

**RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA CISA-SIM-SISBI/POA Nº 005/2025**

**INSTITUI, NO ÂMBITO DO CISA, A IMPLANTAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE - PAC NOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM INTEGRADOS AO CONSÓRCIO E PARA INTEGRAÇÃO AO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SISBI/POA, DEMAIS SISTEMAS DE INSPEÇÃO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

**EDER LUIS BOTH**, Presidente do Consórcio Intermunicipal do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - CISA, no uso das atribuições conferidas pelo estatuto da entidade e;

**Considerando** a deliberação do Conselho de Prefeitos em reunião do dia 19 de abril de 2023;

**Considerando** a obrigatoriedade da implantação dos programas de autocontrole nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal;

**Considerando** a necessidade de harmonizar os procedimentos de inspeção sanitária de produtos de origem animal com base no disposto no Decreto Federal nº 5.741 de 30 de março de 2006, que estabelece o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA;

**Considerando** o protocolo de intenções celebrado entre a União, por intermédio do Ministério da Agricultura e Pecuária e o Consórcio Intermunicipal do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - CISA, conforme o que consta no Processo nº 21000.016731/2024-22, e do Processo nº 21000.041491/2024-02;

Torna público a presente **RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA CISA-SIM-SISBI/POA**:

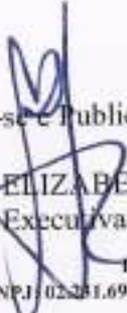
**Art 1º.** Ficam instituídos, no âmbito do CISA, a implantação dos programas de autocontrole - PACs nos Serviços de Inspeção Municipal – SIM integrados ao Consórcio e para a integração ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA, demais Sistemas de Inspeção para todos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

**Art. 2º.** Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogando a Resolução nº 10/2023 e as disposições em contrário.

GABINETE DA PRESIDÊNCIA DO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DO NOROESTE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL – CISA, aos 03 dias do mês de fevereiro de 2025.

  
**EDER LUIS BOTH**  
Presidente

Registre-se e Publique-se

  
**MARIA ELIZABETE BUENO ROLIM**  
Diretora Executiva

## ANEXO I - RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA CISA-SIM-SISBI/POA N° 005/2025

Institui, no âmbito do CISA, a implantação dos Programas de Autocontrole - PAC nos Serviços de Inspeção Municipal - SIM integrados ao Consórcio e para a integração ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA, demais Sistemas de Inspeção e dá outras providências.

### 1. DA DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA

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

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

1.3 Portaria MAPA n° 672, de 08 de abril de 2024;

1.4 Portaria n° 368, de 04 de setembro de 1997, do MAPA;

1.5 Portaria n° 46, de 10 de fevereiro de 1998, do MAPA.

### 2. DOS OBJETIVOS

2.1 Determinar aos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, que os mesmos deverão implantar os Programas de Autocontrole - PAC na rotina de seus trabalhos.

2.2 Descrever a implantação dos PAC de forma que sejam implantados, mantidos, monitorados e verificados, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem os requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos pertinentes à atividade.

2.3 Instituir os PAC, como sendo um pré-requisito aos estabelecimentos que desejam registrar-se no SIM, assim como, aos que desejarem ser reconhecidos no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA, que integra o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA.

2.4 Estabelecer procedimento operacional padrão para a implantação dos PAC.

2.5 Facilitar ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, a inspeção e fiscalização *in loco* e documental.

### 3. DA APLICAÇÃO

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

### 4. DA DEFINIÇÃO

4.1 Programas de Autocontrole - PAC: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos. Também pode-se descrever como programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

### 5. DOS USUÁRIOS PRINCIPAIS

5.1 Responsável pelo estabelecimento, responsável técnico e responsável pelo SIM.

### 6. DOS PRINCIPAIS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE - PAC

6.1 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, mas lembre-se que não devem se limitar a estes. Todo processo de produção é composto por diversos subprocessos, os quais influenciam na qualidade do produto final. Neste caso, os Programas de Autocontrole devem ser submetidos rotineiramente a verificações, avaliações e revisões, os quais estão descritos na tabela abaixo.

Tabela 01: Programas de Autocontrole

PAC 01	MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS (COM VENTILAÇÃO, ILUMINAÇÃO E ÁGUAS RESIDUAIS)
PAC 02	ÁGUA DE ABASTECIMENTO
PAC 03	CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS
PAC 04	LIMPEZA E SANITIZAÇÃO - PPHO
PAC 05	HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS
PAC 06	CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTE, INSUMO E MATERIAL DE EMBALAGEM
PAC 07	CONTROLE DAS TEMPERATURAS
PAC 08	RASTRÉABILIDADE E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS
PAC 09	CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO
PAC 10	PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO

PAC 11	TREINAMENTO DOS FUNCIONÁRIOS
PAC 12	TESTES MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS (ANÁLISES LABORATORIAIS)
PAC 13	CONTROLE DE FORMULAÇÃO DOS PRODUTOS E CONTROLE DE FRAUDES
PAC 14	MATERIAL ESPECÍFICO DE RISCO (MER) E BEM ESTAR ANIMAL
PAC 15	APCC

## 7.1 DA IMPLANTAÇÃO DOS PAC EM ESTABELECIMENTOS INTEGRANTES AO SISBI/POA

7.1 Os estabelecimentos integrantes do SISBI/POA devem desenvolver e implantar **todos** os autocontroles descritos na tabela 01.

## 8. DA IMPLANTAÇÃO DOS PAC EM ESