------------------------------

7. MERCADO DE CONSUMO

	Municipal		ConSORcial		Interestadual
--	-----------	--	------------	--	---------------

8. N° ESTIMADO DE EMPREGADOS

Masculino:	Feminino:
------------	-----------

9. INSPEÇÃO MUNICIPAL

Possui instalações destinadas a Inspeção Municipal: () SIM () NÃO

Descrição das Instalações do SIM: (dependências, área, piso, sanitário, vestiário, etc....):

10. PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR / FRACIONAR:

Denominação do produto:	Unid. de Medida
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	

11. MEIOS DE TRANSPORTE (Matéria prima e produtos):

Descrição:

12. PROCEDENCIA DA MATÉRIA PRIMA

Descrição:

13. MAQUINAS E EQUIPAMENTOS

Denominação	Quantidade	Capacidade de operação (hora)
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		

14. NATUREZA DO PISO E MATERIAL DE IMPERMEABILIZAÇÃO DAS PAREDES

Descrição:

--

15. NATUREZA TETO

Descrição:

16. NATUREZA E REVESTIMENTO DAS MESAS PARA MANIPULAÇÃO

Descrição:

17. INFORMAÇÕES SOBRE VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

Descrição:

18. ÁGUA DO ESTABELECIMENTO

Descrição: (origem, capacidade, tipo de cloração, quantidade de reservatórios e outras informações)

19. DESTINO DADO AS ÁGUAS SERVIDAS

Descrição:

20. BARREIRAS SANITÁRIAS

Descrição: (todos os acessos devem possuir barreira sanitária contendo lavador de botas e mãos, detergentes e sanitizantes, papel toalha)

21. ESPÉCIES QUE PRETENDE ABATER (QUANDO APLICÁVEL) *

Espécie	Capacidade Dia	Velocidade de abate Cabeça/Hora

*De acordo com o licenciamento ambiental

AUTENTICAÇÃO

Data:	Carimbo e assinatura do Responsável Legal	Carimbo e assinatura do Responsável Técnico:
-------	---	--

***Rubricar todas as páginas do memorial**

ANEXO 07

TERMO DE COMPROMISSO

Eu, _____, abaixo assinado(a), inscrito(a) no CPF sob nº _____, proprietário do estabelecimento _____, inscrito no CNPJ sob o nº _____ ME COMPROMETO a acatar todas as exigências contidas na Lei Municipal nº _____, de _____, que cria o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) e no Decreto Municipal nº _____, de _____, que regulamenta a Lei nº ..., de ... de ... de ..., que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, o Decreto 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, as legislações e os regulamentos técnicos de produção, sem prejuízo de outros que venham a ser determinados. E por ser a expressão da verdade, assino o presente, para que surta seus legais e jurídicos efeitos.

Local e data.

Representante Legal do Estabelecimento

ANEXO 08

LAUDO DE INSPEÇÃO DE TERRENO

1. Nome do proprietário do terreno
2. Localização do terreno: Endereço
3. Área total disponível
4. Área a ser utilizada na construção
5. Perfil do terreno, assinalado os acidentes e sua natureza
6. Detalhes sobre facilidades de escoamento das águas pluviais
7. Existência de prédios limítrofes, especificando sua natureza
8. Localização urbana, suburbana ou rural e distância de vias públicas
9. Existência nas proximidades, de estabelecimentos que produzam mau cheiro, indicando natureza e distância do local
10. Distância entre o futuro estabelecimento e rios perenes para escoamento das águas residuais
11. Existência de fonte produtora de água para abastecimento (nascente, rio, poços, rede da cidade); especificando abundância provável e detalhes sobre possibilidade de poluição
12. Outros detalhes de importância que forem observados
13. Conclusões

Data: ____/____/____

Fiscal do SIM/POA

ANEXO 09

CHECK - LIST DE PLANTA

Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

Data:

Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária (lava botas, lava mãos)			
Plataforma de recebimento			
Câmara de matéria prima resfriada			
Câmara matéria-prima resfriada aves			
Câmara de matéria-prima congelada			
Câmara de matéria-prima congelada aves			
Câmara/ e ou ante câmara de descongelamento			
Câmara/ e ou ante câmara de descongelamento aves			
Câmara de produtos prontos resfriados			
Câmara de produtos prontos congelados			
Câmara de salga			

Câmara de cura			
Sala de desossa			
Depósito de envoltórios			
Depósito de ossos e rejeitos			
Sala de industrialização			
Sala de carne moída			
Sala para manipulação de carne de aves			
Fumeiros (defumadores ou estufas)			
Ante sala p/ fumeiros			
Depósito para lenha			
Sala para depósito de produtos defumados/maturados			
Câmara de maturação (Dessecação)			
Sala de cozimento			
Banharia			
Setor de cristalização de banha			
Charqueada			
Depósito de temperos/condimentos			
Depósito de embalagens primárias e etiquetas			
Área de embalagem primárias			
Depósito de embalagens secundárias			
Área de embalagem secundárias			

Plataforma de expedição			
Sala de higienização de caixas e utensílios			
Depósito de caixas e utensílios limpos			
Lavatório de mãos nas áreas de manipulação/produção			
Água quente e fria para limpeza dos setores			
Sistema de aquecimento de água (caldeira/ outro_____)			
Vestiários separados por sexo			
Sanitários separados por sexo			
Sede administrativa			
Sede do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Área para higienização de veículos			
Lavanderia			
Refeitório			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

* NA: não se aplica.

Fiscal do SIM/POA

CHECK - LIST DE PLANTA

Abatedouro Frigorífico de Aves

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

Data:

Abatedouro Frigorífico de Aves	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária			
Área de higienização de caixas de transporte de aves e local para armazenamento de caixas limpas			
Área para higienização de veículos			
Fábrica e silo de gelo			
Caldeira (água quente e fria no interior da indústria)			
Plataforma de recepção das aves			
Área de insensibilização			
Túnel de sangria			
Área de escaldagem e depenagem			
Área de evisceração			
Departamento de inspeção final - DIF			
Resfriamento de carcaça (pré- chiller e chiller)			
Sistema de gotejamento			
Sala de cortes (espostejamento)-climatizada			
Sala para embalagem de produtos			

Túnel de congelamento			
Câmara de resfriamento			
Câmara de estocagem de congelados			
Câmara de estocagem de resfriados			
Câmara de cura/conservação massas			
Esterilizadores de facas			
Mesas adequadas à atividade			
Depósito de resíduos (vísceras, condenações, penas)			
Sala cozimento de produtos			
Sala para lavagem de equipamentos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Depósito para embalagens secundárias			
Depósito para condimentos			
Área para expedição			
Área de industrialização climatizada			
Sanitários e Vestiários separados por sexo			
Área de acesso de funcionários da área limpa com gabinete sanitário			
Área de acesso de funcionários da área suja com gabinete sanitário			
Escritório/ administração			
Sala do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Sala para higienização de caixas e utensílios de uso interno			
Sala para depósito de caixas e utensílios de uso interno			
Refeitório			
Lavanderia			

Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: Não se aplica.

Fiscal do SIM/POA

CHECK - LIST DE PLANTA

Abatedouro Frigorífico de Bovinos

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

Data:

Abatedouro Frigorífico de Bovinos	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária para área limpa			
Barreira sanitária para área suja			
Área para higienização de veículos			
Plataforma de recebimento de matéria prima			
Caldeira (água quente e fria no interior da indústria)			
Currais (disponibilidade de água)			
Área de banho de higienização (corredor de abate)			
Box de insensibilização			
Canaletas de sangria: local para depósito do sangue			
Canaletas de vômito			
Depósito de couro			
Depósito de sal			
Sala de chifre e cascos			
Sala de triparia (área suja e área limpa, quando houver beneficiamento de tripas)			

Sala de bucharia com área limpa			
Área de evisceração (início da nórea)			
Mesa de inspeção das vísceras			
Departamento de inspeção final - DIF			
Câmara de sequestro do DIF			
Mesas adequadas às atividades			
Esterilizadores de faca			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação			
Sala dos miúdos			
Câmara de resfriamento de carcaças (-1 a 1°C)			
Sala de cortes/desossa climatizada			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos congelados			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos resfriados			
Câmara de cura/conservação massas			
Sala de higienização de caixas e utensílios			
Sala de depósito de caixas e utensílios higienizados			
Sala de salga e área de varais - charqueada			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem primária			
Depósito para embalagens secundárias			
Área para embalagem secundária			
Depósito para condimentos			
Plataforma para expedição			
Sanitários separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			

Escritório/administração			
Sala do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: não se aplica.

Fiscal do SIM/POA

CHECK - LIST DE PLANTA

Abatedouro Frigorífico de Suínos

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

Data:

Abatedouro Frigorífico de Suínos	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária para entrada da área limpa			
Barreira sanitária para entrada da área suja			
Plataforma de recebimento de matéria prima			
Área para higienização de veículos			
Caldeira (água quente no interior da indústria)			
Pocilgas (cobertura e disponibilidade de água)			
Corredor de abate com área de banho de aspersão			
Box de insensibilização			
Área de sangria e local para depósito do sangue			
Área de lavação de carcaças (após sangria e escaldamento)			
Área de escaldagem (necessário tanque de escaldagem)			
Área de depilagem			
Área de chamuscamento			
Área de evisceração (linhas de inspeção)			

Mesa de inspeção das vísceras			
Departamento de Inspeção Final – DIF			
Depósitos de resíduos do abate			
Mesas adequadas às atividades			
Esterilizadores de faca			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação			
Água quente e água fria no interior da indústria			
Sala de vísceras vermelhas			
Tripária – zona suja e zona limpa (quando houver beneficiamento de tripas)			
Câmara de resfriamento de carcaças			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos congelados			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos resfriados			
Câmara de cura/conservação massas			
Câmara para estocagem de matéria prima congelada			
Câmara para estocagem de matéria prima resfriada			
Sala de cortes/desossa (climatização)			
Sala para cozimento de produtos			
Sala de defumação com ante-sala (fumeiros ou estufas)			
Sala de maturação/secagem			
Sala de depósito de produtos defumados/maturados			
Banharia			
Sala para higienização de caixas e utensílios			
Sala de depósito de caixas e utensílios			

Sala de salga			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para a embalagem primária			
Depósito para embalagens secundárias			
Área para a embalagem secundária			
Depósito para condimentos			
Depósito dos envoltórios			
Área para expedição			
Sanitários separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			
Escritório/administração			
Sala do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: não se aplica.

Fiscal do SIM/POA

CHECK - LIST DE PLANTA

Granja Leiteira, Queijarias, Posto de Refrigeração e Unidade de Beneficiamento de Leite e derivados

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

Data:

Granja Leiteira, Queijarias, Posto de Refrigeração e Unidade de Beneficiamento de Leite e derivados	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária			
Área de recebimento do Leite com projeção da cobertura para abrigar os veículos			
Laboratório Físico-químico			
Área para o tanque de recepção ou silo de resfriamento do leite			
Dependência para lavagem dos vasilhames/latões e sala de guarda dos vasilhames/latões higienizados			
Espaço reservado para o Conjunto de pasteurização a placas			
Sala para higienização de caixas plásticas			
Sala para guarda de caixas plásticas limpas			
Sala de industrialização (Mesas adequadas para manuseio, tanques para coagulação de queijos, dreno-prensa, conjunto de prensas, conjunto de formas para queijo, máquina para moldagem da mussarela, etc.)			

Depósito para insumos (com óculo de abastecimento)			
Câmara de salga do queijo			
Câmara de secagem do queijo			
Câmara(s) de maturação dos queijos			
Sala em conjunto para iogurte e bebida láctea			
Sala para manteiga			
Sala para doce de leite, requeijão e queijo fundido			
Sala em conjunto para ricota e queijo minas			
Sala para queijo ralado			
Sala de fatiamento dos queijos climatizada			
Sala para embalagem do produto (embalagens primárias)			
Depósito para embalagens primária e rotulagens			
Sala para embalagem secundária			
Depósito para embalagem secundária			
Câmara (s) de estocagem de produto (s) pronto (s)			
Área de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos			
Depósito de soro de leite			
Sistema de aquecimento de água (Caldeira/outro_____)			
Área de lavagem e higiene de veículos transportadores de matéria-prima			
Água fria e quente abundante em todas as dependências de manipulações e preparo de produtos comestíveis e não comestíveis.			
Sanitários e vestiários separados por sexo			
Escritório/ administração			
Sede do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			

Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Refeitório			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: não se aplica. _____

Fiscal do SIM/POA

CHECK - LIST DE PLANTA

Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

Data:

Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas	SIM	NÃO	NA*
Setor de recepção de melgueiras (só os quadros das melgueiras podem ter acesso à área de manipulação)			
Laboratório para análises de rotina (matéria-prima)			
Barreira sanitária (em todos os acessos ao interior da indústria; preferencialmente uma única entrada)			
Sistema de aquecimento de água (Caldeira/outro _____)			
Setor de manipulação, equipamentos [Centrífuga, Decantador, Filtro – peneira ou Filtro sob pressão, Mesa coletora, Homogeneizador do mel (manual/mecânico), Envasador]			
Setor de descristalização			
Setor de lavagem dos vasilhames e utensílios			
Setor de guarda de materiais higienizados			
Depósito para embalagens e rotulagens de uso diário			

Sala para armazenamento do produto pronto/expedição			
Área de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos			
Depósitos de Embalagem primária			
Depósitos de Embalagem secundária			
Sanitários separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			
Escritório/ administração			
Sala do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: não se aplica.

Fiscal do SIM/POA

CHECK - LIST DE PLANTA

Abatedouro Frigorífico de Pescado, Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado, Estação Depuradora de Moluscos Bivalves, Barco Fábrica

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

Data:

Abatedouro Frigorífico de Pescado, Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado, Estação Depuradora de Moluscos Bivalves	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária			
Área de recepção da matéria-prima coberta (câmara de espera, tanque de depuração, equipamento de lavagem -cilindro, esteira)			
Tanque de insensibilização			
Área para lavagem de caixas da área externa e local para armazenamento das caixas limpas			
Fábrica e/ou silo de gelo			
Sala de evisceração/filetamento			
Área para depósito de resíduos			
Sala específica para manipulação de moluscos			
Túnel de congelamento			

Depósito para ingredientes			
Sala para cozimento de produtos			
Sala para embalagem primária (ou envasamento) dos produtos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem secundária			
Depósito de embalagem secundária			
Câmara de estocagem de produto pronto resfriado			
Câmara de estocagem de produto pronto congelado			
Área para expedição coberta			
Sala de higienização de equipamentos e utensílios			
Sala de guarda de equipamentos e utensílios higienizados			
Escritório/administração			
Sala do SIM			
Vestiários separados por sexo			
Sanitários separados por sexo			
Depósito de produtos de limpeza			
Lavanderia			
Refeitório			

*NA: não se aplica.

Fiscal do SIM/POA

CHECK - LIST DE PLANTA

Granja Avícola e Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

Data:

Granja Avícola e Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados	SIM	NÃO	NA*
Escritório/administração			
Sala do SIE			
Vestiários separados por sexo			
Sanitários separados por sexo			
Barreira sanitária			
Área de recepção da matéria-prima coberta			
Área de depósito da matéria-prima			
Câmara de resfriamento matéria prima			
Câmara de congelamento matéria prima			
Área e equipamento para ovoscopia (galinha)			
Área para limpeza e classificação dos ovos			
Sala específica para cozimento de produtos e descasque dos ovos			
Sala de quebra de ovos (climatizada)			

Sala de pasteurização			
Setor industrialização (ovos desidratados, ovos liofilizados/liofilização, esterilização)			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação (devidamente equipados)			
Depósito para ingredientes			
Sala para embalagem primária (ou envasamento) dos produtos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem secundária			
Depósito de embalagem secundária			
Depósito para produtos prontos			
Área para expedição coberta			
Sala de higienização de equipamentos e utensílios			
Sala de guarda de equipamentos e utensílios higienizados			
Câmara de resfriamento produtos prontos			
Câmara de congelamento produtos prontos			
Depósito de produtos de limpeza			
Depósito de resíduos			
Lavanderia			
Refeitório			

*NA: não se aplica.

Fiscal do SIM/POA

ANEXO 10

LAUDO TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. IDENTIFICAÇÃO

Estabelecimento/denominação: _____

Endereço completo: _____

Nº SIM: _____

Classificação do Estabelecimento: _____

Registrado? sim () não ()

Data do registro: _____

Localização: Zona urbana () suburbana () rural ()

Circulação de veículos internos sim () não ()

Afastado das vias públicas sim () não ()

Pavimentação das áreas circundantes? sim () não ()

Condição do Responsável pela Exploração: Proprietário () Arrendatário ()

Inspeção Permanente () Inspeção Periódica ()

Detalhes de Construção: Ano de construção: ____/____/____

Ano última reforma: ____/____/____

Estilo da Construção: Vertical () Horizontal ()

Apreciação geral da construção: Boa () Regular () Precária ()

Tem técnico especializado, à frente da direção dos trabalhos industriais:

Sim () Não ()

2. CAPACIDADE DO ESTABELECIMENTO

Capacidade de recebimento: Produção horária: _____

Produção mensal: _____

Funciona sábado, domingos e feriados? sim () não ()

Média de recebimento em Kg ou Litros: _____

Produção em Kg ou Litros: _____

Número de operários _____ homens _____ mulheres _____

Meio de transporte da matéria-prima: Rodoviário() Ferroviário() Tração Animal () Outros: _____.

3. DEPENDÊNCIAS

Plataforma de recepção de matéria-prima: sim () não ()

Independente da expedição? sim () não ()

Natureza do piso: Paralelepípedo () Ferro () Concreto () Gressit ou similar () Lajotas () Liga de "epoxi" () Outros: _____

Dimensão suficiente? sim () não ()

Pé-direito: satisfaz? sim () não ()

Altura da plataforma: satisfaz? sim () não ()

Impermeabilização das paredes: "Gressit" ou similar () Azulejo () Cimento liso () Outros: _____

Cobertura: Estrutura: metálica() Telhas a vista() alumínio() Amianto() Lage()

Lavagem de utensílios? sim () não () manual () mecânico ()

Instalações d'água para limpeza? sim () não ()

Instalações de vapor para limpeza? sim () não ()

Escoamento das águas de limpeza? Suficiente () Insuficiente () Precário ()

Iluminação artificial: satisfaz? sim () não ()

Iluminação natural suficiente? sim () não ()

Laboratório de Recepção:

Características físicas satisfatórias? sim () não ()

Equipamentos para análises de rotina: Completo () Incompleto () Ausente ()

Número de analistas: _____

4. EXPEDIÇÃO:

Dimensões suficientes? sim () não ()

Características físicas regulamentares? sim () não ()

Estado geral de conservação e higiene: satisfaz? sim () não ()

5. SISTEMA DE FRIO

Estado geral de conservação, manutenção, higiene do local e equipamentos, satisfaz?

sim () não ()

6. PRODUÇÃO DE VAPOR

Caldeira? sim () não () Baixa pressão () Alta pressão ()

No corpo do edifício? sim () não ()

Alimentação: óleo () lenha ()

Pressão de vapor: suficiente? sim () não ()

7. DEPENDÊNCIAS AUXILIARES

Sede para Inspeção? sim () não ()

Vestiários e sanitários com dimensões suficientes? sim () não ()

Separados do corpo industrial? sim () não ()

Almoxarifado? sim () não ()

Escritório? sim () não ()

Local para refeições? sim () não ()

8. ÁGUA DE ABASTECIMENTO:

Procedência: Rede pública () Poço raso () Poço profundo () Superfície ()

Tratamento: sim () não ()

Volume disponível suficiente? sim () não ()

Qualidade:

Dentro dos padrões físico-químicos regulamentares? sim () não ()

Dentro dos padrões microbiológicos regulamentares? sim () não ()

Data de remessa da última amostra de água para exame laboratorial: _____

9. REDE DE ESGOTOS:

Tratamento prévio? sim () não ()

Vazão suficiente? sim () não ()

Tanque de sedimentação? sim () não ()

10. FORÇA E LUZ:

Constância: Permanente () Lapsos ocasionais () Falta ()

Carga: suficiente () Insuficiente ()

Gerador próprio? sim () não ()

11. MEIO DE TRANSPORTE DE MATÉRIA-PRIMA:

Caminhão: isométrico () comum () unidade frigorífica () CO2 ()

Local para lavagem de veículos? sim () não () Satisfaz? sim () não ()

12. MEIO DE TRANSPORTE DE PRODUTOS

Veículo: isotérmico () comum ()

13. DELIMITAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Cerca () Muro () Outras ()

14. CONCLUSÃO:



DATA: ____/____/____

Fiscal do SIM/POA

ANEXO 11

CERTIFICADO

Certifica que a empresa _____, localizada em _____, n° _____, no Município _____, inscrita no CNPJ sob o n° _____ é um empreendimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) de _____, registrado sob o n° _____, classificado como _____.

O estabelecimento foi inspecionado, encontrando-se apto as condições higiênicas e sanitárias, a produzir e comercializar.

_____, ____ de _____ de 20____.

Prefeito Municipal de

Médico Veterinário Responsável pelo SIM
CRMV n°

ANEXO 12

CERTIFICADO

Certifica que _____, localizado no endereço _____, no Município de _____ – _____, inscrito no CNPJ sob nº _____ é um empreendimento integrante do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA, através do Consórcio Interestadual e Intermunicipal de Municípios – Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul – de Segurança Alimentar, Atenção a Sanidade Agropecuária e Desenvolvimento Local – CONSAD, reconhecido pela portaria nº 62 de 15 de julho de 2016, publicada no Diário Oficial da União com data de 19 de julho de 2016.

O estabelecimento foi inspecionado, encontrando-se apto as condições higiênicas e sanitárias, a produzir e comercializar em todo território nacional.

_____, ____ de _____ de 20____.

Presidente do CONSAD

Diretora do Programa SUASA do CONSAD
CRMV nº _____

Médico Veterinário Responsável pelo SIM
CRMV nº _____

IT – INSTRUÇÃO TRABALHO				Páginas: 01 a 20
REGISTRO DE PRODUTOS E CONTROLE DE RÓTULOS				
Código:	Data de Emissão:	Data de Vigência:	Próxima Revisão:	Versão n°:
03	01/06/2021	01/01/2022	2031	05
Elaborado por:		Homologado por:		
Isis Burtet Jankus Médico Veterinário		Carla Fernanda Sandri Diretora do Programa SUASA		
Rafael Dal Ri Segatto Médico Veterinário				
Jacimar Welter Médico Veterinário				
Data: ____/____/____		Data: ____/____/____		

REGISTRO DE PRODUTOS E CONTROLE DE RÓTULOS

1. DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005 - Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal embalado e suas alterações.

DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017 - Aprova o Novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, e suas alterações.

2. OBJETIVOS

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite garantir a padronização da rotulagem, das empresas registradas, enviada ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, definindo a metodologia a ser utilizada. Algumas rotinas devem ser adotadas no registro documental, afim de que não se perca o controle, bem como surjam problemas que facilmente poderiam ser evitados. Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados no SIM, quer quando destinados ao consumo, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

3. APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se a todas as empresas registradas no SIM, sendo que a documentação de registro em duas vias, deve ficar arquivada uma na sede do SIM e outra na empresa.

4. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Responsável pelo estabelecimento, responsável técnico, responsável pelo SIM.

5. PROCEDIMENTO

A função principal do registro de produtos e do controle de rótulos registrados, é esclarecer sobre o processo de fabricação do produto, bem como sua avaliação, aprovação e controle da logomarca do SIM e SISBI.

6. REGISTRO DE PRODUTO

Entendendo-se como tal, a aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos e seus respectivos rótulos, do que trata o Título VII, Capítulo I, do Decreto 9.013.

- a. **Avaliação dos Memoriais Descritivos:** todos os produtos que a empresa pretende fabricar devem ser registrados através de memoriais descritivos de fabricação e rotulagem (ANEXO 01), os mesmos devem ser entregues ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM em 02 vias. O Médico Veterinário responsável deve fazer a avaliação conforme a legislação pertinente especificada através do check list de rotulagem (ANEXO 02) e dará o parecer final quanto ao registro do produto. Depois de avaliados e aprovados as vias serão distribuídas uma na sede do SIM e a outra na empresa. Todas as vias devem estar assinadas e rubricadas pelos representantes da empresa ao entregar no serviço, o SIM fara sua avaliação e também deverá rubricar em todas as páginas e assinada e carimbada no respectivo campo. Após aprovados, o certificado de produtos deve ser atualizado conforme ANEXO 03, sendo que o produto deve ser cadastrado ou alterado no e-SISBI.
- b. **Avaliação de produto não regulamentado:** destinado a avaliação de produtos que não possuem regulamento técnico de identidade e qualidade – RTIQ. Para a aprovação do produto não regulamentado, deve ser encaminhado o memorial descritivo de fabricação e rotulagem, juntamente com o laudo de análise Microbiológica o qual atesta a inocuidade, e o laudo Físico químico estabelecendo o padrão que deverá ser mantido. Os produtos que possuem legislação internacional traduzida, devem anexar a mesma ao processo. Posteriormente a avaliação e aprovação pelo SIM, a documentação de produtos de estabelecimentos SISBI deve ser cadastrada no e-SISBI pela empresa. Se o produto já possuir diretriz cadastrada pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, o fiscal deve avaliar e deferir o SISBI. Caso a diretriz deste produto

não esteja cadastrada, cabe ao fiscal do SIM solicitar a mesma ao MAPA. O deferimento do produto somente acontece após a publicação da diretriz no sistema. Enquanto essa diretriz não estiver cadastrada, o produto não pode ser comercializado pelo estabelecimento.

- c. **Avaliação da inocuidade e qualidade do produto para produção:** Após a avaliação e aprovação do memorial e do rótulo, o fiscal do SIM deve efetuar análise oficial microbiológica e físico-química.
- d. **Frequência das atualizações:** Os memoriais devem ser atualizados sempre que houver alteração de processo de fabricação, alteração de croqui de rótulo, registro e/ou adição de rótulos.

7. CONTROLE DE ROTULAGEM APROVADA

O Serviço de Inspeção de Municipal – SIM efetua o controle dos rótulos aprovados através da verificação in loco na empresa, onde deverá coletar uma amostragem e avaliar se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados no SIM.

A verificação é realizada conforme frequência descrita no programa de trabalho e o SIM deve dispor de registros auditáveis para comprovação. Em caso de constatação de não conformidades, o fiscal deve lavrar RNC. Dependendo da não conformidade encontrada, outras ações podem ser tomadas a juízo do SIM.

8. HISTÓRICO

Deve 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	25/05/2015	16	Criação do Documento
02	01/07/2016	14	Atualização
03	01/05/2018	14	Atualização
04	01/01/2020	17	Atualização
05	01/06/2021	20	Atualização

9. ANEXOS

ANEXO 01

MEMORIAL DE FABRICAÇÃO E ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Sr. fiscal a firma abaixo qualificada, através do seu **Representante Legal e do seu Responsável Técnico**, requer que seja providenciado no **Serviço de Inspeção Municipal - SIM**, o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.

Nº SIM ESTABELECIMENTO	N.º SEQUENCIAL DO RÓTULO	DATA DE ENTRADA SIM	DATA DE APROVAÇÃO SIM

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

RAZÃO SOCIAL:

C.N.P.J. :	INSCRIÇÃO PROD.RURAL:	INSCRIÇÃO ESTADUAL:	CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIMENTO:

ENDEREÇO:

BAIRRO:	CEP :	MUNICÍPIO:	UF:

FONE:	FAX:	EMAIL:

NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

- REGISTRO
- REGISTRO DE PRODUTO NÃO REGULAMENTADO
- ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO
- ALTERAÇÃO DE CROQUIS DO RÓTULO
- ADIÇÃO DE RÓTULOS

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME:	MARCA:
-------	--------

CARACTERÍSTICA DO RÓTULO	CARACTERÍSTICA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA	CARACTERÍSTICA DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA:
() IMPRESSO NA EMBALAGEM	() METAL	() AUSÊNCIA DE EMBALAGEM
() ETIQUETA ADESIVA	() VIDRO	() PAPELÃO
() ETIQUETA AFIXADA (grampeada ou amarrada)	() ISOPOR	() PLÁSTICO
() ETIQUETA LACRE	() PAPEL	() OUTROS: _____
() GRAVADO EM RELEVO	() ENVOLTÓRIO NATURAL/ARTIFICIAL	
() LITOGRAFADO/ GRAVADO A QUENTE	() PLÁSTICO	
() OUTROS: _____	() OUTROS: _____	

CONTEÚDO: PESO/VOLUME

QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO:	UNIDADE DE MEDIDA:

FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE

DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE: dd/mm/aa ou dd/mm/aaaa	LOCAL E FORMA DE INDICAÇÃO:
--	-----------------------------

FORMA DE APRESENTAÇÃO DO LOTE

() DATA DE FABRICAÇÃO/LOTE	INFORMAÇÃO DE COMO É EXPRESSO/COMPOSTO O LOTE DE PRODUÇÃO:
() NUMERO SEQUENCIAL (1,2,3...)	

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (Ordem decrescente)

MATÉRIA PRIMA	Kg ou L	%
SUBTOTAL		

INGREDIENTES / ADITIVOS (Função, Nome e INS) *quando os aditivos estiverem em mix, a empresa deve obrigatoriamente descrever cada ingrediente do mix separadamente, apresentando a quantidade e a porcentagem isolada de cada um dos ingredientes do mix. Para descrição na lista de ingredientes (ordem decrescente) os ingredientes adicionados mais de uma vez devem ser somados.	Kg ou L	%
SUBTOTAL		
TOTAL		

Lista de ingredientes: *mencionar conforme a lista de ingredientes no rótulo.

PROCESSO DE FABRICAÇÃO*mencionar local tipo de equipamento, tempo e temperatura de todas as etapas da produção. De acordo com a legislação. Descrever as temperaturas dos produtos e as temperaturas dos locais aonde são manipulados. Informar a referência legal do produto (RTIQ, Decretos, etc.)

MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISES DE CONTROLE MICROBIOLÓGICO E FÍSICO QUÍMICO
 Obs.: Para produtos sem RTIQ deve ser informado os padrões Microbiológico Físico Químicos comprovados através de laudos de análises.

SISTEMA DE EMBALAGEM (ENVASAMENTO) E ROTULAGEM *descrever o método de embalagem primária: embalagem a vácuo, selado a quente, atmosfera modificada, embalagem termoencolhível

ARMAZENAMENTO / ESTOCAGEM *(Mencionar local, temperatura do local, tempo de estocagem e forma de acondicionamento)		
MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR *(Mencionar o tipo de veículo, forma de acondicionamento, temperatura do produto e do ambiente onde é transportado)		
AUTENTICAÇÃO (Assinatura e Carimbo)		
DATA	RESPONSÁVEL LEGAL	RESPONSÁVEL TÉCNICO
APROVAÇÃO (Assinatura e Carimbo)		
DATA	RESPONSÁVEL DO SIM	
PARECER TÉCNICO *(Mencionar se está APROVADO ou REPROVADO, caso reprovado descrever o motivo)		

(02 VIAS, ORIGINAIS)

ANEXO: MODELO DO RÓTULO DO PRODUTO (Arte Gráfica) e da embalagem secundária (quando existente).

ANEXO 02

CHECK LIST DE ROTULAGEM

Este *Chek List* tem o objetivo de organizar um roteiro de informações para análise e aprovação de rótulos para o SIM/POA. Para preenchimento do *check list* deve ser consultada a legislação vigente.

Forma de preenchimento: C = Conforme NC = Não Conform NA = Não se aplica.
Quando houver uma não conformidade, esta deve ser descrita no parecer técnico.

Produto:

NºRegistro Produto:

NºRegistro SIM:

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR:

- A. () Razão Social ou Nome empresarial (conforme CNPJ ou CPF);
- B. () Endereço completo;
- C. () Classificação do estabelecimento no registro do Serviço de Inspeção conforme Legislação Municipal (Facultativo);
- D. () CNPJ ou CPF;
- E. () Informações do Importador (quando aplicável);
- F. () Marca Comercial do produto;
- G. () Autorização do uso da marca comercial de terceiros. O documento deve ser registrado e autenticado em cartório;
- H. () Expressão “INDÚSTRIA BRASILEIRA”;
- I. () “Fabricado por” e “Para” ou “Fracionado por:” “Embalado por” (quando aplicável)
- J. () Nº da Inscrição Estadual (IE);
- K. () Nº do telefone para contato ou SAC (conforme Dec. 6523/08).

2. NOMENCLATURA OFICIAL DO PRODUTO

- A. () Denominação de venda oficial (RTIQ, Resolução 1/2003 – MAPA ou decreto 9.013, Diretrizes);
- B. () Informar o tipo de apresentação (resfriado, congelado) ao final da nomenclatura oficial no caso de embutidos cárneos. Ex.: LINGUIÇA MISTA CONGELADA;
- C. () Além da denominação de venda oficial, pode ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada. (facultativo);
Ex. Denominação de venda oficial: Linguiça de carne suína resfriada.
Nome fantasia: Linguiça aperitivo/Linguिça de churrasco;

- D. () Informar o termo “temperada” e/ou “recheada” para carnes (conforme IN nº 17/2018); seguindo o exemplo: CARNE CONGELADA TEMPERADA RECHEADA DE SUÍNO SEM OSSO – PICANHA;
- E. () Uso do nome regional entre parênteses, após nome oficial, exclusivo para carnes (Resolução 1/2003 MAPA);
- F. () Forma de apresentação do produto na embalagem (Fatiado, Picado, moído), não podendo constar na nomenclatura oficial quando não estiver previsto em RTIQ;
- G. () Localizado no painel principal, em destaque, uniforme em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres;
- H. () Em destaque, Igual a maior fonte e no mínimo 1/3 do tamanho da marca (IN 22/2005);
- I. () Tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo, caso existam.
- J. () Expressão “Tipo”, quando aplicável (RDC nº 123/2004 ANVISA);
- K. () Utilização do nome comum e respectivos nomes científicos para as principais espécies de peixes de interesse comercial destinados ao comércio nacional (IN 53 de 01/09/2020).
- L. () Denominação de venda: a denominação de venda do produto é Peixe Congelado, acrescido, independentemente da ordem, da forma de apresentação e nome comum da espécie em caracteres uniformes em corpo e cor(Avaliar artigo 12 e seus parágrafos da IN 21 de 31 de maio de 2017);

3. LISTA DE INGREDIENTES

- A. () De acordo com o Regulamento Técnico e Memorial Descritivo de Rotulagem (IN nº 22/2005 ANVISA);
- B. () Lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo, em ordem decrescente de quantidade, sendo que os aditivos devem ser citados com função, nome e número de INS após os demais ingredientes;
- C. () Quando forem utilizados dois ou mais aditivos alimentares com a mesma função tecnológica e para os quais existem limites máximos numéricos estabelecidos, a soma das quantidades destes aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao maior limite estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade (RDC 272, art. 3º.)
- D. () A concentração de aditivos deve respeitar os limites estabelecidos (RDC nº 272, 14/03/2019 - ANVISA e RTIQ);
- E. () De acordo com o Regulamento Técnico de Aditivos Aromatizante (RDC Nº 2, DE 15 DE JANEIRO DE 2007 ANVISA);
- F. () Utilização da Maltodextrina, dextrina e outros açúcares em produtos carnes Nota técnica nº 001/2015 CGI/DIPOA, somente em casos previstos nos RTIQ;

G. () Fichas técnicas dos aditivos anexadas ao memorial: verificar relação de ingredientes informados e suas quantidades, alergênicos, transgênicos e demais informações importantes.

H. () Obrigatoriedade da inclusão de declaração sobre nova fórmula na rotulagem de alimentos quando da alteração de sua composição conforme IN 67 de 01 de setembro de 2020.

I. () Quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em uma norma do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS ou em um Regulamento Técnico específico, e represente menos que 25% do alimento, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado;

J. É informado o nome científico da espécie doadora do gene responsável pela modificação expressa do OGM (Organismo Geneticamente Modificado) da seguinte forma: “Após o nome do ingrediente” no painel principal ou nos demais painéis quando do prouto com ingrediente único;

4. CONTEÚDO (VOLUME/PESO)

A. () Localizado no painel principal em contraste com o fundo (fácil visualização);

B. () Tamanho dos caracteres de acordo com o volume/peso de produto] (Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021, tabela II);

Tabela II

Conteúdo líquido (g ou ml)	Altura mínima dos algarismos (mm)
Menor ou igual a 50	2
Maior que 50 e menor ou igual a 200	3
Maior que 200 e menor ou igual a 1000	4
Maior que 1000	6

C. () O uso da expressão que precede o valor indicativo de quantidade, como “PESO LÍQUIDO”, “CONTEÚDO LÍQUIDO”, etc., não é obrigatório (Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021, item 4.1);

D. () A indicação quantitativa dos produtos pré-medidos deve ser expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI), de acordo com: (Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021, item 2.6)

I - os produtos pré-medidos que se apresentam na forma sólida ou granulada ou em gel devem ser comercializados em unidades de massa;

II - os produtos pré-medidos que se apresentam na forma líquida devem ser comercializados em unidades de volume;

- E. () Queijos sem peso padronizado: “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR” e peso da embalagem; Portaria INMETRO nº 25/1986;
- F. () Produtos Cárneos: Peso líquido no ponto de venda (Venda por Peso); (Portaria INMETRO nº 19, de 07 de março 1997);
- G. () Produtos cárneos com perda de peso por desidratação: “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR”; (Portaria INMETRO nº 19, de 07 de março 1997);
- H. () “PESO DA EMBALAGEM” , exceto para pré-medidos (Portaria 25/1986 e 19/1997 - INMETRO);
- I. () Carne moída para varejo conteúdo máximo 1kg. Para venda institucional poderão ser admitidas embalagens superiores a 1 Kg, sendo que a espessura deve ser igual ou menor a 15 cm não sendo permitida a venda no varejo (IN nº 83, 21/11/2003 MAPA);
- J. () Produtos com conteúdo padronizado (filé de pescado congelado, leite líquido e manteiga) (Portaria nº 153/2008 INMETRO).
- K. () Obrigatoriedade de infomar a alteração quantitativa do produto emblado. (Portaria nº 392 de 29/09/2021)

5. CONSERVAÇÃO DO PRODUTO

- A. () Informação de temperatura máxima e mínima de conservação antes e após a abertura da embalagem (IN 22/2005 MAPA);
- B. () Prazo de validade antes e após a abertura da embalagem; RDC nº 259 da ANVISA (2002);
- C. () Temperatura de conservação de acordo com espécie e tipo de produto (RTIQ);

6. DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE

- A. () Formato de apresentação dos caracteres;(IN 22/2005 MAPA);
- B. () Data de fabricação (IN 22/2005 MAPA);
- C. () Prazo de validade (uma das expressões padronizadas pela IN22/2005 MAPA);
- E. () Lote (Ex: L (código), Validade/L, ou Data de Fabricação/L) RDC nº 259 da ANVISA (2002).

7. IDENTIFICAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO OFICIAL DE INSPEÇÃO

- A. () Carimbos conforme os modelo oficiais, com dizeres e forma de acordo com padrão do SIM (Decreto Municipal);
- B. () Tamanho do carimbo do SIM de acordo com o volume de produto acondicionado (Decreto Municipal):
 - Produtos de peso até 1Kg: 2,5cm de diâmetro; forma circular;
 - Produtos de peso acima 1Kg: 3,5cm de diâmetro; forma circular;

- C. () Dimensões do logotipo do SISBI de acordo com o Ofício Circular N° 01/2011/DIPOA/SDA:
- 1,5cm de comprimento: embalagens com superfície igual ou menor a 10cm²;
 - 3cm de comprimento: embalagens de peso até 2Kg;
 - 4,5cm de comprimento: embalagens de peso superior a 2Kg até 5Kg;
 - 6cm de comprimento: embalagens de peso superior a 5Kg até 10Kg;
 - 15cm de comprimento: embalagens de peso superior a 10Kg;
 - 6cm de comprimento: para etiquetas-lacre de carcaça e caminhões tanque;
 - O texto da logomarca SISBI/POA deverá ser aplicado quando as dimensões são iguais ou maiores que 4,5cm de comprimento;
- D. () Expressão de registro de rótulo sem abreviações e com as siglas correta “REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOB N° ___/___”
- E. () Comercialização Consorcial conforme Resolução Administrativa do CONSAD n° 12 e 13/2020:
1. Deve constar a descrição antes da identificação do consórcio, em letras minúsculas: Comercialização Consorcial conforme IN n° 29 de 23 de abril de 2020 do MAPA.
 2. Identificação do consórcio com letras maiúsculas, na forma 'CONSAD – SC, RS, PR', devendo estar posicionada logo abaixo do carimbo do serviço de inspeção, conforme modelos abaixo:
 - Modelo 01 – produtos até 1 Kg: Fonte da letra Times New Roman, negrito, cor preta, tamanho de letra mínimo de 10.
 - Modelo 02 – com mais de 1 Kg: Fonte da letra Times New Roman, negrito, cor preta, tamanho de letra mínimo de 12.
 3. A denominação do consórcio, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) e o endereço do CONSAD devem estar localizados logo abaixo da sigla (CONSAD – SC, RS, PR), com letra de Fonte Times New Roman, maior ou igual a 1 mm (milímetro) e legível, conforme abaixo: Consórcio Interestadual e Intermunicipal de Municípios de SC, PR e RS de Segurança Alimentar, Atenção a Sanidade Agropecuária e Desenvolvimento Local. CNPJ: 07.242.972/0001-31. Rua Odilon Cairo de Oliveira, 515 - Bairro São Gotardo - São Miguel do Oeste/SC. Data do cadastro no e-SISBI: 12/03/2020.
 4. Código de barras do produto, quando a empresa possuir (item facultativo).
- F. () Registro único: para cortes cárneos diferentes, e ou mesmo produto com pesos diferentes; EX.: Queijo mussarela – pesos líquidos 150g, 200g, 500g.

8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

- A. () É declarado o valor energético e os nutrientes obrigatórios na seguinte ordem: valor energético, Carboidratos, proteínas, Gorduras totais, saturadas, trans e Fibra Alimentar em gramas(g) e Sódio e miligramas(mg) (RDC n° 360, 23/12/2003);
- B. () Uso da Tabela Nutricional Simplificada; “Não contém quantidade significativa de..... (Nutrientes obrigatórios);
- C. Quando for declarada a quantidade de açúcares e ou polióis e ou amido e ou outros carboidratos, presentes no alimento, esta declaração deve constar

abaixo da quantidade de carboidratos, da seguinte forma (RDC nº 360, 23/12/2003):

1. Carboidratosg, dos quais:
 - A. açúcares.....g
 - B. polióisg
 - C. amido.....g
 - D. outros carboidratos ...g (devem ser identificados no rótulo). OU
 2. A quantidade de açúcares, polióis, amido e outros carboidratos pode ser indicada também como porcentagem do total de carboidratos.
 3. Quando for declarada a quantidade de gordura(s) e ou o tipo(s) de ácidos graxos e ou colesterol, esta declaração deve constar abaixo da quantidade de gorduras totais, da seguinte forma:
 - a. Gorduras totais.....g, das quais:
 - b. gorduras saturadas.....g
 - c. gorduras trans.....g
 - d. gorduras monoinsaturadas:....g
 - e. gorduras poliinsaturadas:.....g
 - f. colesterol:.....mg
- D. () As cifras e as unidades de medida (gramas (g) e miligramas (mg) deverão ser declaradas de acordo as disposições da RDC nº 360, 23/12/2003;
- E. () Declaração de vitaminas e minerais somente se presentes em quantidades igual ou maior a 5% da ingestão diária recomendada por porção indicada (RDC nº 360, 23/12/2003);
- F. () Valor energético e os valores dos nutrientes condizentes com o produto pretendido, respeitando a variação máxima permitida pela RDC nº 360, 23/12/2003 – **Fórmula: Valor de referência no Anexo A ----- 100%**
Valor declarado na tabela ----- x
- G. () A Tabela Nutricional deverá ser apresentada de acordo com os modelos aprovados pela RDC nº 360, 23/12/2003 (vertical A ou B ou linear), sendo que o modelo linear só poderá ser utilizado se não houver espaço suficiente na rotulagem;
- H. () A informação correspondente à rotulagem nutricional deve estar redigida no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português), sem prejuízo de textos em outros idiomas e deve ser colocada em lugar visível, em caracteres legíveis e deve ter cor contrastante com o fundo onde estiver impressa (RDC nº 360, 23/12/2003)
- I. () A informação nutricional será expressa como “zero” ou “0” ou “não contém” para valor energético e ou nutrientes quando o alimento contiver quantidades menores ou iguais as estabelecidas como “não significativas” de acordo com a tabela do item 3.4.3.2 da RDC nº 360, 23/12/2003;
- J. () Informação de porção e medida caseira de acordo com a RDC nº 359, 23/12/2003, tabela do item 4.1, por exemplo: para leite e carnes que não possuem porção definida deve-se calcular com base no valor energético de

125kcal, outras categorias de alimentos deve-se consultar a tabela citada anteriormente.

- K. () Informação Nutricional Complementar (INC) verificar se comparativo ou absoluto, light, magro, vitaminado, baixo em gorduras, entre outros, de acordo com a RDC Nº 54, 12/11/2012;
- L. declarar valor energético e percentual de valor diário em números inteiros conforme item 3.4.3 da RDC nº 360, 23/12/2003;
- M. () Alimentos para dietas com restrição - “DIET” (Portaria nº 29, 03/01/1998); Alimentos especialmente formulados para atender necessidades de pessoas em condições metabólicas específicas, por exemplo: diabéticos, gestantes, entre outros.

9. DIZERES E OU INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DO PRODUTO

- A. () “**CONTÉM GLÚTEN**” ou “**NÃO CONTÉM GLÚTEN**” para todos em destaque, nítido e de fácil leitura; (LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003);
- B. A expressão do glúten deve estar indicada após as informações de:
 1. Alérgicos
 2. Lactose
- C. () Instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves (RDC nº 459, 21/12/2020);
- D. () Carne moída com peso até 1kg deve conter a expressão “PROIBIDO O FRACIONAMENTO”; carne moída acima de 1Kg deve conter a expressão “PROIBIDA A VENDA NO VAREJO” (IN nº 83, 21/11/2003);
- E. () Corantes artificiais: expressão "Colorido Artificialmente" (Decreto nº 986, 21/10/1969);
- F. () Adição de aromas de acordo RDC nº 02/2007 (a tabela do informe técnico nº 26 da ANVISA (2007) não esta vigente mas pode ser utilizado pode ser utilizado como orientação):

Finalidade do aroma no produto	Classificação do aroma	Designação ou Painel Principal	Painel Principal
Definir / Conter o sabor de um alimento	Natural	Sabor...	Contém aromatizante
	Artificial	Sabor artificial de ...	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao Natural	Sabor...	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Reforçar ou reconstituir sabor de um alimento	Natural	Nome do produto	Contém aromatizante
	Artificial	Nome do produto	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao Natural	Nome do produto	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Conferir sabor não específico	A indicação do uso de aroma deve constar na lista de ingredientes conforme determina o item 6.2.4 da Resolução RDC nº 258/2002.		

- G. () Mistura de aromas, para indicação do aroma na rotulagem do alimento deve ser seguida a orientação do item 2.4 da Resolução RDC nº. 2/2007;
- H. () Indicar no painel principal do rótulo logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou

- desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: **CONTÉM GORDURA VEGETAL** (quando aplicável) - (IN22/2005);
- I. () Leites: Avisos Importantes (Lei nº 11265, 03/01/2006);
 - J. () Dizeres Obrigatórios Bebidas Lácteas (RTIQ – IN nº 16, 23/08/2005);
 - K. () Dizeres iogurte (RTIQ – IN nº 46, 23/10/2007), entre outras informações;
 - L. () Doce de Leite “exclusivo para uso industrial” (Portaria nº 354, 04/09/1997);
 - M. () Informações obrigatórias para rótulo de Ovos (RDC nº 35, 17/06/2009);
 - N. () Nomenclatura de ovos (Resolução nº 1, de 9 de Janeiro de 2003);
 - O. () “**CONTÉM LACTOSE**” com os dizeres em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2mm, imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes antes ou após os alérgicos, nunca inferior a letra utilizada na lista de ingredientes. No caso de embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm², a altura mínima dos caracteres é de 1mm (Lei nº 13.305, de 4 de Julho de 2016; RDC nº 136 de 08/02/2017);
 - P. () Regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose (RDC nº 135 de 08/02/2017); Observação: quando de dietas com restrição de lactose ocorre alteração da tabela nutricional, devendo ser informada galactose, lactose, e outros carboidratos
 - Q. () Declaração de Alérgicos: caso sejam ou contenham um dos alimentos listados na RDC nº 26/2015 ou seus derivados, apresentam a delcaração “Alérgicos : contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”, “Alérgicos: contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)” ou “Alérgicos: contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados”. Se houver presença não intencional (contaminação cruzada) usa-se “Alergicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”; Os dizeres devem estar em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2mm, nunca inferior a letra utilizada na lista de ingredientes. Imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes. No caso de embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm², a altura mínima dos caracteres é de 1mm (RDC nº 26/2015 ANVISA);
 - R. () Na rotulagem do mel deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade” (RIISPOA, Art. 460);
 - S. () Mel de uso industrial: deve conter a expressão “proibida a venda fracionada” (RIISPOA, Art.461);
 - T. () A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes (RIISPOA, Art. 456);
 - U. () Quantidade de água adicionada for superior a 3%, deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem (RIISPOA, Art. 456).
 - V. () Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens RIISPOA, Art. 455).
 - W. () Expressões em destaque para alimentos que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, com

presença acima do limite de um por cento do produto, o consumidor deverá ser informado da natureza transgênica desse produto, no painel principal e em conjunto com o símbolo, uma das seguintes expressões, dependendo do caso: "(nome do produto) transgênico", "contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)" ou "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico";

- X. () Alimentos e ingredientes produzidos a partir de animais alimentados com ração contendo ingredientes transgênicos deverão trazer no painel principal, em tamanho e destaque previstos: "(nome do animal) alimentado com ração contendo ingrediente transgênico"

"(nome do ingrediente) produzido a partir de animal alimentado com ração contendo ingrediente transgênico".

- Y. () Uso do símbolo transgênico conforme Portaria nº 2658, de 22 de dezembro de 2003;

- Z. () Produtos cárneos temperados: Condimentos em solução, deve ter o percentual de solução adicionada e sua respectiva composição declarada no painel principal do rótulo, em caracteres de mesmo realce e visibilidade, acompanhando a denominação de venda (IN nº 17/2018, Art. 12).

10. DIZERES, INFORMAÇÕES E IMAGENS NÃO PERMITIDAS.

- A. () Qualquer representação que torne a informação falsa, incorreta ou insuficiente; (IN 22/2005 MAPA);
- B. () Que induza ao erro, confusão ou engano sobre a procedência, qualidade, etc.;(IN 22/2005 MAPA);
- C. () Atribuição de efeito não comprovado; (IN 22/2005 MAPA);
- D. () Destaque a presença ou ausência de componentes intrínsecos ao produto;(IN 22/2005 MAPA);
- E. () Atribuir propriedades terapêuticas ou medicinais; (IN 22/2005 MAPA);
- F. () Que faça alusão à Bandeira Nacional e ou símbolos oficiais (Lei nº 5.700 de 01/09/1971, art. 31);
- G. () Informar "IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA", quando aplicável – (LEI nº 8078, 11/09/1990, art. 37).
- H. () Não são permitidas alegações como "sem conservantes", "sem corantes artificiais", "contém corantes naturais", entre outras semelhantes; (Informe técnico nº 70 de 19/01/2016);

11. ORTOGRAFIA, UNIDADES DE MEDIDA E TAMANHO DA LETRA

- A. () Ortografia revisada e na língua oficial do país;
- B. () Unidades de medidas oficiais (Sistema Internacional de Unidades - SI) e Unidade de medida de massa em caracteres minúsculos (Resolução nº 12, 12/10/1988 do CONMETRO);
- C. () Tamanho da letra igual ou maior que 1mm conforme IN 22/2005 do MAPA;

12. MEMORIAL DESCRITIVO DE ROTULAGEM

- A. () Todos os campos obrigatórios preenchidos adequadamente;
- B. () A composição do produto está de acordo com o Regulamento Técnico;
- C. () O processo descrito e informações atendem aos regulamentos oficiais específicos;
- D. () Está devidamente com as páginas rubricadas e com a assinatura dos responsáveis.

Data: ___/___/___

Ass. e carimbo do responsável:

ANEXO 03

CERTIFICADO

Certifico que os produtos da empresa....., inscrita no CNPJ sob o nº _____, localizada no município de _____, portando o registro de inspeção nº, foram avaliados pelo Fiscal de Inspeção _____, com registro no Conselho Regional de Medicina Veterinária nº _____

A avaliação quanto à conformidade do memorial descritivo de fabricação, seguiu os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), além de Check List de rotulagem conforme legislação específica vigente.

O Serviço de Inspeção Municipal - SIM é **FAVORÁVEL** a fabricação dos seguintes produtos:

Produto	Número de Registro	Data do Registro	Data da alteração

Local, data.

Fiscal do SIM/POA

IT – INSTRUÇÃO DE TRABALHO RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS				Páginas: 01 a 05
Código: 04	Data de Emissão: 01/06/2021	Data de Vigência: 01/01/2022	Próxima Revisão: 2031	Versão n°: 05
Elaborado por: Isis Burtet Jankus Médica Veterinária Rafael Dal Ri Segatto Médico Veterinário Jacimar Welter Médico Veterinário Data: ____/____/____			Homologado por: Carla Fernanda Sandri Diretora do Programa SUASA Data: ____/____/____	

RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS

1. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017.

Decreto nº 10.468, de 18 de Agosto de 2020.

2. OBJETIVOS

Estabelecer procedimentos operacionais padrões que possibilitem ao SIM/POA realizar a verificação oficial da rastreabilidade de todo o processo produtivo dos produtos produzidos pelos estabelecimentos registrados, desde a aquisição das matérias primas até a comercialização do produto acabado e o seu recolhimento.

A rastreabilidade deve garantir o rastreamento das informações a partir do produto final até sua matéria prima, ou a partir da matéria prima utilizada até o produto final.

3. APLICAÇÃO

Aplica-se a todas as empresas registradas no SIM/POA que possuem a rastreabilidade implantada. O procedimento de verificação oficial da rastreabilidade deve ser realizado através da verificação das planilhas de rastreabilidade (recebimento, produção e expedição) “*in loco*”, através do acompanhamento dos processos e das simulações de rastreabilidade (teste progressivo e regressivo). A verificação da eficiência da rastreabilidade permite a execução de um recolhimento efetivo.

4. DEFINIÇÕES

Rastreabilidade: ferramenta que permite controlar e gerenciar de maneira documentada as informações referentes a um processo/procedimento. É a capacidade de recuperação do histórico, da aplicação ou da localização de uma atividade, ou um processo, ou um produto ou uma organização, por meio de informações previamente registradas. De um modo mais simples, rastrear é manter os registros necessários para identificar e informar os dados relativos à produção, à origem e ao destino de um produto.

Conforme Decreto nº 9.013, de 29 de Março de 2017, artigo 10º, item XIX, define rastreabilidade como a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção,

distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação. Os controles de rastreabilidade devem ser realizado dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva.

Recolhimento: ação adotada pela empresa, que visa a imediata e eficiente retirada de lote(s) de produto(s) do mercado de consumo.

5. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

6. PROCEDIMENTO

No caso específico deste documento, a rastreabilidade se refere ao controle e gerenciamento dos processos de produção dos produtos destinados à alimentação produzidos pelo estabelecimento, desde a aquisição das matérias-primas até a comercialização do produto acabado. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle contendo registros auditáveis para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com o Decreto 9.013 de 29/03/17 e com as normas complementares. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

7. RASTREABILIDADE

7.1 Verificação do Controle de Recebimento de Matérias-primas

No recebimento da matéria prima deve ser avaliado, se a unidade controla em sua recepção, a entrada de animais, matérias primas, insumos (embalagens / aditivos) e ingredientes através de documentos auditáveis. Deve ser avaliado se a unidade estabelece e cumpre os pré-requisito para o recebimento, como prevê seu programa de auto controle (integridade de embalagens, temperatura, data de validade, procedência, aparência).

Na fiscalização devem ser verificadas 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 estão devidamente identificadas na recepção, permitindo a rastreabilidade.

As matérias-primas adquiridas pelos estabelecimentos aderidos ao SISBI devem obrigatoriamente ser provenientes de outras unidades com registro no SISBI

ou SIF. Os estabelecimentos com registro apenas no SIM podem adquirir de SIM/SIE/SIF e/ou SISBI.

7.2 Verificação Do Controle De Produção

No controle de produção deve ser verificado se a unidade consegue manter a rastreabilidade das matérias primas, ingredientes e aditivos durante o processo de produção de seus produtos. O controle do processo de produção deve ser efetuado por meio de documentos auditáveis correlacionando o recebimento das matérias primas com a produção (quantidade, procedência, etc). Deve ser observado a capacidade de produção do estabelecimento conforme aprovado no memorial econômico sanitário e licenciamento ambiental.

7.3 Verificação De Produto Expedido

No controle de expedição deve ser verificado se é possível retornar a rastreabilidade do que foi expedido, e se esta compatível com os controles de produção (teste de rastreabilidade regressiva). O controle do processo de expedição, deve ser feito por meio de documentos auditáveis, correlacionando a quantidade produzida com a expedida, devendo indicar, qual foi o destino de cada produto expedido.

7.4 Teste de rastreabilidade

O teste de rastreabilidade deve ser realizado in loco pelo fiscal de inspeção, o mesmo deve selecionar um lote de produto produzido e proceder ao rastreamento do mesmo, levando em consideração as particularidades de cada estabelecimento.

Deve ser verificado todas as etapas avaliando a proporção entre a quantidade de matéria prima recebida, produção e expedição.

O registro do teste deve ser realizado mensalmente na planilha de fiscalização, identificando qual foi o produto e o lote avaliado.

8. Recolhimento de produtos

A empresa deve dispor de programa de recolhimento dos produtos por ela elaborados e expedidos quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor o mesmo deve ser executado.

A verificação oficial deve se basear nos documentos utilizados pela empresa para o registro do recolhimentos dos produtos, onde deve ser avaliado se o procedimento de recolha é rápido e efetivo.

9. HISTÓRICO

Deve conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança. Quando uma Instrução de Trabalho é extinta, o responsável pela documentação e registro de dados precisa conservar a rastreabilidade do mesmo.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	25/05/2015	8	Criação do Documento
02	01/07/2016	8	Atualização
03	01/05/2018	8	Atualização
04	01/01/2020	5	Atualização
05	01/06/2021	5	Atualização

IT – INSTRUÇÃO DE TRABALHO				Páginas: 01 a 16
ANALISES FÍSICO QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS E ÁGUA				
Código:	Data de Emissão:	Data de Vigência:	Próxima Revisão:	Versão n°:
05	01/06/2021	01/01/2022	2031	05
Elaborado por:		Homologado por:		
Isis Burtet Jankus Médica Veterinária		Carla Fernanda Sandri Diretora do Programa SUASA		
Rafael Dal RI Segatto Médico Veterinário				
Jacimar Welter Médico Veterinário				
Data: ____/____/____		Data: ____/____/____		

ANÁLISE FÍSICO QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS E ÁGUA

1. DOCUMENTO DE REFERENCIA

Decreto Nº 9013, DE 29 DE MARÇO DE 2017, e suas alterações.

Manual de coletas do site do MAPA, conforme link abaixo:

<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais>

Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos (RTIQ);

Portaria de consolidação nº 05, 28/09/2017, Anexo XX;

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 que estabelece as lista de padrões microbiológico para alimentos.

2. OBJETIVOS

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilita garantir a padronização das coletas oficiais e envios de amostras para análises físico-químicas e microbiológicas de alimentos e água de abastecimento dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM. São descritos os procedimentos realizados para a coleta de amostras, transporte, plano de amostragem e ações a serem tomadas pelo SIM em casos de desvios.

3. APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, sendo que os laudos das análises devem ficar arquivados na sede.

4. DEFINIÇÕES

Os programas de redução de patógenos estão vinculados aos sistemas de garantia de qualidade. Neste contexto, as indústrias de alimentos precisam atender o plano de amostragem microbiológico e físico-químico que avalia os índices de higiene e qualidade dos produtos. O bom andamento das atividades industriais converge para bons resultados de análises assegurando a qualidade e inocuidade dos alimentos.

As amostras oficiais são coletadas pelo Médico Veterinário do SIM e os custos das análises bem como o transporte são, obrigatoriamente,

responsabilidade da empresa conforme artigo 478 do decreto 9013/2017 e artigo 87 do decreto municipal.

5. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Fiscais do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

6. Análises Físico-químicas e Microbiológicas de Alimentos

A obtenção correta das amostras, seu transporte para o laboratório e sua preparação para análise são etapas fundamentais para a obtenção de um resultado confiável. A exatidão dos resultados obtidos depende da execução correta dessas três etapas.

As amostras para exame microbiológico devem ser separadas daquelas destinadas ao exame físico-químico. A critério do fiscal do SIM, a mesma caixa pode conter mais de uma amostra, desde que sejam respeitados os critérios de natureza do produto (temperatura de conservação), acondicionamento e separação.

Sempre que possível às amostras devem ser enviadas em sua embalagem original, para evitar modificações em suas características originais e possíveis contaminações. Quando tal procedimento for inviável, em função do volume mínimo disponível para colheita, aceita-se o fracionamento, sendo que o mesmo deve ser efetuado por colaborador da empresa capacitado, acompanhado pelo fiscal do SIM. Cabendo nesse caso, ao fracionador da amostra, toda responsabilidade pela modificação das características iniciais do produto.

6.1 Solicitação Oficial de Análise (SOA)

A Solicitação oficial de análise é o documento que acompanha as amostras para análise conforme Anexo 01. As SOAs devem seguir sequência numérica anual para todas as empresas. O fiscal deve confeccionar SOAs separados para análises físico-químicas e microbiológicas dos produtos e da água de abastecimento.

**Observação: o fiscal deve descrever na SOA o nome e o código da análise conforme consta no site do MAPA em Análises laboratoriais.*

- **Materiais necessários:**

- Solicitação oficial de análise (SOA) - (ANEXO 01);
- Caixas Isotérmicas;
- Swabs de esfregaduras, quando aplicável;
- Gelo ou outra substância refrigerante;
- Embalagens plásticas;
- Fita adesiva;
- Papel toalha;
- Álcool;
- Lacre numerado.

7. Procedimento de Coleta para Análises Microbiológicas e Físico-Químicas de Alimentos

A responsabilidade pela coleta é do fiscal do SIM, sendo que sempre que possível, esse procedimento deve ser realizado na presença do responsável da empresa conforme o § 1º do art. 471 do decreto 9.013/2017. O fiscal deve atentar-se ao tipo de amostra coletada e o dia da semana em que a mesma chegará ao destino, evitando assim o descarte da amostra pelo laboratório.

O responsável pela coleta dos produtos deve ter alguns cuidados de Boas Práticas durante o procedimento, tais como: lavar as mãos ao manusear os produtos, limpar com papel toalha ao redor da embalagem e também passar álcool para assepsia da embalagem. As amostras devem ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros, na quantidade requerida pelo laboratório. O responsável pela coleta deve preencher a Solicitação Oficial de Análise (SOA) em uma via, sendo que a 1ª (primeira parte) deve ser anexada ao produto e enviada ao laboratório e a 2ª (segunda parte) deve ficar sob posse de quem coletou (fiscal do SIM). O produto deve ser colocado em uma segunda embalagem de plástico, fechado com lacres numerados de identificação do Serviço de Inspeção e acondicionado dentro de caixa isotérmica com gelo, se necessário (observar que os produtos devem ser mantidos sob refrigeração

desde a saída da indústria até a chegada no laboratório). Após esse procedimento, deve lacrar a caixa com fita adesiva e colocar a identificação do laboratório (destinatário) e da empresa (remetente) na parte superior. Encaminhar para o laboratório o mais breve possível. A responsabilidade pelo envio é da empresa.

Empresas registradas no SISBI devem utilizar laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura – MAPA, observando se o mesmo possui escopo para todas as análises requeridas.

Para o procedimento de coleta de amostras de superfície de carcaça, o fiscal do SIM deve solicitar que a empresa providencie o material necessário. Alguns cuidados devem ser tomados para garantir que a amostra seja transportada entre 1°C e 8°C. É importante assegurar que não ocorra o congelamento da amostra durante o transporte ao laboratório. Para tanto, recomenda-se o uso de folha de papelão entre os pacotes de gelo-gel e a amostra, evitando o contato direto e, conseqüentemente, o seu congelamento.

- Particularidades:

- Quanto a análise físico-química, devem ser guardadas duas amostras para contraprova do mesmo lote em caso de resultados não conformes. Estas amostras devem ser lacradas isoladamente pelo fiscal e armazenadas sob responsabilidade da empresa. Uma amostra é para a contraprova da empresa e outra do SIM;
- Não há contraprova para análises microbiológicas (Decreto 9013, art. 470, § 3º, inciso IV);
- Não há contra prova para produtos que perdem peso por desidratação;
- Não há contraprova para análises de nitratos e/ou nitritos (Decreto 9013, art. 470, § 3º, inciso I);
- Não há contraprova para análise de quantificação de lactose em produtos lácteos para dietas com restrição a lactose;
- Não há contraprova quando o produto apresentar prazo de validade exíguo sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

8. Procedimento para coleta de amostras de carcaças e meia carcaças, com ou sem pele em abatedouros frigoríficos

A coleta de amostras para análise de carcaças e meia carcaças, com ou sem pele em abatedouros frigoríficos, pode ser realizada de duas formas: coleta através de swabs ou coleta de cortes.

- Coleta através de swabs: será realizada por esfregadura de superfície das carcaças e/ou meia carcaças, após resfriamento, perfazendo um total de (400cm²) quatrocentos centímetros quadrados, com o uso de esponjas estéreis, hidratadas com volume conhecido de diluente e livres de biocidas.
- Coleta através de cortes: será realizada a coleta de vários pequenos cortes das carcaças e/ou meia carcaças, após resfriamento, totalizando uma amostra de no mínimo (500g) quinhentas gramas, os quais serão colocados em sacos plásticos estéreis.

Deve ser realizada a esfregadura e/ou a coleta de cortes nos seguintes locais:

- Para carcaça de suíno abrangerá quatro pontos da carcaça, sendo pernil, barriga, lombo e região axilar;
- Para carcaça de bovino abrangerá quatro pontos da carcaça, sendo alcatra, vazio, peito e pescoço.

9. Procedimento de coleta de amostras de leite cru refrigerado para estabelecimentos que beneficiam lácteos no âmbito municipal e consorcial

Deve ser coletada amostra de leite cru refrigerado nos estabelecimentos que recebem leite da propriedade e de terceiros ou somente recebam de terceiros e que não possuem laboratório físico químico completo.

Os parâmetros solicitados estão previstos no artigo 31 da Instrução normativa nº 77 de 26/1/2018, sendo que a frequência da coleta do leite cru refrigerado deve estar prevista no programa de trabalho do serviço de inspeção municipal, no mínimo uma vez por ano.

10. Padrões Microbiológicos e Físico-Químicos

As análises requeridas devem seguir os padrões de referência conforme o Decreto Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017 e suas alterações; Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 que estabelece as lista de padrões microbiológico para alimentos; Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade (RTIQ), Instrução Normativa nº 76 de 26 de Novembro de 2018 e suas alterações; RDC nº 272, de 14 de março de 2019 - uso de aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos; demais legislações pertinentes a padrões de análises físico-químicas e microbiológicas; site do Ministério da Agricultura, em Análises Laboratoriais, acesso em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais>

11. Frequência das Coletas

Deve ser realizada ao menos uma análise oficial microbiológica e físico-química de cada produto registrado e da água de abastecimento, anualmente. Conforme o número de produtos, as coletas devem ser divididas no ano, através do cronograma descrito nos Programas de Trabalho dos Serviços de Inspeção Municipais.

Caso a empresa não disponha, em seu estoque, do produto a ser coletado, o fiscal deve solicitar a justificativa da não realização da coleta para anexar ao seu Programa de Trabalho. O fiscal deve ainda manter um controle atualizado das análises pendentes e efetuá-las assim que houver disponibilidade de produto em estoque.

Em casos de resultados de análises microbiológicas não conformes, as novas amostras devem ser coletadas de forma representativa onde o "n" (número de amostras) deve estar conforme parâmetros informados no site do MAPA, disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais>.

12. Ações Fiscais mediante Resultados Não Conformes:

Quando o resultado da análise apresentar-se não conforme, devem ser tomadas as seguintes ações:

12.1 Análises Microbiológicas:

- O fiscal do SIM é o responsável pela avaliação do laudo e sempre que verificar não conformidade deve informar imediatamente a empresa e solicitar a suspensão da produção do produto envolvido através do Auto de Suspensão e solicitar através de ofício o recolhimento do lote do produto envolvido, conforme o descrito no programa de autocontrole da empresa;
- Deve-se lavrar RNC e Auto de infração;
- O SIM deve avaliar se a empresa contempla no seu Programa de Autocontrole ações para desvio de análises;
- Após a empresa ter tomado as ações corretivas, o fiscal do SIM deve enviar amostra representativa do produto para análise oficial de um novo lote. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer suspensa até que o resultado da análise apresente-se conforme os padrões exigidos e o SIM faça a liberação;
- Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação da produção e retorno das atividades, conforme julgar necessário.
 - Particularidade para produtos maturados acima de 30 dias:
- Para esses produtos deve seguir o descrito acima, porém não deve ser suspensa a produção.

12.2 Análises Físico-Químicas:

- O fiscal do SIM é o responsável pela avaliação do laudo e sempre que verificar não conformidade deve informar imediatamente a empresa através de documento por escrito e dependendo a causa, grau de desvio e se compromete a saúde ou gera engano ao consumidor, deve ser suspensa a produção do produto envolvido através de Auto de Suspensão;
- Deve-se lavrar RNC (obrigatório) e Auto de infração dependendo a causa e grau de desvio;

- Dependendo a causa, grau do desvio e sempre que comprometer a saúde do consumidor, o SIM deve solicitar através de ofício, o recolhimento do lote do produto, conforme o descrito no programa de autocontrole da empresa;
- Quando aplicável, a pedido da empresa ou a critério do SIM podem ser enviadas as contraprovas para análise; nesses casos, quando a contraprova apresentar-se conforme os padrões exigidos na legislação é efetuada a liberação da produção;
- Nos casos em que não existe contraprova ou a contraprova apresente-se não conforme, as empresas devem tomar as ações corretivas e o fiscal do SIM deve enviar amostra de novo lote do produto para análise oficial. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer suspensa até que o resultado da análise apresente-se conforme os padrões exigidos e o SIM faça a liberação;
- Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação e/ou desinterdição da produção e retorno das atividades, conforme julgar necessário.

- Particularidade para produtos maturados acima de 30 dias:

- Para esses produtos deve seguir o descrito acima, porém não deve ser suspensa a produção;
- O SIM deve avaliar se a empresa contempla no seu Programa de Autocontrole ações para desvio de análises;
- A empresa deve apresentar as ações corretivas para o desvio ocorrido;
- O SIM deve efetuar a coleta da contraprova, caso esta apresentar desvio, deve ser efetuada a coleta de 01 (uma) amostra de 03 lotes consecutivos após o lote de desvio.

13.Recorrência de não conformidades para resultado de análise Microbiológica e Físico Química

Após a verificação do segundo resultado insatisfatório de lotes consecutivos, do mesmo produto e para o mesmo parâmetro, deve ser instaurado o Regime Especial de Fiscalização (REF).

14. Procedimentos de Coletas para Análise Microbiológica e Físico-Química de Água de abastecimento

As amostras oficiais de água devem ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção.

Para estas análises serão utilizados equipamentos mensuradores do cloro e pH, conforme recomendação técnica do fabricante, sendo que estes devem possuir certificado de calibração válido e os reagentes devem estar dentro do prazo de validade.

14.1 Material Necessário

- Solicitação oficial de análise (SOA);
- Álcool 70%;
- Gaze ou algodão hidrófilo;
- Isqueiro;
- Frascos específicos para cada tipo de análise. *Obs.* O cloro presente na água coletada para análise microbiológica deve ser neutralizado imediatamente através da adição de tiosulfato de sódio, para impedir a continuação de seu efeito bactericida sobre a microbiota presente.

14.2 Procedimento de Coleta

Cuidados necessários: na hora da coleta assegurar-se que a torneira e as mãos não toquem a parte interna do frasco e da tampa. Amostras não analisadas imediatamente devem ser estocadas sob refrigeração de 1°C a 5°C, nunca congelar as amostras;

14.3 Coleta da Água de Abastecimento

- *Limpeza da torneira*: abrir a torneira e deixar a água escoar por um período de 1 a 2 minutos antes da coleta, fechar a torneira; com auxílio de uma gaze ou algodão umedecido em solução detergente neutro diluído friccionar toda a extensão da torneira interna (bocal) e externamente retirando poeira e sujidades; enxaguar abundantemente retirando todo o residual de detergente.

- *Desinfecção da torneira*: embeber um algodão ou gaze em álcool 70% e friccionar toda extensão da torneira durante (1 a 2 minutos). Se a torneira for de metal ou aço inox, flambar, com auxílio de uma chama a parte interna e externa da torneira, durante 40 segundos.

- *Coleta da Água*: Após limpeza e desinfecção, abrir a torneira e deixar escoar a água da tubulação por um período de 1 a 2 minutos; abrir o frasco estéril e coletar rapidamente a amostra, até a altura do gargalo; fechar o frasco imediatamente.

O responsável pela coleta deve preencher a Solicitação Oficial de Análise (SOA) em uma via, sendo que a 1ª (primeira parte) deve ser anexado ao frasco e enviada ao laboratório e a 2ª (segunda parte) deve ficar sob posse de quem coletou (fiscal do SIM). O frasco deve ser colocado em uma segunda embalagem de plástico, fechado com lacres numerados de identificação do Serviço de Inspeção e acondicionado dentro de caixa isotérmica com gelo.

14.4 Transporte das Amostras

A empresa deve enviar ao laboratório no menor tempo possível, nunca exceder 24 horas entre coleta e chegada ao laboratório para águas tratadas.

O transporte deve ser feito no máximo a 5º C (utilizar recipiente isotérmico com gelo).

14.5 Cuidados Gerais

- As amostras devem ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros, no volume requerido pelo laboratório;

- Nunca congelar a amostra;
- Cuidar para que não vaze;
- Certificar-se que a mesma foi bem identificada;
- Não abrir os frascos até o momento da coleta;
- Evitar que a tampa entre em contato com qualquer objeto;
- Ser breve na coleta.

14.6 Análises Requeridas

- Para as empresas com SISBI devem ser requeridas todas as análises listadas abaixo;
- Para as empresas registradas somente no SIM com abastecimento de água pública deve-se solicitar no mínimo as análises assinaladas com o asterisco (*);
- Para as empresas abastecidas de água proveniente de fonte ou poço, solicitar todas as análises;
- Para os Serviços de Inspeção que possuem mensuradores de Cloro e pH de precisão (com certificado de calibração e desde que os reagentes estejam dentro do prazo de validade) é facultativa a solicitação de ambas as análises, pH e cloro residual livre em laboratório terceirizado, devendo constar o resultado da análise realizada *in loco* na Solicitação Oficial de Análise no campo Observações. Nos demais casos, é obrigatória a solicitação dessas análises juntamente com as demais aos laboratórios terceirizados.

PRODUTO	ANALISE	PARÂMETRO	REFERÊNCIA LEGAL
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	MICROBIOLÓGICA	* <i>Escherichia coli</i>	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		* Coliformes totais	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		Alumínio	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		Amônia (como NH ₃)	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.

ÁGUA DE ABASTECIMENTO	FÍSICO-QUÍMICA	* Cloro residual livre	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		Cor	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		Dureza total	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		Ferro	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		Nitrato	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		Nitrito	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		* pH	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		Sólidos dissolvidos totais	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		* Turbidez	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.

14.7 Ações fiscais mediante resultados não conforme:

Em caso de constatação de não conformidade nas análises laboratoriais de água, o servidor do SIM deve avisar imediatamente a empresa e dependendo a causa e grau do desvio, se gerar algum risco a saúde do consumidor, suspender a produção dos produtos.

- Lavrar RNC (obrigatório) e Auto de Infração dependendo a causa e grau de desvio.
- Verificar se as ações para água de abastecimento com resultado insatisfatório estão descritas no Programa de Autocontrole da empresa.
- Após a empresa ter tomado as ações corretivas, o fiscal do SIM deve enviar outra amostra de água de abastecimento para análise oficial.
- Se o resultado da nova análise da água estiver conforme, o SIM deve emitir ofício de liberação da produção (quando aplicável).

- A critério do SIM, em conformidade com a Portaria de Consolidação do MS nº 5, caso seja observada a ocorrência de resultados não conformes com o padrão de potabilidade da água ou outros fatores de risco à saúde, é possível determinar a ampliação do número mínimo de amostras, o aumento da frequência de amostragem e a realização de análises laboratoriais de parâmetros adicionais.

15. HISTÓRICO

Deve 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	05/06/2015	17	Criação do Documento
02	01/07/2016	13	Atualização
03	01/05/2018	12	Atualização
04	01/01/2020	16	Atualização
05			

16. ANEXOS

ANEXO 01

SLOGAN DO MUNICÍPIO	PREFEITURA MUNICIPAL DE ... SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE – SOA			01-LABORATÓRIO:		03- Nº DA SOA/ANO	
				<input type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> Físico-Química			
05-PRODUTO:				06 - REGISTRO PROD.:		07-MARCA:	
09-ESTABELECIMENTO:				10-ENDEREÇO:			
11-DATA FABRICAÇÃO:		12-DATA VALIDADE:		13-Nº DO LOTE:		14-TAMANHO DO LOTE:	
/ /		/ /					
15-DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:				16-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:			
/ / :				TEMPERATURA °C			
				CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/>		CRISTAIS DE GELO <input type="checkbox"/>	
				RESFRIADO <input type="checkbox"/>		AMBIENTE <input type="checkbox"/>	
				17-DATA DA REMESSA:			
				/ /			
18-ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):							
19-OBSERVAÇÕES:							
20-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:				21-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO			
22-DATA E HORA DO RECEBIMENTO DA AMOSTRA:				23- IDENTIFICAÇÃO DO LABORATÓRIO:			
/ / :							
24-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:							
TEMPERATURA °C		CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/>		CRISTAIS DE GELO <input type="checkbox"/>		RESFRIADO <input type="checkbox"/>	
						AMBIENTE <input type="checkbox"/>	
						DECOMPOSIÇÃO <input type="checkbox"/>	
25-OBSERVAÇÕES:							
26-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:							

1º PARTE - LABORATÓRIO

----- RECORTAR ----- RECORTAR ----- RECORTAR ----- RECORTAR --

SLOGAN DO MUNICÍPIO	PREFEITURA MUNICIPAL DE ... SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE – SOA			27- Nº DA SOA/ANO	
28-PRODUTO:		29 - DATA DO ENVIO:		30-Nº SIM:	
31-ANÁLISE(S) REQUERIDA(S):					
- Nº DO LACRE:			- Nº DO LACRE DAS CONTRAPROVAS:		
32-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:					

2º PARTE – SIM

IT – INSTRUÇÃO DE TRABALHO COMBATE A FRAUDES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL				Páginas: 01 a 08
Código: 06	Data de Emissão: 01/06/2021	Data de Vigência: 01/01/2022	Próxima Revisão: 2031	Versão n°: 05
Elaborado por: Isis Burtet Jankus Médica Veterinária Rafael Dal RI Segatto Médico Veterinário Jacimar Welter Médico Veterinário Data: ____/____/____			Homologado por: Carla Fernanda Sandri Diretora do Programa SUASA Data: ____/____/____	

COMBATE A FRAUDES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

1. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017.

Decreto nº 10.468, de 18 de Agosto de 2020.

2. OBJETIVOS

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite ao Serviço de Inspeção combater as fraudes garantindo a qualidade dos produtos de origem animal.

3. APLICAÇÃO

Aplica-se a todas as atividades de fiscalização realizadas pelo Serviço de Inspeção as quais tenham envolvimento direto ou indireto com o processo de produção de produtos destinados à alimentação.

4. DEFINIÇÕES

Fraude alimentar: Comete-se fraude alimentar quando um alimento é deliberadamente colocado no mercado com a intenção de se obter lucro através do engano do consumidor.

Constitui fraude em alimentos alterações, adulterações e falsificações realizadas com a intenção de obter maiores lucros. Essas alterações podem ser feitas por meio de processos que visam atribuir aos produtos qualidades e requisitos que não possuem ou ocultar más condições estruturais e/ou sanitárias deles.

A Indústria é responsável pela qualidade dos processos e produtos através dos programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos (BPF - Portaria MAPA nº. 368/1997, APPCC – Portaria MAPA nº 46/1998, PPHO - Resolução nº. 10/2003 DIPOA/DAS).

5. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Fiscais do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

6. PROCEDIMENTO

Para o controle e combate às fraudes nos produtos de origem animal, são utilizados métodos como coleta de amostra de produtos para análise físico-química, controle de formulação dos produtos, aferição de peso, inspeções de rotina, supervisões ou auditorias, ações de combate às atividades clandestinas de obtenção e comércio e desenvolvimento de atividades de educação sanitária.

6.1 Análises Físico Químicas:

As análises físico-químicas dos produtos acabados são coletadas e enviadas aos laboratórios, através do cronograma estabelecido no programa de trabalho do fiscal do SIM, com frequência mínima anual de uma amostra por produto produzido.

6.2 Controle de Formulação:

O controle de formulação é realizado como forma de evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias primas utilizadas na fabricação (ANEXO 01). O controle de formulação deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido no Programa de Trabalho do fiscal do SIM, com frequência mínima anual de cada produto produzido. A formulação deve ser a mesma que foi aprovada pelo SIM.

6.3 Aferição de Peso e Volume:

Somente utilizada para produtos com peso líquido (pré-medidos) ou volume líquido, pesando no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando-se verificar se o peso declarado no rótulo condiz com o verificado *in loco* (ANEXO 02). O controle de aferição de peso/volume deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido no Programa de Trabalho do fiscal do SIM, com frequência mínima anual.

6.4 Outros métodos de combate à fraude:

Também são avaliados os métodos de controle de rastreabilidade da empresa, conforme descrito na Instrução de Trabalho nº 04.

Durante as inspeções de rotina ou supervisões/auditorias são avaliadas a procedência e integridade da matéria prima, data de validade dos produtos e insumos, conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas.

Para o combate as atividades clandestinas de obtenção e comércio de produtos de origem animal, devem ser realizadas atividades para conscientização da população quanto ao risco do consumo de produtos sem inspeção e/ou procedência. Para isso podem ser realizadas reuniões e palestras para os estabelecimentos que produzem e/ou comercializam produtos de origem animal, produtores e público em geral, além do desenvolvimento de ações em conjunto com órgãos de interesse. Neste mesmo princípio, outra atividade que deve ser desenvolvida é de Educação Sanitária, através de panfletagem, reportagens em jornal, entrevistas em rádio, palestras, entre outras.

7. Ações Fiscais:

7.1 Desvio de análises Físico-Químicas:

- Procedimento descrito na Instrução de Trabalho nº 05.

7.2 Desvio na formulação dos produtos, aferição do peso entre outros:

- Avaliar o programa de autocontrole da empresa verificando se está prevista ação em caso de desvio;
- Apreensão do lote e\ou rotulagem;
- Lavrar Relatório de Não Conformidade (RNC), e nos casos em que o desvio possa lesar o consumidor deve ser lavrado auto de Infração, ou interdição ou suspensão.

8. Regime Especial de Fiscalização (REF)

Considerando o que estabelece o artigo 2º da Lei Federal nº 7.889 de 23 de novembro de 1989;

Considerando o artigo 6º da Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor, que estabelece que “são direitos básicos do consumidor”: “*a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos*”;

E considerando a necessidade de harmonizar os procedimentos de inspeção sanitária de produtos de origem animal com base no Decreto Federal 5.741/2006 que estabelece o Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária – SUASA.

Institui-se o Regime Especial de Fiscalização (REF).

Regime Especial de Fiscalização (REF) é o conjunto de procedimentos a que serão submetidas às empresas registradas junto ao SIM/POA, em caso de reincidência nas violações das normas de industrialização dos produtos de origem animal, os quais caracterizem fraude, falsificação ou adulteração dos mesmos.

Para esta finalidade é considerada reincidência a verificação de não conformidades a partir do segundo resultado seguido insatisfatório do mesmo parâmetro para o mesmo produto, comprovados através de análises oficiais microbiológicas ou físico químicas ou comprovação de suspeitas de alteração.

8.1 Implantação do REF

A implantação do REF se dará mediante comunicação do SIM a empresa e após a lavratura do auto de infração, nos casos em que não tenha sido aplicado anteriormente, seguida da aplicação de uma ou mais medidas a seguir, definidas pelo SIM:

- a. Interdição parcial ou total do estabelecimento, através de auto de interdição conforme modelo da Instrução de Trabalho nº 08, Anexo 01;
- b. Apreensão dos produtos, embalagens e rótulos em estoque, através do auto de apreensão conforme modelo da Instrução de Trabalho nº 08, Anexo 02;
- c. Suspensão da expedição e comercialização do produto ou da produção, através de ofício;
- d. Apreensão dos lotes envolvidos e solicitação de ações corretivas e recolhimento, conforme descrito no Programa de Autocontrole da empresa;
- e. Lacração das câmaras, instalações e/ou equipamentos;
- f. Acompanhamento fiscal do(s) processo(s) de fabricação do(s) produto(s);
- g. Outras medidas corretivas, a juízo do SIM de acordo com a não conformidade detectada nos termos da legislação.

8.2 Finalização do REF

A finalização do REF se dará mediante:

- a. Apresentação de resultado satisfatório de 3 (três) lotes consecutivos compostos por 05 amostra de cada lote. A coleta das amostras deve ser realizada pelo fiscal do SIM. Os lotes produzidos devem ficar sequestrados até o recebimento dos laudos destes lotes;

- b. A comercialização dos lotes produzidos com resultado satisfatório durante o REF deve ser autorizada pelo fiscal do SIM após o recebimento do laudo.
- c. A finalização do REF será formalizada com a conclusão do processo pelo fiscal do SIM, através de ofício emitido pelo SIM.

A reincidência acarretará novo estado de REF, independente das demais sanções previstas na legislação vigente e a critério do SIM/POA.

9. HISTÓRICO

Deve 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	25/05/2015	7	Criação do Documento
02	01/07/2016	9	Atualização
03	01/05/2018	10	Atualização
04	01/01/2020	09	Atualização
05			

10. ANEXOS

ANEXO 01

Controle de Formulação de Produtos

Realizado pelo responsável pelo serviço de inspeção. Deve ser realizado de todos os produtos durante o ano. Quando constatado Não Conformidades deve ser realizado um Relatório de Não Conformidade (RNC). *Legenda: C= Conforme NC= Não Conforme NA= Não Aplicável*

Estabelecimento:

Registro SIM:

Data:

Produto:

Nº Registro:

Ingredientes	Quantidade (kg ou L)	%
TOTAL		

Atende o RTIQ do produto? () C () NC () NA

Conforme memorial de registro do produto? () C () NC () NA

Os *mix* utilizados apresentam a composição declarada no registro do produto? () C () NC
() NA

Observações: _____

Fiscal do SIM/POA

ANEXO 02

Controle de Aferição de Peso

Aferição do *peso líquido*: pesando no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando-se verificar se o peso descrito condiz com o verificado. Quando constatar Não Conformidade deve-se realizar um Relatório de Não Conformidade (RNC).

Legenda: C= Conforme NC= Não Conforme NA= Não Aplicável

Estabelecimento:

Registro do SIM:

Data	Produto	Peso Bruto	Peso Líquido	Peso da Embalagem ou Recipiente	C/NC/NA

Fiscal do SIM/POA

IT – INSTRUÇÃO TRABALHO				Páginas:
PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE				01 a 64
Código:	Data de Emissão:	Data de Vigência:	Próxima Revisão:	Versão n°:
07	01/06/2021	01/01/2022	2031	05
Elaborado por:		Homologado por:		
Isis Burtet Jankus Médica Veterinária		Carla Fernanda Sandri Diretora do Programa SUASA		
Rafael Dal Ri Segatto Médico Veterinário		Data: ____/____/____		
Jacimar Welter Médico Veterinário		Data: ____/____/____		

PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

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

Estabelecer um procedimento operacional padrão que possibilite os estabelecimentos sob fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM integrantes do CONSAD a implantar e executar, de forma compulsória, os autocontroles como pré-requisitos para seu registro no serviço de inspeção municipal e reconhecimento 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 todas as empresas do SIM e ao fiscal do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

4. DEFINIÇÃO

Os programas de autocontrole – PAC's, são sados para se ter um controle do processo de produção. É um procedimento que fundamenta-se na inspeção contínua e sistemática de todos os fatores que, de alguma forma, podem interferir na qualidade higiênico-sanitária dos produtos expostos ao consumo da população. São programas descritos pelo estabelecimento com o objetivo de esclarecer a forma para garantir o cumprimento das BPFs, além de outros controles necessários para cada tipo de estabelecimento. Os PACs são o instrumento de gerenciamento de todo o processo de produção voltados para a qualidade.

5. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Responsável pelo estabelecimento, responsável técnico e responsável pelo SIM.

6. PROCEDIMENTOS GERAIS

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, estão descritos abaixo:

Código	Programas de Autocontrole
1	Manutenção de instalações e equipamentos;
2	Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;
3	Iluminação;
4	Ventilação;
5	Captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento;
6	Águas residuais;
7	Controle integrado de pragas;
8	Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional - PPHO;
9	Higiene, hábitos higiênicos, do treinamento e saúde dos operários;
10	Procedimentos sanitários das operações - PSO;
11	Matérias-primas, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade;
12	Controle das temperaturas;
13	Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
14	Controles laboratoriais, análises e recall de produtos;
15	Controle de formulação dos produtos;
16	Bem-estar animal;
17	Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC;
18	Material Específico de Risco (MER).

As agroindústrias integrantes do SISBI devem desenvolver e implantar todos os autocontroles descritos acima. Aquelas que não fazem parte e possuem apenas o registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), devem desenvolver e implantar os autocontroles número 5, 7, 8, 9, 11 e 12.

Os autocontroles devem constar em documentos que expliquem como são realizados os procedimentos de recepção até a expedição. Devem ser descritas as frequências de monitoramento e como os mesmos são feitos, quais as atitudes a serem tomadas quando ocorrerem desvios dos limites, condições e situações aceitáveis e quem são os responsáveis por tais monitoramentos. Nos autocontroles de todas as etapas dos processos industriais deve-

se 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 criados formulários ou planilhas de controles 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 conseqüente correção.

Os procedimentos de autocontrole devem ser descritos em forma de documentos auditáveis e praticáveis pelas empresas, conforme estrutura de Programa de Autocontrole ANEXO 01.

Quando houver mudanças estruturais, operacionais ou de fluxograma, o PAC deve ser atualizado.

6.1 IMPLANTAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE PELOS ESTABELECIMENTOS

6.1.1 MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

6.1.1.1 Objetivo geral

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

6.1.1.2 Objetivos específicos mínimos a serem abordados

- Descrição da natureza das instalações como, por exemplo, forro, teto, paredes, pisos, portas, janelas e outros pertinentes das áreas internas e externas,
- Descrição da natureza dos equipamentos e utensílios;
- Descrição dos tipos de manutenção preventiva e corretiva;

6.1.2 VESTIÁRIOS, SANITÁRIOS E BARREIRAS SANITÁRIAS

6.1.2.1 Objetivo geral

Descrever se existem vestiários e sanitários em número suficiente e de tamanhos adequados ao número de trabalhadores das indústrias e se estes estão instalados de forma que não tenham acesso direto a áreas de recepção/processamento/armazenamento.

Descrever se os equipamentos são suficientes para satisfazer às necessidades da demanda, como são organizados e se estão em condições higiênicas adequadas a um estabelecimento produtor de alimentos.

Descrever o mecanismo para a guarda de roupas e objetos pessoais e se são em número idêntico ou maior que o de funcionários, não devendo, neste caso, serem usados para a guarda de materiais que não sejam roupas e de uso pessoal. Os calçados devem ser guardados separados das roupas.

Descrever como é a instalação de vasos sanitários, se estes estão funcionando perfeitamente, sempre providos de lavatórios (pias e torneiras) e papel toalha não reciclável, ou outra forma de absorvente higiênico para a secagem das mãos ou método de secagem alternativo, assim como detergente e sanitizante apropriados para as mãos devendo ser mantidos nas condições mais rigorosas de higiene. A lavagem das mãos e antebraços é compulsória quando da saída de vestiários, sanitários e mictórios e antes de entrar nos locais onde são manuseados e processados matérias-primas, produtos e subprodutos. Os uniformes e aventais também devem ser protegidos de contaminações quando esses locais forem utilizados.

Descrever os acessos às áreas industriais, se dispõem de instalação de barreiras sanitárias em número adequado ao contingente de pessoas que ali trabalham. Estas consistem no conjunto formado por dispositivo com torneira com água, escova e detergente para lavagem de calçados, denominada lava botas, torneira, pia e dispositivo com detergente para a lavagem das mãos e antebraços e também dispositivos com toalhas de papel não reciclável e com desinfetante para a secagem e sanitização das mãos e antebraços. Todas as torneiras devem ter mecanismo de fechamento que não utilize as mãos. Descrever se existem cestos com tampas articuladas e de abertura e fechamento também não manual para o depósito das toalhas de papel não reciclado utilizadas. As barreiras sanitárias devem ser instaladas em locais estratégicos, de forma que as pessoas, quando acessarem as áreas industriais, sejam obrigadas a higienizarem os calçados, as mãos e antebraços.

6.1.2.2 Objetivos específicos mínimos a serem abordados

- Descrição das instalações e equipamentos da vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;
- Descrição da organização e funcionalidade das instalações, equipamentos dos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;
- Descrição da manutenção instalações e equipamentos dos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;
- Descrição da higienização instalações e equipamentos dos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias.

6.1.3 ILUMINAÇÃO

6.1.3.1 Objetivo geral

Descrever a manutenção e a funcionalidade da iluminação de todas as áreas industriais se dispõem de iluminação e intensidade adequada, descrevendo se nas áreas de recepção, processamento, manipulação, armazenamento e inspeção de matérias-primas e produtos e em todos os locais onde são executados procedimentos de limpeza e sanitização de instalações, equipamentos e utensílios, é possível realizar a avaliação da eficiência dos procedimentos de higienização.

Descrever se a intensidade da luz permite a visualização de contaminações nas matérias-primas, produtos e nas superfícies que com estes entram em contato. A cor da luz não deve distorcer a cor dos produtos e matérias-primas e a disposição das lâmpadas deve ser de maneira tal que não ocorram áreas de sombreamento. Descrever se todas as luminárias são providas de protetores contra quebra de lâmpadas.

Descrever 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.

6.1.3.2 Objetivos específicos mínimos a serem abordados:

- Descrição da localização, do tipo de iluminação (natural e artificial) e da constituição das luminárias, incluindo a forma de proteção em todos os setores
- Descrição da intensidade (em lux) da iluminação, frequência e modo de avaliação, quando necessário;
- Descrição da manutenção das luminárias;
- Descrição da higienização das luminárias.

6.1.4 VENTILAÇÃO

6.1.4.1 Objetivo geral

Manter as instalações construídas de maneira que ocorram as menores variações possíveis de temperatura e umidade entre elas, e quando isto não for possível, que no ambiente industrial existem mecanismos de controle da formação de condensação, neve e gelo.

Garantir que 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.

Controlar o excesso de umidade, que se apresenta como vapor, condensações e formação de gelo que podem propiciar odores indesejados, assim como condições ambientais

insalubres das dependências industriais. A formação de vapor, neve ou gelo também é inconveniente nos locais de armazenagem de matérias-primas e produtos acabados, devendo ser controlada de forma preventiva.

6.1.4.2 Objetivos específicos mínimos a serem abordados

- Descrição do sistema de ventilação incluindo os métodos utilizados para prevenção e controle visando evitar a formação de vapores, condensação e gelo incluindo, quando aplicável, janelas, cortinas de ar, cortinas de plástico (PVC transparente) e exaustores em todos os setores;
- Descrição da previsão da formação de vapores, condensações e gelo em áreas específicas e o controle para evitar alteração das matérias-primas e produtos.

6.1.5 CAPTAÇÃO, TRATAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO

6.1.5.1 Objetivo geral

Estabelecer procedimento de controle da água de abastecimento utilizada nos processos de limpeza e sanitização de instalações, equipamentos e utensílios, que, em diversas situações, suas superfícies entram em contato com as matérias-primas, produtos e embalagens, além de muitas vezes participar na diluição de ingredientes e aditivos, servindo de veículo. O controle da qualidade da água utilizada pelos estabelecimentos é fundamental para os processos fabris garantirem inocuidade.

Garantir a disponibilidade de água potável para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição. Observando se dispõem de água em quantidade e qualidade suficiente às suas necessidades de limpeza e sanitização, também para o preparo de soluções utilizadas nos processos produtivos e nas análises laboratoriais de controle de processos, devendo ainda, atender à legislação vigente que rege o assunto.

Manter a potabilidade da água utilizada em todos os processos realizados no estabelecimento, com identificação dos pontos de coleta de água e mensuração do cloro residual livre e pH. Para garantia do processo, periodicamente, os estabelecimento devem analisar a água coletada na rede de distribuição.

Descrever o tipo de fonte de água de abastecimento, se fonte própria (manancial de superfície e /ou subterrâneo) ou rede pública. Neste caso, deve-se conhecer a bacia de captação da água, identificando-se possíveis fontes causadoras de poluição, como outras indústrias, atividades agrícolas e o conseqüente uso de agrotóxicos, etc. Com base nessas informações, a empresa determina a frequência das análises de controle e seu monitoramento.

Quando a origem da água é a rede pública de abastecimento, por sofrer tratamento em estação própria à finalidade, os estabelecimentos devem dar atenção ao seu armazenamento e distribuição, procurando identificar falhas que possam levar à sua contaminação.

Descrever o método de cloração da água, a qual pode ser feita de forma automática, através de cloradores eletrônicos ou por pastilhas, com dispositivos de alerta que sejam acionados quando ocorrerem problemas de funcionamento, quando necessário, alarme sonoro e/ou visual. Descrever a frequência da realização de análises da água de abastecimento como parte de seus autocontroles. A quantidade de cloro e pH deve ser de acordo com a legislação vigente.

Para evitar possíveis acúmulos de contaminações nos locais onde a água fica estagnada deve ser avaliado se a rede hidráulica, é projetada, construída e mantida de forma a não apresentar pontos de pressão negativa no sistema, evitando-se a entrada de contaminações por sucção quando da ruptura de tubulações. Nos casos em que isso seja impossível, devem ser instalados dispositivos eliminadores de vácuo, mantendo a pressão interna das tubulações sempre positiva.

6.1.5.2 Objetivos específicos mínimos a serem abordados

- Descrição da captação de água de abastecimento, contemplando tipo de fonte, vazão, quantidade de reservatórios, capacidade;
- Descrição dos métodos utilizado para o tratamento da água de abastecimento;
- Descrição da identificação de todos os pontos de água do estabelecimento,
- Estabelecer o procedimento de mensuração do cloro residual livre e pH;
- Descrição do procedimento de higienização dos reservatórios;
- Descrição do procedimento de coleta, da periodicidade e dos parâmetros para envio de amostras de água de abastecimento para análise microbiológica.

6.1.6 ÁGUAS RESIDUAIS

6.1.6.1 Objetivo geral

Avaliar se a direção do sistema de escoamento permite caimentos adequados dos pisos, de canaletas e tubulações se possuem dimensões apropriadas e identificadas para sua condução, evitando empoçamentos e seu cruzamento com a rede de água de abastecimento.

Descrever como é o sistema de recolhimento de águas residuais e se este facilita o recolhimento e é 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.

Descrever se nos locais onde há descarga de água e de outros líquidos, é dada atenção especial à drenagem dos mesmos, evitando a formação de condições sanitárias indesejáveis

que possam prejudicar matérias-primas e produtos. Descrever se no sistema de recolha das águas utilizadas, existem ralos sifonados para impedir o refluxo de gases.

6.2.6.2 Objetivos específicos mínimos a serem abordados

- Descrição do sistema de drenagem das águas residuais contemplando ralos, canaletas, declividade do piso e fluxo das águas servidas;
- Descrição dos métodos utilizados para prevenção e controle visando evitar a formação de água residuais, presença de resíduos sólidos e o refluxo de gases no piso e nos equipamentos.

6.1.7 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

6.1.7.1 Objetivo geral

Evitar a formação de condições que favoreçam o desenvolvimento/alojamento de insetos e roedores, além de evitar que tais pragas tenham acesso às áreas industriais.

Descrever se as áreas externas são mantidas livres de acúmulos de água, resíduos de alimentos, se não apresentam situações ou locais que possam servir de abrigos para insetos e roedores, assim como situações que propiciem a reprodução destes.

Garantir que as armadilhas luminosas para atrair insetos estão instaladas em locais que não sejam visíveis da área externa das indústrias, não sendo recomendada sua instalação nas dependências em que sejam manipulados ou armazenados matérias-primas, ingredientes, embalagens e produtos.

6.1.7.2 Objetivos específicos mínimos a serem abordados

- Descrição do monitoramento 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;
- Identificação do mapa de iscas (porta iscas numerados com mapa de armadilhas e layout da empresa);
- Descrição da frequência do monitoramento do controle;
- Descrição dos produtos químicos utilizados no estabelecimento devidamente registrados em órgão competente, constando indicação de uso. Caso a empresa possua prestação de serviço terceirizado, a mesma deverá apresentar a descrição no próprio manual.

6.1.8 PROCEDIMENTOS PADRONIZADOS DE HIGIENE OPERACIONAL – PPHO

6.1.8.1 Objetivo geral

Descrever os procedimentos padronizados de higiene operacional - PPHO de forma a estabelecer uma rotina de ações para evitar a contaminação direta ou cruzada e alterações indesejadas nas matérias-primas e produtos, preservando suas qualidades originais antes, durante e depois das operações industriais.

Evitar qualquer tipo de contaminação nas matérias-primas e produtos, causadas pelo contato com superfícies de equipamentos, utensílios, instrumentos e manipuladores.

Garantir que o ambiente está sob controle, diminuindo os riscos de contaminações e garantindo a inocuidade de suas matérias-primas e produtos, através de procedimentos pré-operacionais de limpeza e sanitização.

Descrever como é o controle do monitoramento dos procedimentos padronizados de higiene pré-operacional (PPHO pré-operacional) e são realizados logo após o término da limpeza, e se os monitoramentos dos procedimentos operacionais (PPHO operacional) são realizados durante a produção ou nos intervalos de almoço ou troca de turno de trabalho.

6.1.8.2 Objetivos específicos mínimos a serem abordados

- Descrição do conceito de higienização pré - operacional e operacional;
- Descrição e frequência do procedimento pré-operacional, contemplando as etapas de higienização e desinfecção de todos os setores, equipamentos e utensílios. Os procedimentos de higienização descritos no programa devem prever a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes;
- Descrição e frequência do procedimento operacional, contemplando as etapas de higienização e desinfecção dos setores, equipamentos e utensílios. Os procedimentos de higienização descritos no programa devem prever a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes;
- Descrição de como os produtos químicos e utensílios utilizados são armazenados e identificados separado das áreas de manipulação de alimentos;
- Lista atualizada de todos os produtos químicos utilizados no estabelecimento devidamente aprovados pelos órgãos competentes para indústria de alimentos, especificando princípio ativo, finalidade, concentração, diluição e forma de uso, com apresentação da ficha técnica dos produtos químicos utilizados;

6.1.9 HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS, DO TREINAMENTO E SAÚDE DOS OPERÁRIOS

6.1.9.1 Objetivo geral

Garantir que todas as pessoas, ao sair dos vestiários e sanitários e ao adentrarem às áreas de produção, além disso, sempre que necessário, realizem a lavagem das mãos e antebraços, que deve ser seguida da desinfecção dos mesmos. Para isso, em cada local citado, devem estar instaladas torneiras e pias com detergente e desinfetante, em número suficiente, devendo elas estar posicionadas estrategicamente.

Descrever o procedimento de lavagem das mãos, prevendo-se situações em que seja necessário o uso de luvas. Quando do uso destas, além das mãos e antebraços, também elas devem ser objeto de lavagem e higienização. Todas as pessoas, que de uma forma ou outra, estejam envolvidas na recepção, processamento, industrialização, transformação, embalagem, armazenagem, carregamento e transporte, devem manter a higiene adequada.

Garantir que os hábitos higiênicos do pessoal sejam adequados, não podendo os manipuladores espirrar, tossir, falar sobre matérias-primas e produtos de origem animal, nem coçar ou tocar em locais contraindicados, dessa forma, diminuindo o risco de contaminações de matérias-primas e produtos de origem animal.

Descrever se o uniforme do pessoal é de cor clara, com frequência definida de troca se houver necessidade e naqueles casos em que ocorra a contaminação do mesmo, de forma a evitar a contaminação cruzada com matérias-primas, embalagens e produtos. Nas ocasiões em que outros dispositivos precisam ser utilizados para evitar essa contaminação, como por exemplo, o uso de aventais, deve haver essa previsão nos autocontroles.

Nos casos em que um mesmo operário, quando factível, trabalhe numa área suja e numa área limpa, como, por exemplo, recepção e produção, a troca de uniformes é imprescindível, cada vez que o mesmo entre na área de produção, assim sendo para a lavagem e sanitização das mãos e antebraços.

Avaliar a saúde dos operários, devendo os mesmos só serem admitidos dentro das áreas de manipulação de matérias-primas e produtos, depois da apresentação das carteiras de saúde ou atestado de saúde, devendo constar nas mesmas a expressão “apto a manipular alimentos”.

Quando da presença de doenças infecciosas, feridas abertas, lesões purulentas, ou quando o operário for portador inaparente ou assintomático de doença ou agente causador de toxinfecções, ou outra fonte de contaminação, que possam causar risco à saúde, deve ele ser afastado da função até enquanto o risco persista. Os documentos de controle da saúde dos operários devem estar à disposição do SIM, devendo os estabelecimentos ter planilhas de

controle, onde conste a relação dos funcionários, a data de renovação dos exames médicos e consequentemente da carteira de saúde.

Procedimento descrito quanto aos treinamentos dos funcionários contemplando os assuntos abordados. Também as empresas devem treiná-los no desempenho dos monitoramentos e das verificações dos autocontroles e de seus registros, na tomada de decisões quando da ocorrência de desvios dos programas, assim como para que tenham ciência de sua importância para o cumprimento das metas. Todos esses treinamentos e registros devem constar nos autocontroles.

6.1.9.2 Objetivos específicos mínimos a serem abordados

- Descrição das boas práticas de manipulação e fabricação pelos manipuladores, abordando correta higienização de mãos e antebraços, luvas, botas e uniformes;
- Descrição dos uniformes contemplando composição, cor (setor/função), frequência de troca, lavagem, uso de materiais descartáveis (luvas, avental, máscara e outros) e local de guarda;
- Descrição do controle de saúde dos manipuladores (atestado ou carteira de saúde com a informação de apto a manipular alimentos) que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação, contemplando a relação de todos os funcionários e o prazo de validade do exame;
- Descrição das normas sanitárias para colaboradores e visitantes;
- Descrição da higiene e dos hábitos higiênicos dos manipuladores;
- Descrição e frequência da capacitação sobre procedimentos de boas práticas de manipulação e fabricação, Higiene e hábitos higiênicos para os colaboradores;
- Descrição e frequência da capacitação para os monitoramentos e verificadores dos autocontroles;
- Descrição da prevenção de risco de contaminação direta ou cruzada dos alimentos quando na ocorrência de lesões, doenças, ou em casos de portadores de agentes de toxinfecções alimentares.

6.1.10 PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DAS OPERAÇÕES – PSO

6.1.10.1 Objetivo Geral

Manter todas as superfícies de equipamentos, utensílios, instrumentos de trabalhos e outros, que entram em contato com matérias-primas e produtos, limpos e sanitizados.

Manter as instalações, equipamentos, utensílios, instrumentos e outros, que não entram em contato direto com matérias-primas e produtos, mas que podem participar de alguma forma

para que ocorra contaminação cruzada nestes, limpos e sanitizados na frequência necessária, de forma a mantê-los em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

Manter as matérias-primas e produtos de origem animal protegidos de qualquer tipo de alterações durante as recepções, os processamentos, manipulações, armazenamentos, carregamentos, transbordos e transportes, devendo esses itens constar nos autocontroles dos estabelecimentos. Descrever se na recepção das matérias-primas existem cuidados para que as mesmas não sejam contaminadas e 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.

Estabelecer procedimento de prevenção quando durante as manipulações e processamentos ocorrerem contaminações cruzadas, evitando acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, evitando contra fluxos.

Manter os veículos transportadores de matérias-primas e produtos projetados, construídos e mantidos em condições higiênico-sanitárias e com temperatura para transporte adequada, apresentando-se com 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.

Manter os equipamentos de geração de frio e de controle de temperatura dos veículos transportadores de matérias primas e produtos funcionando de maneira correta.

Verificar se os produtos químicos utilizados nas limpezas, os sanitizantes, os coadjuvantes de fabricação e outros similares utilizados pelas indústrias, são preparados e armazenados de maneira que não sofram alterações nas suas condições ideais de uso, não alterem matérias-primas e produtos e não gerem situações que possam comprometer as boas condições higiênico-sanitárias das operações.

6.1.10.2 Objetivos específicos mínimos a serem abordados

- Descrição dos procedimentos sanitários operacionais – PSO desde a recepção da matéria prima, produção e expedição;
- Descrição da frequência e dos monitoramentos utilizados para controlar os procedimentos sanitários operacionais – PSO;
- Capacitação sobre procedimentos sanitários operacionais, monitoramentos e das verificações dos autocontroles e de seus registros previsto em cronograma.

6.1.11 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES, MATERIAL DE EMBALAGEM E RASTREABILIDADE

6.1.11.1 Objetivo geral

Documentar os procedimentos de controle na recepção das matérias-primas, de forma a detalhar sua origem, as condições de armazenamento, a integridade das embalagens e recipientes, sua identificação, as temperaturas de armazenamento e as situações de risco de contaminação cruzada, sendo esses itens também aplicáveis aos ingredientes e aos materiais das embalagens e rotulagem, quando for o caso.

Descrever os cuidados nos procedimentos de manipulação das matérias-primas durante as transferências para as diversas seções das indústrias, de forma a preservar a integridade das embalagens e recipientes, evitando a exposição do conteúdo, de forma a prevenir possíveis contaminações, verificando as condições de manutenção de estrados e prateleiras de depósito.

Controle da manutenção das embalagens, identificando situações em que elas possam sofrer contaminações físicas, químicas e/ou biológicas, devendo mantê-las em local limpo, seco, protegido de poeira, insetos, roedores, e de outras pragas, ou outras situações que possam gerar contaminações cruzadas ou alterações das matérias-primas, ingredientes e produtos. Manter as embalagens que entram em contato direto com os produtos armazenadas em local separado, de forma isolada e mantidas dentro de suas embalagens originais, protegidas de possíveis contaminações ambientais. As embalagens danificadas, perfuradas, rasgadas ou que de outra forma se apresentem inadequadas para uso, devem ser inutilizadas. As embalagens secundárias também devem ser armazenadas em local separado.

Quanto aos ingredientes, as indústrias devem armazená-los em local próprio para esse fim, isolados, devendo-os manter em suas embalagens originais e, quando houver necessidade de transferência para outras embalagens ou recipientes, devem ser retiradas quantidades suficientes apenas para seu uso no período imediato, sempre mantendo-as em ambiente limpo, seco, protegido de poeiras, insetos e roedores e de outras condições que possam ocasionar contaminações e/ou alterações nas suas características originais. Os ingredientes devem ser registrados ou dispensados de registro, ainda, deve existir indicação de órgão oficial competente que respalde seu uso nas condições indicadas pelos estabelecimentos em seus autocontroles.

Os estabelecimentos que recebem leite como matéria-prima devem cumprir o que determina a Instrução Normativa nº 77, de 26 de Novembro de 2018, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou outras normas que venham a substituí-la. Descrever o plano de qualificação de fornecedores de leite conforme o guia orientativo do MAPA e/ou

Manual de qualidade do leite, dependendo do tipo do estabelecimento, com critérios para seleção e destinação da matéria prima de acordo com a legislação vigente, entre outros itens descritos na norma e em ofícios internos.

Descrever os procedimentos de rastreabilidade dos produtos, permitindo a recuperação do histórico, da aplicação ou da localização de uma atividade, ou um processo, ou um produto ou uma organização, por meio de informações previamente registradas. 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. Podem ser utilizados os modelos de planilhas de controle de recepção de matéria prima (anexo 2), produção (anexo 3) e expedição (anexo 4).

6.1.11.2 Objetivos específicos mínimos a serem abordados

- Descrição dos critérios utilizados para seleção dos fornecedores e cadastro de fornecedores;
- 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 das embalagens, dos ingredientes e matérias primas;
- Descrição dos cuidados com as embalagens dos ingredientes ou matéria prima, cujo conteúdo foi utilizado parcialmente, devendo estes ser mantidos fechados, identificados e armazenados em local adequado, respeitando a validade após aberto;
- Descrição dos métodos de rastreabilidade e do controle de estoque.

6.1.12 CONTROLE DAS TEMPERATURAS

6.1.12.1 Objetivo geral

Descrever as formas de controle da manutenção das temperaturas nos ambientes, de maneira que não se alterem as temperaturas das matérias primas, ingredientes e produtos.

Manter a temperatura ambiente controlada, para que não ocorram alterações nas matérias primas, ingredientes e produtos. Nas situações em que não existam equipamentos para registro constante das temperaturas, as mesmas devem ser controladas através de verificações/inspeções frequentes e consequentes registros de seu controle.

Avaliar 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.

Estabelecer os mecanismos de controle da variação das temperaturas e mecanismos para identificar quando os mesmos não estejam funcionando de forma correta, de maneira que possam ser tomadas medidas corretivas o mais rápido possível, evitando situações que permitam alterações nas matérias primas, ingredientes e produtos.

6.1.12.2 Objetivos específicos mínimos a serem abordados

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

6.1.13 CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO

6.1.13.1 Objetivo geral

Descrever o procedimento de calibração e o ajuste dos instrumentos a padrões reconhecidos e referenciais, servindo os instrumentos calibrados, como referência para proceder-se à aferição. Manter os certificados de calibração atualizados, enviando todos os equipamentos e instrumentos para instituições habilitadas por órgãos oficiais para proceder à calibração.

Garantir se nas situações em que não há necessidade do envio à outra instituição, os instrumentos/equipamentos estão sendo calibrados por pessoas treinadas e responsáveis por tais procedimentos, devendo as mesmas registrar suas ações em planilhas específicas para o controle da calibração.

Descrever o procedimento de aferição periódica dos instrumentos de controle realizado no estabelecimento, mantendo os instrumentos de controle de processos aferidos tendo como referência outro equipamento ou instrumento calibrado.

Descrever as ações corretivas se durante a aferição for verificada diferença de mensuração entre o calibrado e o aferido, deve-se registrar em planilha própria o fator de correção, de forma que o processo seja controlado de maneira adequada e quando possível ou necessário, proceda-se a substituição do instrumento/equipamento.

Garantir que os instrumentos estão identificados através de etiquetas, ou de outra maneira, de forma que seja possível relacionarem os instrumentos com as áreas ou aparelhos, ou ainda, com os processos em que os mesmos são utilizados, devendo constar no instrumento, ou em planilha própria nos casos em que o anterior não for possível, a data da última e da próxima aferição ou calibração e o desvio. Ainda, na etiqueta ou na forma de

identificação que a substituir, deve constar a assinatura do responsável pela aferição ou calibração.

6.1.13.2 Objetivos específicos mínimos a serem abordados

- Descrição do conceito de calibração e aferição;
- Descrição e identificação de todos os instrumentos de controle utilizados, as respectivas faixas de uso, os desvios aceitáveis e a frequência de aferição e calibração;
- Descrição do procedimento de aferição e calibração dos instrumentos.

6.1.14 CONTROLES LABORATORIAIS, ANÁLISES E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS

6.1.14.1 Objetivo geral

Descrever a programação das coletas de amostras para cada produto, matéria prima e água de abastecimento para envio a laboratórios que realizam análises microbiológicas. Manter o plano de amostragem atualizado, descrevendo quais as análises que serão realizadas e as frequências de coleta para monitoramento da qualidade e da inocuidade e também quais as atitudes a serem tomadas quando da identificação de resultados não conformes nessas análises, tudo isso de acordo com a legislação em vigor.

Realizar análises nos próprios estabelecimentos, como é o caso das indústrias que recebem leite em natureza, devendo existir laboratórios aparelhados o suficiente para realização das análises mínimas necessárias e pessoas treinadas para tal. Manter o manual de bancada atualizado, nos casos em que devam ser realizadas análises de monitoramento no próprio estabelecimento, contemplando o treinamento de todos os envolvidos nesse setor e suas reciclagens, assim como os registros das análises realizadas.

Estabelecer programa de recolhimento, descrevendo a forma de recolhimento dos produtos em caso de desvios que possam acarretar danos ao consumidor, meios descritos de como serão rastreados e recolhidos, constando as seguintes diretrizes: capacitação dos funcionários, prever simulação de recall, procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto, a forma de segregação dos produtos recolhidos e sua destinação final.

6.1.14.2 Objetivos específicos mínimos a serem abordados

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

- Descrição dos requisitos de análises de água de abastecimento a serem realizadas, estipulando a frequência;
- Cronograma de coleta de amostras;
- Ações a serem adotadas frente a relatórios de ensaios não conformes;
- Descrever método de recolhimento e destinação dos produtos, prevendo simulações de recolhimento.

6.1.15 CONTROLE DE FORMULAÇÃO DOS PRODUTOS

6.1.15.1 Objetivo geral

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, prevenindo à fraude econômica.

6.1.15.2 Objetivos específicos mínimos a serem abordados

- Descrição dos produtos formulados indicando lote e quantidade da matéria prima, ingredientes e aditivos que o compõe, bem como planilhas de controle de pesagem;
- Descrição do procedimento de controle das fichas técnicas utilizadas nos produtos.

6.1.16 BEM ESTAR ANIMAL

6.1.16.1 Objetivo geral

Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.

Estabelecer os procedimentos adotados referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/ contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/ esfolagem que atendam a legislação pertinente.

6.1.16.2 Objetivos específicos mínimos a serem abordados:

- Descrição dos procedimentos de transporte, desembarque, lotação, jejum, descanso, condução, imobilização/ contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/ esfolagem de acordo com a legislação.

6.1.17 ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE

6.1.17.1 Objetivo geral

Estabelecer um sistema de análise que identifica perigos específicos e medidas preventivas para seu controle, objetivando a segurança do alimento, e contemplando para a aplicação nas indústrias, os aspectos de garantia da qualidade e integridade econômica.

Estabelecer procedimentos de verificação dos Pontos Críticos de Controle – PCC.

Baseia-se na prevenção, eliminação ou redução dos perigos em todas as etapas da cadeia produtiva.

Constitui-se de sete princípios básicos, a saber:

1. identificação do perigo;
2. identificação do ponto crítico;
3. estabelecimento do limite crítico;
4. monitorização;
5. ações corretivas;
6. procedimentos de verificação;
7. registros de resultados.

A empresa deve fornecer as condições para que o Sistema de APPCC seja implantado e cumprido. Os procedimentos de controle da qualidade, baseados no APPCC, devem ser específicos para cada indústria, cada produto ou categoria.

6.1.17.2 Objetivos específicos mínimos 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.

6.1.18 MATERIAL ESPECÍFICO DE RISCO (MER)

6.1.18.1 Objetivo geral

Estabelecer procedimentos adequados de produção para assegurar a efetiva remoção, segregação e destinação dos Materiais Específicos de Risco – MER, nos frigoríficos que abatem ruminantes (bovinos, bubalinos, caprinos e ovinos), em virtude da prevenção da Encefalopatia Espongiforme Bovina (EEB), seguindo o descrito no Memorando N° 001 de 23/01/2017 do MAPA.

Os materiais considerados potencialmente de risco especificado (MER) para EEB são: encéfalo, olhos, amígdalas, medula espinhal e parte distal do íleo para bovinos e cabeça, medula espinhal e baço para ovinos.

Descrever os procedimentos operacionais relacionados aos MER, com registros diários auditáveis, contemplando:

- Remoção e segregação dos MER durante o abate;
- Registro da quantidade retirada por abate (correlação peso/nº de animais);
- Destruição: incineração, cozimento em digestor, utilização do resíduo como material combustível em fornalha ou destinação a aterro, mediante prévia autorização de órgão competente. Os MER serão encaminhados à destruição, quando não destinados à alimentação humana (mercado interno) e à produção de medicamentos e cosméticos de uso humano;
- Medidas preventivas e corretivas de possíveis desvios.

Os MER deverão ser impedidos de entrar na cadeia alimentar dos ruminantes, não podendo ser utilizados como resíduos animais para o processamento de farinhas de carne e/ou ossos ou produtos gordurosos (destinação à graxaria), a fim de se evitar o risco de transmissão do agente de EEB através destes produtos e garantindo que os demais resíduos utilizados na produção destas farinhas e produtos gordurosos sejam esterilizados.

Procedimentos de observância obrigatória para remoção, segregação e destinação dos MER:

- *Insensibilização/Remoção de resíduos cerebrais:* Os animais devem ser insensibilizados conforme procedimentos para o abate humanitário (Instrução Normativa nº 03/2000/DAS de 17 de janeiro de 2000). O método humanitário de abate mais adequado é a insensibilização mecânica que consiste no atordoamento por pistola de percussão/concussão da caixa craniana, portanto, sem penetração e sem lesão direta do encéfalo, evitando a dispersão de tecido cerebral no ambiente e contaminação da carcaça. Quando o método de insensibilização utilizado for o de lesão direta do encéfalo com pistola de dardo penetrante, os eventuais resíduos do encéfalo dispersados durante a insensibilização devem ser removidos do ambiente (Box de atordoamento e praia de vômito) e da carcaça (perfuração deixada pelo dardo na região frontal) e acondicionados em recipiente para depois serem juntados ao cérebro. Recolher possíveis resíduos de encéfalo (cérebro) presente nos equipamentos ou piso, com auxílio de rodos e pás, devidamente identificados. Colocar os resíduos em recipientes exclusivos para tal fim (com cor diferenciada que identifique os utensílios e caixas usados para finalidade de coleta de MREs).

- *Ablação da cabeça:* O ponto de separação da cabeça da carcaça para lavagem deve ser provido de um recipiente devidamente identificado, conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos materiais especificados de risco (MER), para que o funcionário dessa linha possa fazer o recolhimento de partes do tecido cerebral, assim como fragmentos

da medula oblonga e espinhal que, porventura, sobram das operações anteriores. Esses resíduos devem ser tratados como MER e também juntados ao recipiente contendo encéfalo. Previamente à separação da cabeça da carcaça são necessários cuidados operacionais a fim de que se mantenha todos os músculos da cabeça preservados do risco de contaminação por pelos, sujidades externas e fragmentos da medula oblonga e espinhal.

- *Remoção das amígdalas:* As cabeças após separadas das carcaças e lavadas, são penduradas na nória de cabeça ou local adequado para serem submetidas à inspeção post mortem (linha de inspeção B). Após a inspeção, o funcionário responsável pela coleta de MER, realiza a retirada das amígdalas que devem ser colocadas em recipiente devidamente identificado conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos MER.

- *Remoção dos olhos:* Imediatamente após a inspeção do conjunto cabeça-língua, a cabeça é separada da língua e encaminhada à seção de cabeça, onde serão realizadas as operações de desarticulação da mandíbula, retirada dos músculos e remoção dos olhos. Os olhos devem ser retirados por funcionário habilitado e depositados em recipiente devidamente identificado, conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos MER. Importante salientar que a operação de retirada dos olhos pode ser realizada ainda na sala de matança, juntamente com a remoção das amígdalas.

- *Remoção do cérebro:* O fendimento da cabeça para retirada do cérebro pode ser realizado como última operação da seção de cabeça, utilizando-se o equipamento denominado abridor de cabeça. A retirada do cérebro deve ser realizada por funcionário habilitado e depositado em recipiente devidamente identificado, conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos MER. O cérebro, quando destinado ao consumo humano, deve ser retirado e acondicionado em recipiente próprio para produto comestível.

- *Remoção da medula espinhal:* Após evisceração, a carcaça segue para a plataforma de serra de carcaça, onde a mesma é serrada na posição ventral, sentido caudo/cranial, seguindo a linha média, dividindo a carcaça em duas meias-carcaças o que facilita a retirada da medula espinhal. A retirada da medula espinhal pode ser feita manualmente utilizando um instrumento com formato de espátula específico para este fim ou com extrator pneumático. A medula deve ser acondicionada em recipiente devidamente identificado, conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos MER. Os fragmentos da medula espinhal provenientes da serragem da coluna vertebral que caem na área adjacente à plataforma da serra de carcaça devem ser recolhidos e acondicionados no mesmo recipiente de medula, até serem destruídos. A medula espinhal, quando destinada ao consumo humano deve ser retirada ainda na linha de toailete e acondicionada em recipiente para produto comestível.

• *Remoção da porção distal do íleo:* A operação de remoção da porção distal do íleo deve ocorrer na área suja da triparia, através de seccionamento do mesmo, utilizando gabarito de 70 cm. O terço distal do íleo seccionado deve ser acondicionado em recipiente devidamente identificado, conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos MER. Os estabelecimentos que aproveitarem todo intestino delgado para consumo humano deverão possuir procedimentos escritos e registros, que garantam que o beneficiamento de tripas, não implica em risco de introdução em produtos destinados a alimentação animal. Padronizar o modo de identificação dos locais e recipientes envolvidos no plano de remoção, segregação e destinação dos materiais especificados de risco (MER) e incluí-los nos programas de autocontrole do estabelecimento. Os equipamentos utilizados para remoção de MER assim como os recipientes utilizados para seu acondicionamento, devem ser identificados por código de cor ou com tarja indicando seu uso específico para essa finalidade. Os MERs devem ser devidamente ensacados em embalagens identificadas, pesados e destinados à incineração. O controle da pesagem dos MERs deve ser registrado em planilhas. A destruição diária por incineração dos MER no próprio estabelecimento de abate, só deve ser realizada se o equipamento (forno crematório) utilizado, não produzir emissões prejudiciais à natureza. O equipamento deve ser autorizado pelo órgão competente do meio ambiente.

6.1.18.2 Objetivos específicos mínimos a serem abordados

- Descrição de procedimentos de remoção, segregação e destinação dos materiais de risco (MER);
- Descrição de como são identificados e a localização dos pontos de MER;
- Descrição de qual método utilizado para colocar o MER, contemplando a pesagem.

6.2 PROCEDIMENTOS ADOTADOS NA VERIFICAÇÃO OFICIAL DA IMPLANTAÇÃO E MANUTENÇÃO DOS AUTOCONTROLES DAS EMPRESAS

Os Serviços de Inspeção dos municípios integrantes do CONSAD passam a adotar, como atividade de rotina a fiscalização da implantação e execução dos programas de autocontroles nas indústrias sob suas responsabilidades, de acordo com este manual.

Para fiscalizar a execução dos autocontroles utilizam-se as chamadas áreas de inspeção. Através destas, inspeciona-se o processo de produção e verifica-se os registros de monitoramento dos programas de autocontrole feitos pelas empresas, devendo os fiscais do Serviço de Inspeção ter conhecimento prévio dos mesmos para a execução das tarefas. Deve ser elaborado uma Planilha de Fiscalização, como roteiro para a inspeção de todas as áreas da indústria.

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.

6.2.1 As frequências da verificação oficial local, documental e os modelos de planilhas a serem utilizados estão definidos abaixo:

- **Verificação Oficial Local:**

A verificação oficial local deve ser feita com frequência mínima, mensalmente, em cem por cento das áreas, devendo-se observar a funcionalidade e a operacionalidade do estabelecimento. Os registros das verificações devem ser anotados na Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção (Modelo: ANEXO 05).

Para matadouros o serviço de inspeção deve verificar as condições gerais de higiene antes do início de cada abate, o PPHO pré-operacional, para isso deve utilizar a planilha de Procedimentos Padronizados de Higiene Pré-operacional – PPHO (Liberação de abate) (Modelo: ANEXO 06).

- **Verificação Oficial Documental:**

A verificação oficial documental consiste em ponderar se os registros da empresa refletem as situações encontradas pelo serviço de inspeção quando da fiscalização. No entanto, o fiscal de inspeção deve ter conhecimento do conteúdo do programa de autocontrole da empresa para proceder a verificação oficial documental. Essa fiscalização deve ser realizada conforme cronograma da inspeção e os registros das mesmas devem ser feitos na Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental (Modelo: ANEXO 05).

6.2.2 Os procedimentos adotados pelos fiscais nas verificações oficiais locais estão descritos abaixo:

➤ 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. Inspeção 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.

➤ **FISCALIZAÇÃO DE VESTIÁRIOS, SANITÁRIOS E BARREIRAS SANITÁRIAS**

Na inspeção do controle de vestiários, sanitários e barreiras sanitárias o Serviço de Inspeção deve verificar:

- Ausência de comunicação direta com seções de matérias-primas e produtos comestíveis;
- Se são em número suficiente e tem dimensões adequadas às necessidades;
- Se foram projetados e construídos de forma a permitir boa manutenção das condições higiênico-sanitárias das instalações;
- Se as condições higiênicas são mantidas nessas instalações;
- Se as barreiras sanitárias estão adequadas, com os equipamentos e dispositivos necessários para a higienização dos calçados e mãos (detergente líquido ou similar, toalhas de papel descartável, não reciclado), água potável de fluxo contínuo, sem torneiras com fechamento manual e se estas higienizações são realizadas na forma e na frequência adequadas;
- Se os uniformes são trocados nos vestiários de forma correta e na frequência adequada e especificada pelos estabelecimentos;
- Se existe separação entre as roupas civis e as de uso industrial;
- 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.

➤ **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;

- Se a empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

➤ **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.

➤ **FISCALIZAÇÃO DA CAPTAÇÃO, TRATAMENTO E DISTRIBUIÇÃO 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 CRL e pH apresenta-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.

➤ **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.

➤ **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.

➤ **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 e 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.

➤ **FISCALIZAÇÃO DA HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS, TREINAMENTOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS**

Na inspeção do controle da higiene, hábitos higiênicos, treinamentos 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 corporal e 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 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 mesmas são adequadas e se existem registros desses treinamentos;
- 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.

➤ **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.

➤ **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 as mesmo), 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 confirmam 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;

- Se os veículos transportadores de matérias primas e produtos apresentam-se em boas condições de conservação, com os produtos devidamente organizados em seu interior, se a temperatura do veículo é controlada e se os mesmos são vedados à entrada de pragas e sujidades, assim como à saída de líquidos;
- Se o uso e a manipulação dos ingredientes estão de acordo com as instruções de uso na formulação aprovada e se são mantidos no local de preparação dos produtos em quantidades suficientes à sua utilização e por períodos restritos;
- Se os ingredientes são mantidos em local separado, em condições higiênicas e, quando preparados previamente, são em quantidades o suficiente apenas para um único uso;
- Se na ocorrência de não conformidades, quando do uso de ingredientes, são tomadas atitudes corretivas e preventivas adequadas que evitem a recorrência;
- Se as embalagens originais dos ingredientes os acompanham até o local de preparação da formulação dos produtos;
- Se é avaliado o destino de ingredientes e produtos quando apresentam suas embalagens rompidas;
- Se as embalagens recebidas estão íntegras e se conferem efetivamente proteção aos produtos;
- Se as embalagens secundárias são utilizadas de forma ordenada, na quantidade estritamente necessária, com os devidos cuidados, de forma a evitar carrear contaminações e de acordo com o fluxo de produção;
- Se as empresas mantêm atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de matéria prima quando necessário;
- No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se as empresas fornecedoras de leite cru refrigerado atendem às exigências legais no que se refere à captação de leite e se as mesmas possuem registros desses atendimentos;
- No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, quando do recebimento de leite de produtores, se as empresas possuem programa de coleta a granel e se nele está previsto um programa de educação continuada;
- No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se o programa de educação continuada descreve as ações sobre os produtores que não conseguem atingir os padrões estabelecidos pela Instrução Normativa n° 77/2018 do MAPA e se o mesmo é efetivo.

- No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se os mesmos enviam, na frequência mínima exigida, amostras de leite dos tanques das propriedades fornecedoras para análises aos laboratórios da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite (RBQL);
- Se os procedimentos implantados permitem rastrear o recebimento de matéria prima, ingredientes e aditivos, além do processo de produção e expedição dos produtos;
- Se a empresa, em seus autocontroles, prevê destino adequado quando da observação de não conformidades nas matérias primas, ingredientes e material de embalagem;
- Se o que é verificado pelos Serviços de Inspeção durante as fiscalizações das áreas de inspeção está de acordo com os registros dos estabelecimentos;
- Se durante a verificação da rastreabilidade é possível fazer os testes de rastreabilidade progressiva e regressiva.

➤ **FISCALIZAÇÃO DO CONTROLE DAS 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 elas 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.

➤ **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.

➤ **FISCALIZAÇÃO DOS CONTROLES LABORATORIAIS, ANÁLISES E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS**

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;
- 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.

➤ **FISCALIZAÇÃO DO CONTROLE DE FORMULAÇÃO DOS PRODUTOS**

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.

➤ **FISCALIZAÇÃO DO BEM-ESTAR ANIMAL**

Na inspeção de bem estar animal os Serviços de Inspeção devem verificar:

- O atendimento de legislações específicas, como Instrução Normativa nº 03 de 17 de janeiro de 2000;
- 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.

➤ **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;
- 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;
- A pertinência dos limites críticos estabelecidos.

➤ **MATERIAL ESPECÍFICO DE RISCO (MER)**

Na inspeção do Material Especifico de Risco (MER) 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.

7. PROCEDIMENTOS GERAIS

7.1 Aprovação dos programas de autocontrole

Os autocontroles devem ser enviados ao SIM para aprovação. Os fiscais devem avaliar se os mesmos contemplam as orientações mínimas contidas nessa instrução de trabalho, se estiverem conformes serão aprovados.

As empresas são responsáveis por implantar seus autocontroles que, a partir de então, terão sua execução fiscalizada pelos Serviços de Inspeção dos Municípios. Ambos devem possuir os PACs aprovados.

7.2 Atualização dos programas de autocontrole

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.

7.3 Cronograma de fiscalização

As fiscalizações documentais devem ser realizadas mensalmente conforme cronograma disponibilizado no programa de trabalho.

7.4 Relatório de Não Conformidade (RNC)

Os fiscais dos Serviços de Inspeção devem relatar aos responsáveis legais e responsáveis técnicos das empresas as não conformidades verificadas durante suas fiscalizações. O documento utilizado para a comunicação das não conformidades é o Relatório de Não Conformidade – RNC (ANEXO 07).

No RNC deve constar a data da comunicação, o número sequencial do relatório seguido do ano, a hora em que a não conformidade foi verificada, para qual estabelecimento, informando seu número de registro, e 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.

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

O(s) RNC(s), quando entregue(s) aos interessados, deverá(ão) ser acompanhado(s) de documento que registre sua entrega (ANEXO 08), listando-o(s) por seus respectivos números sequenciais anuais (por exemplo: 023/2020, 024/2020) e tendo por fim a assinatura do responsável por sua recepção no estabelecimento. As empresas têm prazo de até 5 (cinco) 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.

7.5 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 Anexo 01 da I.T. 08 – Autos de Infração), 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 primeiro RNC, sempre em duas vias.

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

8. 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	20/06/2015	55	Criação do Documento
02	01/07/2016	57	Atualização
03	01/05/2017	62	Atualização
04	01/05/2018	59	Atualização
05	01/01/2020	64	Atualização
06	01/06/2021	63	Atualização

9. ANEXOS

ANEXO 01

PROGRAMA DE AUTOCONTROLE		
SLOGAN DA EMPRESA	NOME DO PAC	PAC 00 <i>Nº Rev.:</i> <i>Data:</i> <i>Páginas: 00 a 00</i>

Cabeçalho: Neste item se apresentam as informações da estabelecimento e a identificação do autocontrole; data, número revisão e número de páginas.

PROGRAMA DE AUTOCONTROLE 00

NOME DO PAC

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:	Aprovação do SIM
----------------	---------------	---------------	------------------

Rodapé: Neste item são identificadas as pessoas e suas funções na empresa em relação às responsabilidades assumidas no desenvolvimento dos programas. Também é apontada a data para revisão.

PROGRAMA DE AUTOCONTROLE		
SLOGAN DA EMPRESA	NOME DO PAC	PAC 00 <i>Nº Rev.:</i> <i>Data:</i> <i>Páginas: 00 a 00</i>

Cabeçalho: Neste item se apresentam as informações da estabelecimento e a identificação do autocontrole; data, número revisão e número de páginas.

1. Apresentação da empresa

Neste item devem ser descritos as informações do estabelecimento como Razão social, endereço, CNPJ, etc.

2. Objetivos

2.1 Objetivo Geral

2.2 Objetivos específicos

3. Documentos de Referência

3.1 Legislação Aplicável: Legislação obrigatória e coerente com o programa que está sendo descrito

3.2 Documentos Complementares Aplicáveis: Alguma legislação para complementar o que está sendo descrito no programa, quando necessário.

4. Campo de Aplicação

Neste item deve ser descrito aonde este programa de autocontrole será aplicado, qual área, equipamento, utensílio, instalação, entre outros.

5. 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;

6. Responsabilidades

Neste item deve ser descrito as responsabilidades da empresa, dos funcionários, do controle de qualidade, entre outros que fazem parte do programa que está sendo descrito, além disso, dos responsáveis pela implantação, implementação e aprovação.

PROGRAMA DE AUTOCONTROLE		
SLOGAN DA EMPRESA	NOME DO PAC	PAC 00 <i>Nº Rev.:</i> <i>Data:</i> <i>Páginas: 00 a 00</i>

Cabeçalho: Neste item se apresentam as informações da estabelecimento e a identificação do autocontrole; data, número revisão e número de páginas.

7. 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 colocado neste item itens a serem controlados, bem como as condições que devem existir ou ser mantidas, para garantir a eficácia do autocontrole. Não descrever procedimentos sem nexos ou que não tenham a ver com o programa que está sendo descrito, atentar-se muito a este item, pois é um dos mais importantes na estrutura 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.

8. 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.

- 8.1 O que monitorar: deve se descrever o item que está sendo monitorado; seja objetivo e claro.
- 8.2 Frequência: deve se descrever qual período que é realizado o monitoramento.
- 8.3 Como monitorar: deve se descrever como que o item é monitorado a forma de aplicação; seja detalhista, claro e objetivo.
- 8.4 Responsável por monitorar: deve se 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.
- 8.5 Não conformidade: deve se descrever qual o problema que foi verificado ao realizar o monitoramento; seja claro e objetivo.
- 8.6 Ações Corretivas: define quais as medidas a serem tomadas quando existirem não conformidades, sendo que elas devem estar divididas em ações imediatas e ações planejadas.
 - 8.1.1 Ações imediatas: descrever neste item qual é ação a ser tomada imediatamente diante da não conformidade detectada.
 - 8.1.2 Ações planejadas: descrever neste item a ação a ser tomada a fim de prevenir sua recorrência.
- 8.7 Verificação da ação corretiva: verificar as não conformidades que tiveram uma ação imediata ou planejada, necessitando de um período para sua conclusão.

PROGRAMA DE AUTOCONTROLE		
SLOGAN DA EMPRESA	NOME DO PAC	PAC 00 <i>Nº Rev.:</i> <i>Data:</i> <i>Páginas: 00 a 00</i>

Cabeçalho: Neste item se apresentam as informações da estabelecimento e a identificação do autocontrole; data, número revisão e número de páginas.

9. Avaliação de efetividade do PAC.

Neste item deve se fazer uma avaliação geral dos programas implantados buscando alternativas para eliminar as não conformidades que ocorrem frequentemente. Citar quais as ações da gerencia do estabelecimento frente aos problemas, como por exemplo, reuniões com funcionários do setor que mais tem problema, contratação de empresa consultora para melhorar os processos, etc. Deve-se fazer registro das ações e arquivar as mesmas para possível análise do fiscal.

10. 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, e geralmente realizada mensalmente.

11. Anexos (planilhas de monitoramento, e outros)

Neste item deve ser descritas quais as planilhas que estão em anexo ao programa e que foram citadas durante o texto. É constituído basicamente pelas planilhas de monitoramento de cada autocontrole, e o que mais se fizer necessário, anexar ao programa.

12. Registros de Alterações

Neste item são indicadas as evidências da análise crítica, da aprovação, do status e da data da revisão, do procedimento documentado. São apontadas as alterações realizadas.

13. Informações adicionais

Neste item são descrito informações adicionais que o estabelecimento julgar necessário acrescentar.

ANEXO 02

Relatório de Recebimento de Matéria Prima					
Estabelecimento:		Registro do SIM:		Mês/Ano:	
Data	Nome do Fornecedor e nº da nota fiscal	Matéria Prima	Quantidade	Número do registro de Inspeção	Responsável

Assinatura e carimbo do responsável pela verificação:

ANEXO 03

Relatório de Produção					
Estabelecimento:		Registro do SIM:		Mês/Ano:	
Data	Produto a ser Produzido	Matéria Prima Utilizada	Quantidade	Lote	Responsável

Assinatura e carimbo do responsável pela verificação:

ANEXO 04

Relatório de Expedição					
Estabelecimento:		Registro do SIM:		Mês/Ano:	
Data	Produto Expedido	Quantidade	Lote	Comprador (nome e endereço)	Responsável

Assinatura e carimbo do responsável pela verificação:

ANEXO 07

RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE (RNC)		
1. Data e hora:	2. Relatório nº	3. Estabelecimento e nº do SIM:
4. Para (Nome e Cargo):		
5. Embasamento legal (RIISPOA, legislação municipal, demais legislações, PAC):		
6. Descrição da Não Conformidade (NC):		
7. Reincidente: ()NÃO ()SIM: Quando for reincidente, informar nº dos RNCs anteriores que apontaram a não conformidade:		
8. Ação fiscal Imediata:		
9. Assinatura do Veterinário ou Funcionário do Serviço de Inspeção:		
10. Data limite para a devolução do RNC respondido:		
11. Resposta do Gerente do Estabelecimento (ações imediatas):		
12. Resposta do Gerente do Estabelecimento (cronograma de ações planejadas):		
<i>Este documento é uma notificação escrita da falha em atender as exigências regulamentares podem resultar em adicional ação administrativa e legal.</i>		
13. Assinatura do Gerente do Estabelecimento:		14. Data
15. Assinatura de Verificação do Veterinário ou Funcionário do Serviço de Inspeção:		16. Data
() Efetivas () Não Efetivas Novo RNC nº: _____		

ANEXO 08

Ao Senhor (a),

Prezado Senhor (a),

Por meio deste, entrego a relação de **Relatório(s) de Não Conformidade (RNC)**, identificado _____, na unidade _____, localizado _____.

O relatório de não conformidade em anexo é referente ao n° _____, onde a empresa deve apresentar o(s) plano(s) de ação(ões) imediata(s) e planejada(s) para os mesmos. Os relatórios devem ser respondidos e entregues ao serviço de inspeção até a data de _____.

_____, _____ de _____ de _____.

Atenciosamente,

Assinatura/Carimbo Fiscal de Inspeção

IT – INSTRUÇÃO TRABALHO PROCESSOS ADMINISTRATIVOS				Páginas: 01 a 25
Código: 08	Data de Emissão: 01/06/2021	Data de Vigência: 01/01/2022	Próxima Revisão: 2031	Versão n°: 05
Elaborado por: Isis Burtet Jankus Médica Veterinária Rafael Dal RI Segatto Médico Veterinário Jacimar Welter Médico Veterinário Data: ____/____/____			Homologado por: Carla Fernanda Sandri Diretora do programa SUASA Data: ____/____/____	

PROCESSOS ADMINISTRATIVOS

1. DOCUMENTO REFERÊNCIA

- Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 - Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências;
- Lei nº 9784 de Janeiro de 1999, Regula o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal;
- Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações.

2. OBJETIVO

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilita regulamentar as penalidades que serão aplicadas quando da ocorrência de infrações pelos estabelecimentos.

3. DEFINIÇÃO

Consideram – se infrações o ato ou efeito de infringir as regras.

4. APLICAÇÃO

Aplica – se a todos os estabelecimentos registrados no SIM, responsáveis do SIM e Assessores Jurídicos, Secretários de Agricultura de Prefeitos dos Municípios conveniados.

5. PROCEDIMENTOS PARA APLICAÇÕES DE SANÇÕES NOS ESTABELCIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANMAL:

Na Lei de criação do serviço de inspeção - SIM de cada município são previstas as sanções legais conforme o que segue:

art. xº. As infrações deste regulamento, serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

art. xº. Incluem-se entre as infrações previstas neste regulamento:

I – Atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM/POA no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II – Desacato, suborno, ou simples tentativa;

III – Informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

IV – qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM/POA.

Art. xº. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I – advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II – multa, de 500 (quinhentos) até 2.000 (dois mil) reais, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III – apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV – suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

V – interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º - A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro ou relacionamento.

Parágrafo Único. As sanções previstas neste artigo serão aplicadas pela autoridade administrativa, no âmbito de sua atribuição, podendo ser aplicadas cumulativamente, inclusive por medida cautelar, antecedente ou incidente de procedimento administrativo, conforme descrito no código de defesa do consumidor.

5.1 Das responsabilidades

Serão responsabilizadas pela infração, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM/POA

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM/POA onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal;

A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

5.2 Das medidas cautelares

Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o SIM/POA deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto, dos rótulos e embalagens;

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais;

IV – Determinar a realização pela empresa de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado.

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º As medidas cautelares devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiência de controle de processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram a sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 5º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 7º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

O SIM poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção. As amostras de que trata o caput serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratório próprio ou credenciado.

5.3 Das Infrações

Constituem infrações ao disposto no Decreto, além de outras previstas:

I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação no SIM/POA, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;

II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

- IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM/POA;
- VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM/POA;
- VIII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- IX - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- XII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- XIII - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM/POA relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em nenhum serviço de inspeção ou quando este estiver fora do seu âmbito de comercialização;
- XV - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
- XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM/POA;
- XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencida em desacordo com os critérios estabelecidos na legislação;
- XVIII – sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse aos órgãos fiscalizadores e ao consumidor;

- XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM/POA;
- XX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- XXI – adulterar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- XXII - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- XXIII - embaraçar a ação de servidor do SIM/POA no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
- XXIV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar se o servidor do SIM/POA;
- XXV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- XXVI - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- XXVII - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- XXVIII - fraudar documentos oficiais;
- XXIX- não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- XXX - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM/POA nos prazos regulamentares;
- XXXI - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM/POA;
- XXXII - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;
- XXXIII - importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;
- XXXIV - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
- XXXV- utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas ao SIM/POA
- XXXVI - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM/POA;
- XXXVII- receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar,

acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

XXXVIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

XXXIX- não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se adulterados;

III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em normas complementares e em legislação específica;

VII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

VIII - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

IX - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

X - apresentem embalagens estufadas;

XI - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XII - estejam com o prazo de validade expirado;

XIII - não possuam procedência conhecida; ou

XIV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Outras situações não previstas nos incisos de I a XXXIX podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM/POA.

Além dos casos acima, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;

II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofo seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou

III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

IV - São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Além dos casos previstos nos incisos de I a XXXIX, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II - apresentem sinais de deterioração;

III - sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM/POA;

VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca;

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Além dos casos previstos nos incisos de I a XXXIX, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

- II - mumificação ou estejam secos por outra causa;
- III - podridão vermelha, negra ou branca;
- IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;
- V - sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou
- VII - rompimento da casca e das membranas testáceas;
- VIII - São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Além dos casos previstos nos incisos de I a XXXIX, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

- I - provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;
- II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;
- III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou
- IV - revele presença de colostro.

O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Também considera – se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

- I - não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Além dos casos previstos nos incisos de I a XXXIX, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Para efeito das infrações, as matérias primas e os produtos são considerados alterados ou adulterados. São consideradas alteradas as matérias primas ou os produtos que representem condições higiênico sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco a saúde pública.

São considerados adulterados as matérias primas ou os produtos de origem animal:

I – Fraudados:

- a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto na legislação específica;
- b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração;
- c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto
- d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto;
- e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;

II – Falsificados:

- a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM/POA;
- b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM/POA e que se denominem como este sem que o seja;
- c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto
- d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

- e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade;
- f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

O SIM/POA com base no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

Enquanto outras normas não forem editadas, o SIM/POA poderá:

I - autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada;

II- - determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.

O disposto acima não se aplica aos casos de aproveitamento condicional de que tratam o artigo 172e o 24-c do decreto nº 9013 de 29/03/2017 e suas alterações.

Nos casos previstos nos incisos de I a XXXIX, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

5.3 Das penalidades

As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Aos infratores dos dispositivos contidos na presente Instrução e de atos complementares que forem expedidas visando o seu cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente com outras penalidades:

I – Advertência quando o infrator não tiver agido com dolo ou má fé;

II – Multa:

1. No valor de 500 (quinhentos) reais:

- a) Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação no SIM/POA;
- b) Não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- c) Utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- d) Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- e) Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- f) Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM/POA;
- g) Expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM/POA;
- h) Deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM/POA nos prazos regulamentares.

2. No valor de 1.000 (um mil) reais:

- a) Desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- b) Desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- c) Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- d) Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- e) Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- f) Não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM/POA relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

- g) Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em nenhum serviço de inspeção ou quando este estiver fora do seu âmbito de comercialização;
- h) Fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
- i) Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM/POA;
- j) Prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM/POA;
- k) Apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade

3. No valor de 2.000 (dois mil) reais:

- a) Utilizar produtos com prazo de validade vencida em desacordo com os critérios estabelecidos em normas complementares;
- b) Sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM/POA e ao consumidor;
- c) Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM/POA;
- d) Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- e) Adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- f) Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- g) Embaraçar a ação de servidor do SIM/POA no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
- h) Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar se o servidor do SIM/POA;
- i) Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- j) Utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- k) Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM/POA e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

- l) Fraudar documentos oficiais;
- m) Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- n) Importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;
- o) Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao
- p) SIM/POA;
- q) Receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar,
- r) Acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
- s) Descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
- t) Não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

III – Apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - Suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênicosanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

V - Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

VI - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

As multas previstas serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

A suspensão de atividades de que trata o inciso IV e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 517 e art. 517-A do decreto 9013 de 29/03/2017 e suas alterações Se a interdição total ou parcial não for

levantada, após doze meses, será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

As sanções de que tratam os incisos IV e V poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no art. 495 do decreto nº9013 de 29/03/2017 e suas alterações.

As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre dez e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes.

a) São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário na mesma infração;

II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

VII- a infração não afetar a qualidade do produto; (Decreto 10.468, 2020).

VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;

IX - o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006

b) São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente específico;

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

As penalidades a que se refere a presente instrução serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

As multas a que se refere a presente instrução serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco o isentam de ação civil e criminal.

As multas a que se refere esta instrução não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

I - Considera-se reincidência, para os fins desta instrução, o novo cometimento, pelo mesmo transgressor, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgada, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.

II - A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.

III - A ação civil e criminal não exige o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM/POA.

IV - A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro ou relacionamento são de competência do responsável do SIM/POA.

Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor da União que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.

Será aplicada a suspensão da atividade, sem prejuízo a outras sanções, os casos previsto no artigo 514 e 515 do decreto nº 9013 de 29/03/2017 e suas alterações.

Será aplicada a interdição total ou parcial, sem prejuízo a outras sanções, os casos previsto 517 e 517 - A do decreto nº 9013 de 29/03/2017 e suas alterações.

Será aplicada a cassação do registro, sem prejuízo a outras sanções, os casos previsto 519 do decreto nº 9013 de 29/03/2017 e suas alterações.

Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a firma responsável.

5.4 Do Auto de Infração

O descumprimento às disposições do decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

O auto de infração deve ser lavrado pelo Médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, devendo ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representantes da firma e por duas testemunhas.

**Nota:* Sempre que o infrator se negar a assinar o auto de infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias ao proprietário da firma, responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante

aviso de recebimento – AR.

No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação, a ciência será efetuada por publicação oficial.

A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 02 (duas) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator e a segunda ao SIM/POA.

O infrator deverá entregar a defesa por meio de cópia física e deverá observar o horário de atendimento ao público do local a ser entregue, não será aceito defesa entregue por meios virtuais.

O infrator poderá apresentar defesa ao órgão que lavrou o auto, em até 15 (quinze) dias após a lavratura do auto de infração, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao Secretário da Agricultura do Município.

Após ciência da decisão proferida pelo Secretário da Agricultura do Município, caberá a empresa recurso em face da mesma, em única e última instância, no prazo de 15 (quinze) dias, cuja decisão final caberá ao Prefeito Municipal e/ou Vice-prefeito.

A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada no SIM/POA que a receber, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento, e após, encaminhado ao Secretário da Agricultura do Município. O mesmo será feito com relação a recurso, porém este deve ser encaminhado ao Prefeito Municipal.

Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

- I – fora do prazo;
- II – entregues por meios virtuais;
- III – perante órgão incompetente;
- IV – por pessoa não legitimada;
- V – após exaurida a esfera administrativa.

Julgado em definitivo o auto de infração e aplicada multa à autuada, a decisão será encaminhada ao respectivo Município, que procederá a cobrança da multa. O

Município deve converter o valor da multa em UFRM (Unidade Fiscal de Referência Municipal).

O infrator, uma vez multado e encerrado o processo administrativo terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao SIM/POA o competente comprovante de recolhimento à repartição.

O não recolhimento da multa no prazo legal implica na cobrança fiscal a ser promovida pelo respectivo Município, por meio da constituição de certidão de dívida ativa. Neste caso, poderá ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento.

A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, dando quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM/POA, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento.

Os servidores do SIM/POA, quando em serviço da fiscalização têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos produtos de origem animal registrados no serviço de inspeção.

O valor das multas cobradas através de autos de infração, deverá ser destinado e vinculado ao setor do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA, a ser utilizado na compra de equipamentos para uso do serviço de Inspeção.

5.5 Dos documentos

Para fins de interdição total ou parcial de estabelecimento, utiliza-se o AUTO DE INTERDIÇÃO, conforme modelo Anexo 01.

Para fins de apreensão de produtos, utiliza-se o AUTO DE APREENSÃO, conforme modelo Anexo 02.

Para fins de suspensão de atividade, utiliza-se o AUTO DE SUSPENSÃO, conforme modelo Anexo 03.

Para fins de infração deve ser utilizado o AUTO DE INFRAÇÃO, conforme modelo Anexo 04.

6. 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	20/06/2015	18	Criação do Documento
02	01/07/2016	16	Atualização
03	01/05/2018	17	Atualização
04	01/01/2020	24	Atualização
05	01/06/2021	25	Atualização

7. ANEXOS

ANEXO 01

AUTO DE INTERDIÇÃO

Nº _____ / _____

No dia _____ de _____ de _____, às _____ horas, no Município de _____, no estabelecimento denominado _____, registrado no SIM nº _____, de propriedade de _____.

O serviço de inspeção SIM/POA, abaixo nominado e assinado, lavra o presente auto de interdição _____ por _____ constar

_____, interditando _____, de acordo com o disposto (embasamento legal) _____. O mesmo fica proibido de _____ por um período _____. O presente auto de interdição, lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, lido e achado conforme, vai assinado pelo inspetor veterinário do SIM, pelo(a) proprietário(a) do estabelecimento ou responsável, ao qual será entregue a segunda via.

Assinatura e identificação do **Autuante**: _____

Data: _____ de _____ de _____

Assinatura e identificação do **Autuado**: _____

Ciente, recebi a 2ª via em ____/____/____

ANEXO 03

AUTO DE SUSPENSÃO

Nº ____ / ____

No dia ____ de ____ de ____, às ____ horas, no Município de _____, no estabelecimento denominado _____, registrado no SIM nº _____, de propriedade de _____.

O serviço de inspeção SIM/POA, abaixo nominado e assinado, lavra o presente auto de suspensão _____ por _____ constar

_____ suspendendo _____, de acordo com o disposto (embasamento legal) _____. O mesmo fica proibido de _____ por um período _____. O presente auto de suspensão, lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, lido e achado conforme, vai assinado pelo inspetor veterinário do SIM, pelo(a) proprietário(a) do estabelecimento ou responsável, ao qual será entregue a segunda via.

Assinatura e identificação do **Autuante**: _____

Data: ____ de ____ de _____

Assinatura e identificação do **Autuado**: _____

Ciente, recebi a 2ª via em ____ / ____ / _____

Testemunhas:

ANEXO 04

AUTO DE INFRAÇÃO

NÚMERO _____ / _____

NOME OU RAZÃO SOCIAL

ENDEREÇO / BAIRRO / CIDADE

CEP: _____ - _____

CNPJ / CPF

Nº REGISTRO SIM

DISPOSITIVO LEGAL OU REGULAMENTAR INFRINGIDO (CAPITULAÇÃO):

DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO:

ELEMENTOS DE CONVICÇÃO:

Do que, para constar, lavrei este Auto de Infração em 2 (duas) vias, encaminhando cópia ao infrator, ficando o mesmo ciente de que poderá no prazo de 15 (quinze) dias, contados da data do ciente ou do recebimento deste, apresentar defesa escrita, como dispõe a portaria Nº 44 da Lei 9.784/99, sob pena do processo tramitar à revelia do autuado.

Assinatura e identificação do Autuante:

Data: _____ / _____ / _____

Assinatura e identificação do Autuado:

Ciente, recebi a 1ª via em ____ / ____ / ____

Testemunhas:

--

MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA EQUIVALÊNCIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL AO SISBI/POA				Páginas: 01 a 70
Código: ÚNICO	Data de Emissão: 01/06/2021	Data de Vigência: 01/01/2022	Próxima Revisão: 2031	Versão n°: 05
Elaborado por: Isis Burtet Jankus Médico Veterinário Rafael Dal RI Segatto Médico Veterinário Jacimar Welter Médico Veterinário Data: ____/____/____		Homologado por: Carla Fernanda Sandri Diretora do Programa SUASA Data: ____/____/____		

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	3
2. OBJETIVO.....	3
3. RESPONSABILIDADES.....	3
4. DOCUMENTO DE REFERÊNCIA.....	3
5. DEFINIÇÃO.....	4
6. DESCRIÇÃO.....	4
6.1 PROCEDIMENTOS DE HABILITAÇÃO.....	4
7. MONITORAMENTO.....	7
7.1 Do reconhecimento da equivalência do Serviço.....	7
7.2 Da manutenção da equivalência do serviço.....	7
7.3 Da indicação de estabelecimentos.....	8
8. AÇÕES DE DESABILITAÇÃO.....	9
8.1 PROCEDIMENTOS DE DESABILITAÇÃO.....	9
8.1.1 Do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.....	9
8.1.1.1 Da Desabilitação do Serviço de Indicação ao SISBI/POA....	9
8.1.1.2 Da Desabilitação do Serviço de Inspeção Municipal.....	9
8.1.2 Do Estabelecimento Certificado no SISBI/POA.....	9
8.1.2.1 Da Desabilitação Temporária dos Estabelecimentos Indicados.....	9
9. CONCLUSÃO.....	10
10. HISTÓRICO.....	11
11. ANEXOS.....	11

1. INTRODUÇÃO

O Consórcio Interestadual e Intermunicipal de Municípios de Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul de Segurança Alimentar, Atenção à Sanidade Agropecuária e Desenvolvimento Local – CONSAD, vem constantemente aperfeiçoando as metodologias de trabalho sob o Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal (SIM/POA), para que cumpram com os requisitos estabelecidos para equivalência do Serviço ao SISBI/POA, descritos neste manual.

Os Serviços de Inspeção dos Municípios são coordenados pela equipe técnica do Consórcio, que é regulamentado pela Portaria de Equivalência ao SISBI/POA N° 62, de 15 de julho de 2016 e a fiscalização é de responsabilidade do servidor do SIM.

2. OBJETIVO

Este manual tem por objetivo estabelecer as normas básicas para equivalência e manutenção do SIM ao SISBI/POA dos municípios consorciados.

3. RESPONSABILIDADES

Ao SIM cabe implantar e garantir a fiscalização nos estabelecimentos, executando o descrito neste manual.

Ao CONSAD cabe orientar, monitorar e exigir que o serviço de inspeção cumpra com os requisitos estabelecidos para a equivalência.

4. DOCUMENTO DE REFERÊNCIA

- **LEI n° 7.889, de 23 de Novembro de 1989** - Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências.
- **DECRETO n° 5.741, de 30 de Março de 2006** - Regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências.
- **INSTRUÇÃO NORMATIVA n° 17, de 06 de Março de 2020** - Estabelece os procedimentos Reconhecimento da Equivalência e adesão Sistema Brasileiro de inspeção de produtos de Origem Animal (Sisbi-Poa) , do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, na forma desta Instrução Normativa.
- **LEGISLAÇÃO MUNICIPAL** – Estabelece a Lei de criação e o Decreto que regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal.

5. DEFINIÇÃO

Para fins deste manual, os Serviços de Inspeção Municipais - SIM devem adotar as medidas necessárias para garantir que as inspeções e fiscalizações dos produtos de origem animal sejam efetuadas de maneira uniforme, harmônica e equivalentes em todos os SIM dos municípios consorciados.

Considera-se equivalente o serviço de inspeção municipal no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológicas aplicadas pelos diferentes serviços de inspeção permitem alcançar os mesmos objetivos da inspeção, fiscalização, inocuidade e de qualidades dos produtos, preconizados pelo Ministério de Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA.

6. DESCRIÇÃO

6.1 PROCEDIMENTOS DE HABILITAÇÃO

Para aderir ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA, o Serviço de Inspeção Municipal - SIM interessado, deverá solicitar ao Diretor do programa SUASA o requerimento de auditoria, em caráter de verificação, para reconhecimento da equivalência do Serviço (ANEXO 01). Os requisitos básicos para a obtenção da equivalência serão definidos em relação a:

- I. Legislação de Criação do Serviço de Inspeção Municipal: O SIM deve dispor de lei de criação do Serviço (ANEXO 02) e regulamento (ANEXO 03) equivalente a legislação federal, para que possa dar início ao processo de adesão e assegurar que os procedimentos e a organização da inspeção de produtos de origem animal se faça por métodos uniformes e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados.
- II. Recursos humanos: o quadro do pessoal deve contar com médicos veterinários oficiais e auxiliares de inspeção capacitados, em número compatível com as atividades de inspeção naqueles estabelecimentos registrados, lotados no Serviço de Inspeção, que não tenham conflitos de interesses e possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência; para o cálculo do número de médico veterinário, devem ser utilizados como critério o volume de produção e a necessidade presencial da inspeção oficial no estabelecimento (ANEXO 04). O médico veterinário oficial pode ser contratado na forma

emergencial quando necessário. O contrato de emergência não pode exceder o prazo de 12 meses.

- III. Infraestrutura Administrativa: materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades de inspeção e fiscalização; Veículos em número e condições adequadas, possuir instrumentos de trabalho para exercer as atividades de inspeção, fiscalização e supervisão;
- IV. Laboratórios: Dispor ou ter acesso a laboratórios com capacidade comprovada e adequada para atendimento das análises oficiais demandadas pelo serviço de inspeção. Para envio das amostras dos estabelecimentos com SISBI devem utilizar laboratórios credenciados pelo MAPA;
- V. Sistemas de informação: existência de banco de dados atualizados com informações do registro dos estabelecimentos, do registro dos produtos e dos projetos aprovados, dados de produção e comercialização, dados nosográficos, quantitativo de abate por espécie, dados de análises laboratoriais, protocolo de entrada, tramitação interna e saída de documentos, registro de supervisão; registro de autuação e aplicação de penalidades quando verificada infração à legislação vigente, dispor de controles dos autos de infração emitidos, mantendo uma ficha com registro do histórico de todas as penalidades aplicadas aos estabelecimentos mantidos sob sua fiscalização; Registro das reuniões técnicas realizadas contemplando os principais temas abordados na reunião e registro de capacitação dos médicos veterinários e auxiliares;
- VI. Procedimentos de inspeção e fiscalização: frequência das inspeções e fiscalizações e supervisão; executar atividades de inspeção industrial e sanitária em estabelecimentos de inspeção de caráter permanente ou periódico, incluindo a inspeção ante e post mortem, com procedimentos e seus critérios sanitários de julgamento e de destinação que se fizerem necessários, realizadas pelo médico veterinário nos seguintes estabelecimentos:
 - a) de abate, em caráter permanente;

- b) que não realizem abate, podendo ser em caráter periódico, de acordo com o volume de produção, horário de funcionamento e avaliação do risco para a saúde animal e para a saúde pública.
- VII. Programas de autocontrole: Verificar se os estabelecimentos possuem programas de autocontroles descritos, implantados, monitorados, verificados pelo estabelecimento e avaliar se há verificações oficiais e se os programas de autocontrole estão aprovados pelo Serviço de Inspeção;
- VIII. Análises oficiais: cronograma de análises microbiológicas e físico-químicas da água de abastecimento e dos produtos, e demais testes que se façam necessários à verificação da conformidade dos produtos e processos produtivos;
- IX. Rastreabilidade: possuir procedimentos para avaliar os controles de rastreabilidade implementados pelos estabelecimentos referentes aos animais, matérias primas, insumos, ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;
- X. Identidade e Qualidade dos Produtos elaborados pelas indústrias:
- a) Os produtos que possuem regulamento técnico de identidade e qualidade (RTIQ) ou estão previstos em outros atos específicos devem ser registrados pelo serviço de inspeção, conforme previsto na legislação;
- b) Os produtos elaborados devem atender aos critérios estabelecidos pelos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade, específicos para cada produto, conforme previsto em legislação;
- c) Os produtos que não possuem regulamento técnico podem ser aprovados pelos Serviços de Inspeção desde que tenham embasamento científico, preservem os interesses do consumidor e atendam diretrizes padronizadas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- d) Os produtos elaborados pelos estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção que aderirem ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal são identificados mediante a colocação

do logotipo do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal em seus rótulos, respeitando as instruções específicas.

- XI. Prevenção e Combate à Fraude de caráter econômico: devem atender os critérios estabelecidos pela legislação vigente, no tocante à qualidade dos produtos de origem animal e à sua composição centesimal;
- XII. Cadastro geral: o serviço de inspeção interessado deverá estar com o cadastro atualizado, contendo dados de identificação do serviço de inspeção, legislação, organograma, quadro de pessoal, dados dos estabelecimentos e produtos registrados no sistema informatizado específico disponibilizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

7. MONITORAMENTO

7.1 Do Reconhecimento da Equivalência do Serviço

A comprovação da equivalência do serviço será realizada por meio da análise do conjunto das legislações apresentadas pelo SIM e da constatação de sua aplicação na prática, utilizando o Relatório de Auditoria do Serviço de Inspeção (ANEXO 05). Caso apresentem não conformidades no relatório, o SIM deve apresentar plano de ação (ANEXO 06) para sanar as não conformidades. Após cumprir com o plano de ação ou se não apresentar não conformidades no relatório de auditoria, o SIM deve apresentar o programa de trabalho (ANEXO 07) e encaminhar ao CONSAD para avaliação e aprovação, sendo que este deve apresentar um histórico de conformidade, respeitando as frequências estabelecidas.

Para avaliação do cumprimento dos prazos do plano de ação, o CONSAD deve realizar verificações no SIM. Em casos em que os prazos para conclusão do plano de ação forem superiores a 01 (um) ano, o serviço passará por nova auditoria que será realizada através do Relatório de Auditoria do Serviço de Inspeção.

Após concluída as etapas citadas acima, em caso de conformidade, o CONSAD deve emitir ofício de concessão de equivalência ao SIM (ANEXO 08).

7.2 Da manutenção da equivalência do serviço

Quando o Serviço estiver equivalente, o CONSAD deve supervisionar diretamente os Serviços de Inspeção dos Municípios, a fim de verificar a execução de todos os requisitos citados no item 6.1, usando o *Check List de Supervisão do SIM* (ANEXO 09), sendo que uma cópia será arquivada na sede do CONSAD e outra entregue ao responsável do SIM.

7.3 Da indicação de estabelecimentos

Os estabelecimentos indicados para integrar o SISBI/POA, devem passar por supervisão de conformidade em conjunto com SIM e CONSAD. Para este procedimento utiliza-se o relatório de supervisão de estabelecimentos (ANEXO 10).

O serviço deve emitir um ofício ao CONSAD, quando os estabelecimentos indicados estiverem aptos a integrar o SISBI/POA.

O estabelecimento somente poderá comercializar seus produtos em todo o território nacional, após o deferimento da comercialização nacional no sistema e-SISBI. Posteriormente, o estabelecimento recebe certificado de integrante do SISBI/POA (ANEXO 11).

8. AÇÕES DE DESABILITAÇÃO

8.1 PROCEDIMENTOS DE DESABILITAÇÃO/SUSPENSÃO

Para cumprir com os objetivos do SISBI/POA o CONSAD deve desenvolver de forma continuada, a supervisão no serviço e nos estabelecimentos certificados. As ferramentas utilizadas pelo CONSAD para avaliação são o Check List de supervisão no SIM e o relatório de supervisão nos estabelecimentos. Através destes documentos é verificado se o serviço está cumprindo com as metas previstas e se continua equivalente ou não.

8.1.1 Do Serviço de Inspeção aderido ao SISBI/POA.

8.1.1.1 Da Desabilitação do Serviço de Indicação ao SISBI/POA:

Os Serviços de Inspeção Municipal são suspensos de indicar novos estabelecimentos ao SISBI/POA, na comprovação dos seguintes casos:

- I. Descumprimento das atividades previstas e aprovadas no programa de trabalho sem justificativa plausível e recorrente;
- II. Registro de estabelecimentos sem estrutura mínima que garanta as condições sanitárias de produção;
- III. Ausência de ações fiscais diante de não conformidades nos estabelecimentos e na verificação oficial dos programas de autocontrole;

Nestes casos, mantem-se os estabelecimentos indicados ao SISBI/POA e o Serviço de Inspeção equivalente, porém este não pode indicar novos estabelecimentos.

O SIM terá prazo de 6 meses para resolver as não conformidades indicadas nos itens acima. Caso este não corrigir as não conformidades dentro do

prazo, os estabelecimentos indicados ao SISBI/POA e o serviço de inspeção equivalente serão desabilitados definitivamente.

8.1.1.2 Da Desabilitação do Serviço de Inspeção Municipal:

O Serviço de Inspeção Municipal será desabilitado, na comprovação dos seguintes casos:

- I. Descumprimento das normas legais e das atividades previstas e aprovadas no programa de trabalho, que comprometam os objetivos do SISBI/POA;
- II. Ausência de alimentação e atualização dos sistemas de informação;
- III. Ausência de atendimento as solicitações formais de informações;
- IV. Ausência de condições higiênico sanitária dos estabelecimentos e não assegurar que os procedimentos e a organização da inspeção de produtos de origem animal se faça por métodos uniformes e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados;
- V. Recorrência de não conformidades dentre elas, ausência do ações fiscais;
- VI. Não correção das não conformidades de acordo com o item 8.1.1.1 no prazo de 6 meses.

Neste caso, o serviço e os estabelecimentos certificados no SISBI/POA serão desabilitados, sendo que os estabelecimentos desabilitados ficam impedidos de utilizar o logotipo do SISBI/POA na rotulagem e de realizar o comércio interestadual de seus produtos. Para a reabilitação do serviço, o mesmo poderá reiniciar o processo de adesão ao SISBI/POA mediante solicitação formal ao CONSAD.

8.1.2 Do Estabelecimento Certificado no SISBI/POA.

8.1.2.1 Da Desbilitação Temporária dos Estabelecimentos Indicados:

O Serviço de Inspeção Municipal deverá desabilitar o estabelecimento do SISBI/POA, na comprovação dos seguintes casos:

- I. Ausência e/ou histórico de condições higiênico sanitária dos estabelecimentos e/ou quando os mesmos não garantirem a inocuidade do produto final;

- II. Quando houver histórico do não cumprimento de prazos de correção de não conformidades solicitadas pelo Serviço Oficial, documental e/ou estrutural e/ou de procedimentos.

Nestes casos, será desabilitado temporariamente somente o estabelecimento que não se encontrar apto a continuar as suas atividades no SISBI/POA, sendo que os respectivos estabelecimentos ficam impedidos de utilizar o logotipo do SISBI/POA na rotulagem e de realizar o comércio interestadual de seus produtos. Para o retorno das atividades do estabelecimento, o mesmo deverá apresentar um plano de ação para a correção das não conformidades e será realizada uma supervisão de verificação do cumprimento das ações.

9. CONCLUSÃO

O processo de equivalência do SIM deve ser arquivado em pasta específica na sede do CONSAD, com cópia ao responsável pelo SIM.

A equivalência será válida somente ao Serviço de Inspeção que cumprir com os procedimentos descritos nesta instrução.

Todos os SIM estão sujeitos a auditorias de conformidade. Nestas, deverá ser verificado se os responsáveis atuam conforme as normas de inspeção industrial, higiênico e sanitária, se a fiscalização realizada é efetiva, se é oficial e se, quando verificadas não conformidades nas visitas de rotina, o fiscal toma ações adequadas, comunicando a empresa que regularize tal inconformidade.

10. 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	01/07/2016	132	Criação do Documento
02	05/04/2017	130	Atualização
03	01/05/2018	70	Atualização
04	01/01/2020	70	Atualização
05	01/06/2021	70	Atualização

11. ANEXOS

ANEXO 01

REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE EQUIVALÊNCIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

Ilmo Sr. Diretor (a) do programa SUASA,

Eu, _____, representando Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, localizado no Município de _____, vem mui respeitosamente requerer de V. Sa. auditoria, em caráter de verificação, para reconhecimento da equivalência do Serviço.

Nestes termos

Pede deferimento

Local e data

Assinatura do requerente

SLOGAN DO MUNICÍPIO

ANEXO 02

LEI N°..... DE (mês) DE (ano)

Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA), e da outras providências

Eu,, Prefeito Municipal de ,, Estado de
Faço saber que a Câmara de Vereadores aprovou, e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M, com jurisdição em todo o território municipal, conforme Lei N° 7889/89.

Art. 2º É estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

Art. 3º São sujeitos à fiscalização prevista nesta Lei:

- a) os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias primas;
- b) o pescado e seus derivados;
- c) o leite e seus derivados;
- d) o ovo e seus derivados;
- e) o mel e cêra de abelhas e seus derivados.

Art. 4º A fiscalização, de que trata esta lei, far-se-á:

- a) nos estabelecimentos industriais especializados para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;
- b) nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que industrializarem;
- c) nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;

d) nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;

e) nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;

f) nos estabelecimentos destinados a extração e manipulação de mel, cera e seus derivados.

Art. 5º. É expressamente proibido, em todo o território municipal, a duplicidade de fiscalização industrial e sanitária em qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal, que será exercida por um único órgão, conforme Lei Federal Nº 1283/50, alterada pela Lei Federal 7.889/89.

Art. 6º. Todos os estabelecimentos com inspeção municipal, relacionados no Art. 4º desta Lei, e os municípios que atenderem os requisitos estabelecidos pelo Decreto Federal Nº 5741/06 e a Instrução Normativa Nº 19/06, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, poderão comercializar seus produtos em âmbito municipal, estadual e interestadual.

Art.7º. A inspeção sanitária e industrial, conforme Art. 1º desta Lei, será de responsabilidade exclusiva do Médico Veterinário.

Parágrafo único - O médico veterinário responsável, poderá ter equipe que lhe auxilie na realização das inspeções.

Art. 8º Nos estabelecimentos de abate de animais, é obrigatório a inspeção sanitária e industrial permanente, a fim de acompanhar a inspeção ante-mortem, pós-mortem e os procedimentos e critérios sanitários estabelecidos pela legislação federal

Art. 9º Nos estabelecimentos de estocagem, manipulação e industrialização de produtos de origem animal, não é necessária a inspeção em caráter permanente, entretanto, estes deverão atender os procedimentos e critérios sanitários estabelecidos pela legislação federal.

Art. 10º Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no Município, sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade, conforme Lei Nº 7.889/89.

Art. 11º O recebimento de documentação, aprovação de projeto e registro de estabelecimento será de competência de médico veterinário responsável pela Inspeção Municipal.

Art. 12º As infrações a que são submetidos os estabelecimentos, serão punidos administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

a) Incluem-se entre as infrações previstas neste regulamento:

I – Atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM/POA no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II – Desacato, suborno, ou simples tentativa;

III – informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

IV – qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM/POA.

b) Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I – advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II – multa, de 500 (quinhentos) até 2.000 (dois mil) reais, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III – apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV – suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

V – interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º - A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro ou relacionamento.

Parágrafo único. As sanções previstas neste artigo serão aplicadas pela autoridade administrativa, no âmbito de sua atribuição, podendo ser aplicadas cumulativamente, inclusive por medida cautelar, antecedente ou incidente de procedimento administrativo, conforme descrito no código de defesa do consumidor.

Art. 13º - Ficará a cargo do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir esta lei e as normas e regulamentos que vierem a ser implantados, por meios de dispositivos legais que dizem respeito a inspeção sanitária e industrial dos estabelecimentos.

Art. 14º - O poder executivo municipal irá publicar, no prazo de até 60 dias, decreto regulamentando as exigências para aprovação do projeto e registro dos estabelecimentos, bem como as condições-higiênico sanitárias dos estabelecimentos, as obrigações de proprietários, responsáveis ou seus prepostos, a inspeção ante e post-mortem dos animais de matança, a inspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal nas diferentes fases da industrialização e transporte, a fixação dos tipos e padrões e a aprovação de fórmulas de produtos de origem animal, o registro de rótulos e marcas, as penalidades a serem aplicadas por infrações

cometidas, as análises laboratoriais, o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, as taxas e multas e outros detalhes e dispositivos que sejam necessários para a maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial.

Art. 15º - As despesas decorrentes da execução desta lei, ocorrerão por conta de dotações orçamentárias próprias.

Art. 16º - Revogadas as disposições em contrário, a lei entrará em vigor no dia da publicação.

Município.....,data.....mês.....ano

PREFEITO MUNICIPAL

SLOGAN DO MUNICÍPIO

DECRETO Nº ..., DE ... DE DE 201...

*Revoga Decreto nº de ... de ... de ... e
regulamenta a Lei nº ..., de ... de ... de ..., que dispõe
sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos
de Origem Animal.*

...., Prefeito do Município de ..., no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO, o disposto na Lei Municipal nº ... de ... de de

D E C R E T A:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de ..., nos termos da lei Federal nº 1283 de 18 de dezembro de 1950, Lei federal nº 7.889, de 23 de novembro 1989 e Lei Municipal Nº ... de ... de ... de ..., será executado pela Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, vinculada à Secretaria da

Art. 2º. A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de .., em relação às condições higiênico-sanitárias a serem seguidas por todos os estabelecimentos que se enquadrem no art. 5º deste decreto.

Art. 3º. A implantação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), obedecerá a estas normas em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 4º. Ficará a cargo do Secretário da ..., fazer cumprir estas normas, também outras que venham a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos

legais, que digam respeito a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º deste Regulamento.

Parágrafo único. Além deste Regulamento, os outros que virão por força deste artigo poderão abranger as seguintes áreas:

- I- Classificação do estabelecimento;
- II- As condições e exigências para registro;
- III- A higiene dos estabelecimentos;
- IV- A inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;
- V- A inspeção e reinspeção de todos os produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VI- Padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- VII- O registro de rótulos;
- VIII- As análises laboratoriais;
- IX- A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- X- Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 5º. 0 A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

- I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
- II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;
- III - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;
- IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI - nos estabelecimentos que extraíam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados.

Art. 6º A execução da inspeção e da fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

Art. 7º. Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

Parágrafo único. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

Art. 8º. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

I- A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue (bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro) de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos.

II - A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais de que trata o inciso I, excetuado o abate.

CAPITULO II

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 9º. Os estabelecimentos de produtos de origem animal sob inspeção municipal são classificados em:

- I - de carne e derivados;
- II - de leite e derivados;
- III - de pescado e derivados;
- IV - de ovos e derivados;
- V – de produtos de abelhas e seus derivados;
- VI – de armazenagem.

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 10º. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos:

I – Abatedouro frigorífico: entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

II – Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 11. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I – Unidade de beneficiamento de leite e derivados: entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

II – Granja leiteira: entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

III – Queijaria: entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

IV – Posto de refrigeração: entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECEMENTOS DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 12. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I – Barco-fabrica: a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

II - Abatedouro frigorífico de pescado: o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis

III - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

IV- Estação depuradora de moluscos bivalves: o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art.13. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - Granja avícola: entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 1º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

§ 2º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto.

II – Unidade beneficiamento de ovos e derivados: entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados estabelecimento destinado à produção, à

recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados

§1º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§2º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

CAPÍTULO VII

DOS ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 14. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I – Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas: entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§1º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto.

CAPÍTULO VIII

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 15. *Entrepasto de produtos de origem animal:* entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

§1º Não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada;

§2º É permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

CAPÍTULO VII

DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Art. 16. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos e localização.

Art. 17. Os produtos de origem animal em natureza ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no SIM, quando aplicável, ficam sujeitos às obrigações contidas no Artigo 73, do Decreto no. 9.013 de 29.03.2017 e suas alterações.

Art. 18. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal N°. 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao SIM.

Art. 19. Os estabelecimentos a que se refere o Art. 9º. receberão número de registro.

§1º. Estes números obedecerão à seriação própria e independente, fornecidos pelo SIM.

§2º. O número de registro constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 20. Para o processo de obtenção do Registro, junto ao SIM, deverá ser seguido os seguintes procedimentos:

- I- Requerimento de solicitação de Registro no SIM (2 vias);
- II- Requerimento de aprovação do terreno/estabelecimento (2 vias);
- III- Documento de liberação do órgão competente de fiscalização do meio ambiente;
- IV- Requerimento de aprovação de projeto;

- V- Memorial descritivo de construção, memorial econômico sanitário e plantas conforme Instrução de Trabalho nº 02 do CONSAD (ANEXO 02);
 - VI- Anotação de responsabilidade Técnica do engenheiro responsável pelo projeto;
 - VII- Fotocópia do contrato social e alterações ou bloco de produtor rural;
 - VIII- Fotocópia de inscrição no CNPJ ou CPF;
 - IX- Fotocópia do alvará de funcionamento;
 - X- Fotocópia do contrato de controle de Pragas (serviço terceirizado) ou declaração do proprietário que optar por realizar o controle;
 - XI- Fotocópia do laudo de análise de água (físico química e microbiológica);
 - XII- Fotocópia da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);
 - XIII- Fotocópia do termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos (serviço terceirizado/quando aplicável);
 - XIV- Termo de compromisso com o Serviço de Inspeção Municipal, conforme a Instrução de Trabalho nº 02 do CONSAD (ANEXO 06);
 - XV- Programas de Autocontrole, conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CONSAD (ANEXO 07);
- Parágrafo único: É de responsabilidade dos estabelecimentos manter atualizados os documentos solicitados no processo de adesão que possuem prazo de validade ou que porventura necessitem de alterações.

Art. 21. A aprovação do projeto referido no Art 20º item V, deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação de local e terreno, e devem ser encaminhados os documentos descritos na Instrução de Trabalho nº 02 do CONSAD (ANEXO 02). Após aprovados os projetos, o requerente pode dar início às obras.

Art. 22. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao SIM a vistoria de aprovação e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único. Após deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 23. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, será expedido o "Certificado de Registro", constando no mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado) e outros detalhes necessários.

Art. 24. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados e que porventura venham a se registrar, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, configurando infração os projetos não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Art. 25. Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão providenciar a criação e implantação de práticas que visem o controle higiênico-sanitário dos processos de fabricação e manuseio dos produtos no estabelecimento.

Parágrafo único. Ficam sujeitos ao que dispõe este artigo os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal registrados no âmbito do SIM.

Art. 26. O plano de treinamento contendo práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações, específico para cada estabelecimento, deverá ser elaborado seguindo as regras previstas pela Portaria N.º 368/1997 do MAPA, ou outros que venham a substituí-la.

CAPÍTULO VIII

DO FUNCIONAMENTO E DAS INSTALAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 27. O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de derivados, bem como, o beneficiamento de leite no Município, estarão sujeitos às seguintes condições:

§1º. O abate, a industrialização de carnes e do leite, só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

§2º. Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação e procedência.

§3º. Quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, nos casos em que houver mudança na rotina previamente definida, o

estabelecimento deve comunicar ao SIM a realização de atividades de abate, com antecedência de, no mínimo, quarenta e oito horas.

§4º. Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

§5.º Os veículos de transporte de produtos de origem animal, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares.

Art. 28. Dispor de local e equipamento adequados, serviço terceirizado ou outro método para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

Parágrafo único. Poderá ser aceito pelo serviço de inspeção outro método de higienização de uniformes, desde que o procedimento esteja previsto e descrito no programa de autocontrole do estabelecimento.

Art. 29. Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 30. Ser instalado, de preferência, no centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo dez (10) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

Art. 31. Dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

Art. 32. Dispor de água quente para usos diversos e suficiente às necessidades do estabelecimento.

Art. 33. Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 34. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 35. Ter paredes lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM.

Art. 36. Possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Podendo salas de abates serem dispensadas nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM.

Art. 37. Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 38. Dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 39. Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 40. Dispor nas dependências do estabelecimento, de pias, sabão líquido inodoro, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, e em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade.

§1º. Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa, constando de lava-botas, sanitizante, pia para higienização das mãos, sabão líquido inodoro, papel toalha e lixo provido de tampa com acionamento a pedal.

§2º. Os esterilizadores citados neste artigo devem ser utilizados exclusivamente para higienização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho. Os mesmos devem possuir carga completa de água limpa.

Art. 41. Dispor de rede de esgoto, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como, de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do Meio Ambiente.

Art. 42. Dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 43. Dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os animais suspensos após o atordoamento permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, de forma que não haja contaminação da carcaça.

Art. 44. Dispor de pocilgas cobertas, currais e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

Parágrafo único. Os currais e pocilgas deverão dispor de plataforma, quando for o caso, para realização da inspeção "ante-mortem".

Art. 45. Dispor de espaços adequados e de equipamentos que permitam as operações industriais, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final.

Art. 46. Dispor de telas em todas as janelas e/ou dispositivos de fechamento automático em outras passagens para o interior, de modo a impedir a entrada de insetos, pássaros e roedores.

Art. 47. Disponibilizar local apropriado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria.

Art. 48. Disponibilizar dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, podendo ser separada do estabelecimento.

Art. 49. Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 50. As operações de abate devem ser efetuadas de forma a manter a correspondência entre carcaça, cabeça e vísceras. Nos casos em que o SIM julgar necessário, que em função da velocidade de abate a empresa não conseguir realizar a relação cabeça, víscera e carcaça, os mesmos devem ser identificados.

Art. 51. A inspeção “ante” e “post mortem”, bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal N° 1.283 de 18 de dezembro de 1950 e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal N° 9.013, de 29 de março de 2017 e alterações.

Parágrafo único. Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes a inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

CAPÍTULO IX

DA HIGIENE DO ESTABELECIMENTO E COLABORADORES

Art. 52. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 53. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único: Não é permitido nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos, o emprego de produtos para a higienização não aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 54. Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e a saída de sanitários.

Art. 55. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§2º Para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM será exigido controle de combate a pragas e roedores, devendo ser executado por pessoal capacitado ou por empresa especializada.

§3º É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 56. Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, o uso de uniforme apropriado de cor clara, mantidos convenientemente limpos.

§1º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

§2º Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho a finalidade da dependência, ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Art. 57. As empresas devem apresentar ao SIM, para devida apreciação e aprovação os programas de autocontrole. Sendo de sua responsabilidade a implementação dos autocontroles na indústria conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CONSAD (ANEXO 07).

Art. 58. Lavar e desinfetar, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art. 59. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 60. É vedado o uso de utensílios que por sua forma e composição possa causar prejuízos a manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 61. A inspeção de saúde é exigida para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no estabelecimento será ela imediatamente afastada do trabalho. É obrigatório o uso de carteira de saúde ou documento equivalente atualizado com a expressão “apto a manipular alimentos”.

Art. 62. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.

Art. 63. Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis.

Art. 64. Não é permitida a guarda de materiais estranhos ao processo em qualquer local da indústria.

Art. 65. Não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

Art. 66. Higienizar sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

Art. 67. É obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 68. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 69. Vetar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo estabelecimento.

CAPÍTULO X

DO REGISTRO DO PRODUTO, DA ROTULAGEM E DA EMBALAGEM

Art. 70. Todos os produtos de origem animal expedidos devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este Regulamento, com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - de cada produto e em conformidade com as normas dos órgãos reguladores.

Parágrafo Único. Entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 71. As solicitações para aprovação do registro, alteração de produtos serão encaminhadas ao SIM, devendo ser conforme Instrução de Trabalho nº 03 do CONSAD (ANEXO 03).

Art. 72. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de três dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 73. Para os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ ou outra legislação vigente, deverá ser avaliado conforme procedimento descrito na instrução de trabalho nº 03.

Art. 74. Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à exposição, embarque, transporte e armazenagem.

§1º Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

§2º Em hipótese alguma podem ser reutilizadas embalagens, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos.

DOS CARIMBOS

Art. 75. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 76. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

Art. 77. Modelos dos carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

§ 1º - Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal:

I - Modelo 1:



- a. Dimensões: 2,5cm (dois centímetro e meio) de diâmetro;
- b. Forma: circular;

- c. Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o “NOME DO MUNICÍPIO - UF” e acompanhando a curva inferior à sigla “SIM”, todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito;
- d. Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 1,0 Kg (um quilograma).

II - Modelo 2:



- a. Dimensões: 3,5cm (três centímetros e meio) de diâmetro;
- b. Forma: circular;
- c. Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o “NOME DO MUNICÍPIO - UF” e acompanhando a curva inferior à sigla “SIM”, todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 12, em negrito;
- d. Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis com mais de 1,0 Kg (um quilograma).

III - Modelo 3:



- Dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura;
- Forma: elíptica;
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres “NOME DO MUNICÍPIO - UF” e acompanhando a curva inferior a sigla “SIM” todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 20, em negrito;
- Uso: carcaças de bovinos, búfalos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, externamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;
- A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

IV - Modelo 4:



- a. Dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura;
- b. Forma: elíptica;
- c. Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “APROVEITAMENTO CONDICIONAL” com letras maiúsculas e letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 24, em negrito;
- d. Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor, de salga, de cozimento, de tratamento pelo frio ou de fusão pelo calor. Deve ser aplicado externamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;
- e. A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

V- Modelo 5:

“NOME DO MUNICÍPIO OU ABREVIÇÃO - UF/SIM - XXX ”

- Dimensões: em linha horizontal com no máximo 20 caracteres;
- Forma: digitado em posição horizontal;
- Dizeres: impresso na etiqueta que consta a denominação do produto, em letras maiúsculas o “NOME DO MUNICÍPIO ou ABREVIÇÃO – UF”, separado por barra a palavra “SIM” e seguido do número do registro do

estabelecimento com três dígitos, representado o seguinte formato: NOME DO MUNICÍPIO OU ABREVIÇÃO/SIM – XXX. Todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito;

- Uso: em produtos de origem animal industrializados por mercados e supermercados com emissão de etiqueta em balança eletrônica.

Art. 78. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto.

Art. 79. Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 80. O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal–SIM, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do Município.

Art. 81. O carimbo de Inspeção Municipal obedecerá exatamente à descrição e os modelos mencionado neste Decreto, devendo respeitar as dimensões, forma, dizeres, tipo e cor única, a ser usado nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal–SIM.

Art. 82. O carimbo utilizado no abate deve ficar sob a guarda do Serviço de Inspeção.

Art. 83. Os carimbos destinados às carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de nylon ou cobre.

CAPÍTULO XI

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 84. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo único. Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 85. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

Art. 86. A coleta de amostras para análises oficial é obrigatória, definida e realizada pelo responsável do SIM, onde devem seguir os padrões de coleta descritos na Instrução de Trabalho nº 05 do CONSAD (ANEXO 05).

Parágrafo único. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM.

Art. 87. O custeio e o transporte das amostras coletadas para análise oficial são de responsabilidade do estabelecimento.

Art. 88. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

CAPÍTULO XII

DAS INFRAÇÕES

Art. 89. As infrações ao presente Regulamento serão julgadas, em conformidade com a Lei Federal Nº 7.889 de 23 de Novembro de 1989 e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único: O Serviço de Inspeção seguirá as infrações previstas na Instrução de Trabalho nº 08 do CONSAD (ANEXO 08).

CAPÍTULO XIII

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM

Art. 90. O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e médio em número adequado, devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária, obedecendo à legislação vigente.

Art. 91. Deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate e as condenações.

Parágrafo §1º O SIM deverá verificar in loco ou solicitar ao estabelecimento, a qualquer momento, os dados referentes a produção ou outros que porventura se tornem necessários.

Parágrafo §2º Deve dispor de estrutura para arquivar documentos, sendo que a metodologia esta descrita na Instrução Trabalho nº 01 do CONSAD (ANEXO 01).

Art. 92. O SIM deverá ter veículo a sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários a execução das atribuições.

CAPITULO XIV

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 93. As matérias-primas, de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do próprio Município deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, ou equivalente, estadual ou do próprio município devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 94. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de produto, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 95. Sempre que possível, a Secretaria Municipal de deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 96. O SIM deve atuar em conjunto com outros órgãos públicos, nos serviços de fiscalização a nível de consumo, no combate a clandestinidade e nas atividades de educação sanitária.

§1º Para combate a fraudes de produtos de origem animal, o SIM deve seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 06 do CONSAD (ANEXO 06).

§2º Para controle da rastreabilidade, os estabelecimentos devem seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 04 do CONSAD (ANEXO 04).

Art. 97. Em casos de fraudes, adulterações e falsificações ou outras situações que julgar necessário, o SIM poderá solicitar um regime especial de fiscalização (REF).

Art. 98. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 99. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelos responsáveis do SIM e/ou os gestores municipais, em conformidade com as leis superiores do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA e demais órgãos.

Art. 100. Ficam aprovadas as Instruções de Trabalho (I.T.) do CONSAD para uso do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e suas atualizações, nos termos dos anexos a este Decreto.

Art. 101. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 102. Ficam revogados os decretos anteriores.

Art. 103. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Município....., Data....,Mês.....,Ano.....

PREFEITO MUNICIPAL

SECRETÁRIO DA AGRICULTURA

ANEXOS

(colocar as Instruções de Trabalho do CONSAD)

ANEXO 04

PLANILHA VOLUME DE PRODUÇÃO X CARGA HORÁRIA				
Estabelecimentos	Classificação	Produção Mensal	Frequência de Fiscalização (Mínima)	
CARNE E DERIVADOS	Abatedouro Frigorífico	Abate	Presencial	
		Até 2.000 kg	Mensal	
		De 2.000 a 10.000 kg	Mensal	
	Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos	Acima de 10.000 kg	Mensal	
		Até 2.000 kg	Mensal	
		De 2.000 a 10.000 kg	Mensal	
PESCADO E DERIVADOS	Abatedouro frigorífico de pescado (anfíbio e répteis)	Acima de 10.000 kg	Mensal	
		Abate	Presencial	
		Até 2.000 kg	Mensal	
	Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado	De 2.000 a 10.000 kg	Mensal	
		Acima de 10.000 kg	Mensal	
		Até 2.000 kg	Mensal	
OVOS E DERIVADOS	Granja avícola	De 2.000 a 10.000 kg	Mensal	
		Acima de 10.000 kg	Mensal	
	Unidade de beneficiamento de ovos e derivados	Até 9.000 dúzias	Mensal	
		Acima de 9.000 dúzias	Mensal	
LEITE E DERIVADOS	Granja leiteira	Até 9.000 dúzias	Mensal	
		Recebimento de até 5.000 litros	Mensal	
		Recebimento de 5.000 a 20.000 litros	Mensal	
	Posto de refrigeração	Recebimento acima de 20.000 litros	Mensal	
		Recebimento de até 5.000 litros	Mensal	
		Recebimento de 5.000 a 20.000 litros	Mensal	
	Unidade de beneficiamento de leite e derivados	Recebimento acima de 20.000 litros	Mensal	
		Recebimento de até 5.000 litros	Mensal	
		Recebimento de 5.000 a 20.000 litros	Mensal	
	Queijaria	Recebimento acima de 20.000 litros	Mensal	
		Recebimento de 5.000 a 20.000 litros	Mensal	
		Recebimento de até 5.000 litros	Mensal	
PRODUTOS DE ABELHA E DERIVADOS	Unidade de beneficiamento de produtos de abelha	Recebimento acima de 20.000 litros	Mensal	
		Até 1.000 kg	Trimestral	
ARMAZENAGEM	Entreposto de produtos de origem animal	Acima de 1.000 kg	Trimestral	
		De acordo com a capacidade de estocagem	Trimestral	

ANEXO 05

RELATÓRIO DE AUDITORIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Interessado:
Data:
Objetivo:
Auditores:
1. Legislação de Constituição do Serviço de Inspeção Municipal Lei: Decreto:
2. Recursos Humanos
2.1 Regulamentação de cargos e atribuições:
2.2 Lotação de Pessoal:
2.3 Escala de Trabalho:
2.4 Capacitação do médico veterinário:
3. Infraestrutura Administrativa
3.1 Estrutura Física a. Instalações e mobiliários: () Conforme () Não Conforme
b. Veículos: () Conforme () Não Conforme
c. Instrumentos de Trabalho: () Conforme () Não Conforme
4. Laboratórios:
5. Sistema de Informação:
5.1 Protocolo e controle de fluxo de documentos:

<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> Não Conforme
5.2 Cadastro de estabelecimentos registrados:	
<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> Não Conforme
5.3 Cadastro de rótulos:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme
5.4 Análise e aprovação projetos:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme
5.5 Autos de infração e penalidades:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme
5.6 Dados nosográficos, de abate produção (avaliação do registro e da conformidade dos dados e notificações obrigatórias):	
<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> Não Conforme
6.7 Registro das reuniões técnicas:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme
6. Procedimentos de Inspeção de Fiscalização:	
6.1 Avaliação das atividades de inspeção sanitária	
a. Atividades de Inspeção de rotina:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme
7. Programas de autocontrole:	
7.1 Implantação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos	
<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> Não Conforme
7.2 Verificações oficiais (registro e conformidade das verificações):	
<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> Não Conforme
8. Avaliação de análises microbiológica e físico-químicas	
8.1 Cronograma oficial (existência e cumprimento):	
<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> Não Conforme
8.2 Análises de resultados e ações fiscais:	
<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> Não Conforme

9. Rastreabilidade <input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme
10. Identidade e qualidade dos produtos elaborados pelas indústrias:
10.1 Atendimento aos RTIQ: <input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme
11. Ações de prevenção e combate à fraude de caráter econômico: <input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme
12. Conclusão

Assinatura Médico Veterinário SIM/POA:

Assinatura Médico Veterinário CONSAD:

ANEXO 06

PLANO DE AÇÃO PARA A CORREÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES APONTADAS NO RELATÓRIO DE AUDITORIA
REALIZADO EM DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM DE

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	PRAZO	VERIFICAÇÃO (CONSAD)

....., de de

Assinatura do Médico Veterinário do SIM/POA

ANEXO 07

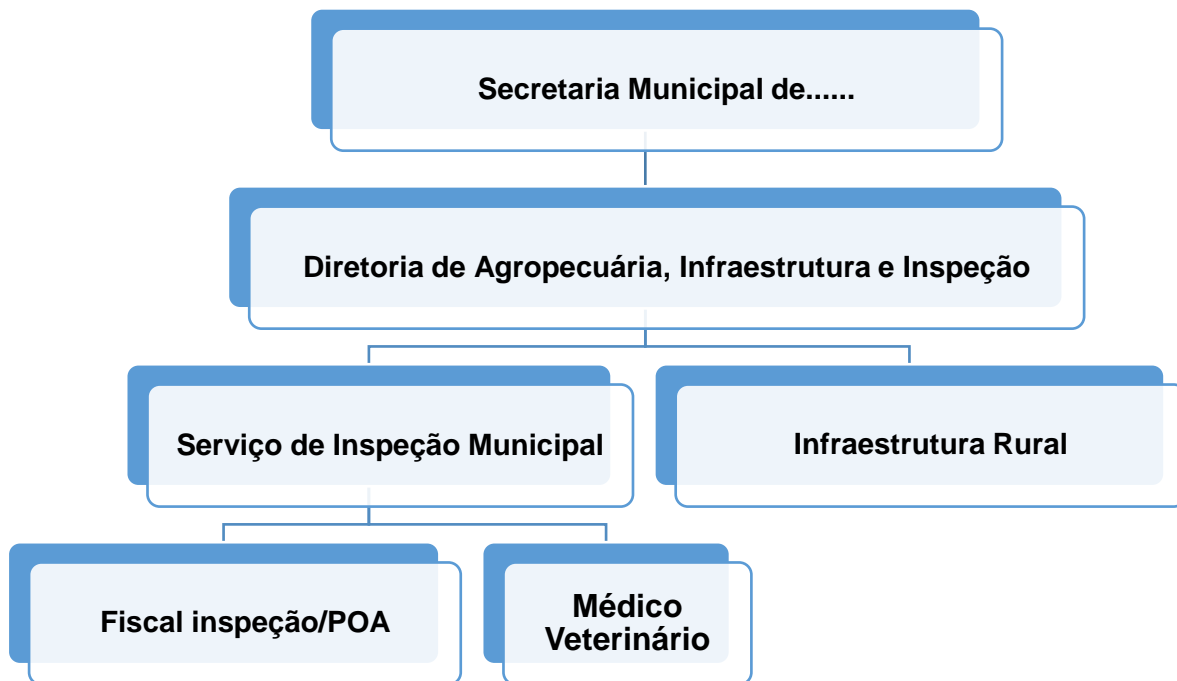
SLOGAN DO MUNICÍPIO

**Programa de Trabalho de Inspeção e
Fiscalização do Município de ...**

Ano ...

1. Dados gerais do Órgão

1.1 Exemplo: Organograma do Órgão (colocar de toda a secretaria)



1.2 Nome Órgão:

1.3 Endereço:

1.4 Telefone:

1.5 Endereço eletrônico:

1.6 Site:

1.7 Nome do Chefe do Serviço:

2. Legislação Pertinente

2.1 Lei que institui o Serviço de Inspeção

LEI Nº publicada no Diário Oficial do Município na data de

2.2 Regulamento de Inspeção de POA do Serviço de Inspeção

Decreto Nº publicado no Diário Oficial do Município na data de

3. Relação de estabelecimentos registrados

- Nome Empresarial:
- CNPJ ou CPF:
- Nº de Registro no SIM:
- Classificação:
- Endereço:
- Tel.:
- Data de Registro:
- Endereço eletrônico:
- Nome do responsável legal do estabelecimento:
- Nome do responsável técnico do estabelecimento:
- Produtos Registrados:
- Dados da Produção Diária:

4. Relação dos estabelecimentos indicados ao SISBI

- Nome Empresarial:
- CNPJ ou CPF:
- Nº de Registro no SIM:
- Classificação:
- Endereço:
- Tel.:
- Data de Registro:
- Endereço eletrônico:
- Nome do responsável legal do estabelecimento:
- Nome do responsável técnico do estabelecimento:
- Produtos Registrados:
- Dados da Produção Diária:

5. Programa de Atividades de Inspeção e Fiscalização

5.1 Frequência das Inspeções de Rotina

CRONOGRAMA MENSAL		
ESTABELECIMENTO	SERVIDOR	CH MENSAL (HORAS)
TOTAL		

CRONOGRAMA MENSAL					
SEMANA 1	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
Manhã					
Tarde					
SEMANA 2	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
Manhã					
Tarde					
SEMANA 3	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
Manhã					
Tarde					
SEMANA 4	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
Manhã					
Tarde					

*Deve ser realizado sempre na semana anterior; devendo ser arquivado em pasta específica.

5.2 Análises Laboratoriais:

5.2.1 Análise de Água de Abastecimento

Nº do SIM	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ		
	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	

*Análise anual para cada estabelecimento

5.2.2 Análise dos Produtos Registrados

• Estabelecimento:

Nº SIM:

Nome do Produto/ Nº do Reg.	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ		
	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	

*Análise anual de cada produto

5.3 Controle de Formulação

• Estabelecimento:

Nº SIM:

Nome do Produto/ Nº do Reg.	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ

*Verificação anual de cada produto

5.4 Controle de Aferição de Peso (somente para pré-medidos)

• Estabelecimento:

N° SIM:

Nome do Produto/ N° do Reg.	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ

*Verificação anual de cada produto

5.5 Planilhas de Inspeção/fiscalização

• Estabelecimento:

N° SIM:

Planilhas de Inspeção/fiscalização	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Fiscalização das áreas de inspeção												

*Verificação mensal em cada estabelecimento

5.5.1 Cronograma da Fiscalização Documental

Programa de Autocontrole	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
1-Manutenção de instalações e equipamentos;												
2-Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;												
3-Iluminação;												
4-Ventilação;												
5-Captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento;												
6-Águas residuais;												
7-Controle integrado de pragas;												
8-Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional - PPHO;												
9-Higiene, hábitos higiênicos, do treinamento e saúde dos operários;												

10-Procedimentos sanitários das operações - PSO;													
11-Matérias-primas, ingredientes e material de embalagem e Rastreabilidade;													
12-Controle das temperaturas;													
13-Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;													
14-Controles laboratoriais e de análises e Recall de produtos;													
15-Controle de formulação dos produtos;													
16-Bem estar animal													
17-APPCC													
18 – Material Especifico de Risco (MER)													

****Verificação anual de cada programa de autocontrole. SIM/SISBI: Todos. SIM: 5,7,8,9,12**

5.6. Fiscalização da Rastreabilidade

• **Estabelecimento:**

N° SIM:

*Relatórios de Rastreabilidade	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Relatório de Recebimento de Matéria Prima												
Relatório de Produção												
Relatório de Expedição												

***Verificação mensal**

5.7 Controle de Rotulagem

Nº do SIM	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ

*Verificação trimestral em cada estabelecimento

5.8 Ações de Educação Sanitária

Ações	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Palestras em escolas												
Palestra de BPFs para estabelecimentos												
Palestras para a VISA												
Entrevistas (Rádio, Tv, etc.)												
Curso para RTs de estabelecimentos												

5.9 Ações de Combate a Clandestinidade

Ações	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Ações conjuntas com a VISA												
Fiscalização em trânsito												

5.10 Supervisão

O Serviço de Inspeção do município, realizará no mínimo uma auditoria no ano nos estabelecimentos integrantes do SISBI.

Nome do Estabelecimento	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ

5.11 Atualizações de Documentos

- Estabelecimento

Nº SIM:

Tipo de Documento	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Carteiras de Saúde												
Licença Ambiental												
Alvará de Funcionamento												
Alvará Sanitário												
Contrato de controle de Pragas												
ART												
Termo de recolhimento de resíduos sólidos												

6. Treinamento do Pessoal Técnico

TEMA ABORDADO	SERVIDOR	PERÍODO	CH (HORAS)

7. Dados Gerais do Município de

.....é um município brasileiro do estado (população, cadeias produtivas, população pecuária).

8. Recursos Humanos

8.1 Quadro de pessoal, cargos e atribuições

Os técnicos do SIM foram nomeados segundo as Portarias nº publicadas no Diário Oficial do município na data de(Anexo ...).

- **Nome:**
- **Função:**
- **Cargo:**
- **Vínculo:**
- **Lotação:**
- **Atribuições:**

9. Estrutura Física

9.1 Instalações e Equipamentos

SIM conta com:

- 00 Salas;
- 00 Fichário de aço com 4 gavetas;
- 00 Armário de aço de 2 portas;
- 00 Computadores fixos com acesso à internet;
- 00 notebooks com acesso à internet;
- 00 Datashow;
- 00 GPS;
- 00 Termômetros de haste;
- 00 Termômetro laser;
- 00 Impressora;
- 00 Mesas com cadeiras;
- 00 Máquinas fotográficas digitais.

10. Sistema de Informação

Atualmente, todas as atividades realizadas pela equipe de inspeção em cada estabelecimento são documentadas em relatórios, formulários oficiais e ofícios. Estes, por sua vez, são arquivados em pastas específicas a cada assunto ou estabelecimento.

O SIM utiliza para controle das informações os seguintes recursos:

- Pastas suspensas e pastas numeradas:
 - Processo de adesão
 - Registros de visitas

- Memorial descritivo de produtos
- Análises Microbiológica
- Análises Físico-Química
- Análises de Água
- Relatórios de Supervisão e Auditoria
- Plano de Ação
- Relatórios de não conformidade (RNC)
- Autos de Infração/Suspensão
- Planilhas de Inspeção/fiscalização
- Controle de Formulação de Produtos
- Controle de Aferição de Peso
- Projetos e Ampliação
- Protocolo
- Regime especial de Fiscalização (REF)
- Planilha de Inspeção ante morte e Relatórios de condenações de vísceras
- Laudos de Condenações de Carcaças
- Dados Nosográficos

11. Infraestrutura para desenvolvimento do trabalhos

11.1 Veículos Oficiais

O SIM conta com veículos

Figura 1- Veículos do Serviço de Inspeção Municipal de

11.2 Laboratórios

O SIM não possui convenio com laboratórios, as análises realizadas pelo serviço oficial nas empresas registradas no SISBI/POA serão encaminhadas a laboratórios credenciados no MAPA, as demais são encaminhadas para laboratórios da região.

12. Tabela de Justificativas

ITEM	JUSTIFICATIVA E/OU OBSERVAÇÕES

ANEXO 08

Ofício CONSAD/SISBI/POA, N°/ANO.

Ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal de (NOME DO MUNICIPIO)

Assunto: **Equivalência do Serviço de Inspeção Municipal**

Prezado Senhor (a), por meio deste, o Consorcio Intermunicipal e Interestadual de Municípios de Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul de Segurança Alimentar, Atenção a Sanidade Agropecuária e Desenvolvimento Local – CONSAD, vem respeitosamente perante vossa senhoria comunicar que o Serviço de Inspeção Municipal de (NOME DO MUNÍCIPIO) cumpriu todos os requisitos para equivalência, assim está apto para indicação de estabelecimentos ao SISBI/POA.

São Miguel do Oeste/SC, data... mês...ano

Atenciosamente,

CONSAD/SISBI/POA

ANEXO 09

Check List de Supervisão Documental do SIM

Realizado pelo(s) Médico(s) Veterinário(s) do CONSAD, na sede do Serviço de Inspeção do Município.

Município:

Data:

Responsável do SIM:

1. Verificação Check List	Conforme (C)	Não Conforme (NC)	Não Aplicável (NA)
1.1 – As não conformidade do último check list foram sanadas			

2. Verificação Documental	Conforme (C)	Não Conforme (NC)	Não Aplicável (NA)
2.1 – Gestão de Documentos			
2.2 – Avaliação, Aprovação ou Alteração de Projetos			
2.3 – Registro de Produtos e Controle de Rótulos			
2.4 – Rastreabilidade			
2.5 – Análises Física Química e Microbiológica de Alimentos e Água			
2.6 – Combate a Fraudes de Produtos de Origem Animal			
2.7 – Programas de Autocontrole			
2.8 – Auto de Infração			

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

Assinatura e Carimbo do Responsável pela verificação:

ANEXO 10

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO EM ESTABELECIMENTO

Estabelecimento: _____

Nº do SIM: _____

Classificação: _____

Município: _____

Médico(a) Veterinário(a) Oficial: _____

Supervisor(es)/Auditor(es): _____

Data ____/____/____

I. ATENDIMENTO DO ESTABELECIMENTO ÀS SOLICITAÇÕES DO SERVIÇO OFICIAL				
1.	AUDITORIAS	Conforme	Não conforme	NA
1.1	Plano de Ação			
1.2	Cumprimento do plano de ação			

II. AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA DO ESTABELECIMENTO				
2.	ITENS A SEREM AVALIADOS	Conforme	Não conforme	NA
2.1	Se as mesmas estão de acordo com o projeto aprovado;			
2.2	Se forro, teto, paredes e piso, equipamentos e utensílios são de material durável, impermeável e de fácil higienização;			
2.3	Se existem sujidades, formação de condensação, neve ou gelo;			
2.4	Se a vedação das aberturas (portas, janelas, etc.), se o escoamento de água e outros fatores podem prejudicar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo;			
2.5	Se a disposição dos equipamentos instalados não geram contra fluxo;			
2.6	Se as condições gerais de manutenção são adequadas e se suas dimensões são compatíveis com as atividades nelas desenvolvidas;			
2.7	Se o acabamento, a natureza das soldas e os materiais constituintes dos mesmos podem alterar as matérias-primas e os produtos acabados			
2.8	Volume da produção é compatível com as instalações;			
2.9	Inspeccionar o ambiente externo e interno, de forma a identificar a existência de condições que favoreçam ao abrigo ou à reprodução de pragas;			

2.10	Se o pessoal que trabalha, direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos obedecem às práticas higiênicas;			
2.11	Se os verificadores e monitores dos autocontroles têm conhecimento sobre as funções que executam e se estão capacitados para realizá-las;			
2.12	Se durante as manipulações e processamentos existem cuidados de forma a prevenir contaminações cruzadas, evitando-se acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, evitando-se contra fluxos;			
2.13	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;			
2.14	Se as matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção;			
2.15	Se as matérias primas, ingredientes e produtos produzidos estão devidamente identificadas, permitindo a rastreabilidade;			
2.16	Se a empresa dá destino correto à matéria prima e de acordo com o planejado no autocontrole;			
2.17	Se as matérias primas apresentam suas embalagens íntegras;			
2.18	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;			
2.19	Se os instrumentos de controle de processos estão identificados, calibrados e/ou aferidos;			
2.20	Se os produtos são fabricados de acordo com as formulações aprovadas pelos Serviços de Inspeção e se atendem o RTIQ;			
2.21	Avaliar de forma objetiva se a recepção, a descarga e os procedimentos de condução, insensibilização e sangria são realizados de forma adequada;			
2.22	Se a execução dos PCC's é realizada de forma adequada e se os mesmos estão identificados.			
III. AVALIAÇÃO DOS AUTOCONTROLES DA EMPRESA (AVALIAÇÃO DOCUMENTAL)				
3.	PAC 01 - MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	Conforme	Não conforme	NA
3.1	Programa descrito			
3.2	Registros			
3.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
3.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
4	PAC 02 - Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias	Conforme	Não conforme	NA
4.1	Programa descrito			
4.2	Registros			
4.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
4.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			

		Conforme	Não conforme	NA
5.	PAC 03 – Iluminação			
5.1	Programa descrito			
5.2	Registros			
5.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
6.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
6.	PAC 04 – Ventilação			
6.1	Programa descrito			
6.2	Registros			
6.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
6.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
7.	PAC 05 - Captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento			
7.1	Programa descrito			
7.2	Registros			
7.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
7.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
8.	PAC 06 - Águas residuais			
8.1	Programa descrito			
8.2	Registros			
8.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
8.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
9.	PAC 07 - Controle integrado de pragas			
9.1	Programa descrito			
9.2	Registros			
9.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
9.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
10.	PAC 08 - Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional - PPHO			
10.1	Programa descrito			
10.2	Registros			
10.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
10.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
11.	PAC 09 - Higiene, hábitos higiênicos, do treinamento e saúde dos operários			
11.1	Programa descrito			
11.2	Registros			
11.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
11.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
12.	PAC 10 - Procedimentos sanitários das operações – PSO			
12.1	Programa descrito			
12.2	Registros			
12.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
12.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
13.	PAC 11 - Matérias-primas, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade			
13.1	Programa descrito			
13.2	Registros			
13.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
13.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			

14.	PAC 12 - Controle das temperaturas	Conforme	Não conforme	NA
14.1	Programa descrito			
14.2	Registros			
14.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
14.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
15.	PAC 13 - Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;	Conforme	Não conforme	NA
15.1	Programa descrito			
15.2	Registros			
15.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
15.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
16.	PAC 14 - Controles laboratoriais, análises e recall de produtos	Conforme	Não conforme	NA
16.1	Programa descrito			
16.2	Registros			
16.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
16.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
17.	PAC 15 - Controle de formulação dos produtos	Conforme	Não conforme	NA
17.1	Programa descrito			
17.2	Registros			
17.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
17.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
18.	PAC 16 - Bem-estar animal	Conforme	Não conforme	NA
18.1	Programa descrito			
18.2	Registros			
18.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
18.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
19.	PAC 17 - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC	Conforme	Não conforme	NA
19.1	Programa descrito			
19.2	Registros			
19.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
19.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
20.	PAC 18 - Material Específico de Risco (MER)	Conforme	Não conforme	NA
20.1	Programa descrito			
20.2	Registros			
20.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
20.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES (NC)

Item	Não Conformidade

CONCLUSÃO	
	O estabelecimento possui o controle referente aos programas que atendem os elementos de inspeção avaliados no presente relatório e está apto a integrar/se manter no SISBI/POA.
	O estabelecimento apresenta indício de perda de controle nos programas que atendem aos seguintes elementos de inspeção: Nesse caso, a empresa tem ____ dias para retomar o efetivo controle dos programas que atendem aos elementos acima listados. Caso contrário o Serviço Oficial poderá concluir que o estabelecimento não evidencia o controle do processo.
	O estabelecimento não evidencia o controle do processo (autocontrole) estando descritas as ações fiscais tomadas no item AÇÕES FISCAIS TOMADAS DURANTE A AUDITORIA (Lei 7889/89). A demissão das ações está condicionada à verificação oficial de retomada do autocontrole do processo.
Descrição:	
REUNIÃO FINAL	

Após a visita, foi realizada uma reunião, durante a qual foi apresentado e discutido o presente relatório. Foram apontadas as não conformidades que necessitam ação corretiva imediata por parte da Empresa.

Na reunião estavam presentes:

Nome	Assinatura	Representante
<p>Todas as folhas do presente relatório foram rubricadas pelo (s) supervisor (es) . Uma via deste relatório ficará arquivada no SIM e a outra entregue ao responsável legal pela indústria.</p>		

ANEXO 11

CERTIFICADO

Certifica que o _____, localizado na _____, no Município de _____ – _____, inscrito no CNPJ sob nº _____ é um empreendimento integrante do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA, através do Consórcio Interestadual e Intermunicipal de Municípios – Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul – de Segurança Alimentar, Atenção a Sanidade Agropecuária e Desenvolvimento Local – CONSAD, reconhecido pela portaria nº 62 de 15 de julho de 2016, publicada no Diário Oficial da União com data de 19 de julho de 2016.

O estabelecimento foi inspecionado, encontrando-se apto as condições higiênicas e sanitárias, a produzir e comercializar em todo território nacional.

_____, ____ de _____ de 20_____.

Presidente do CONSAD

Diretora do Programa SUASA do CONSAD
CRMV nº _____

Médico Veterinário Responsável pelo SIM
CRMV nº _____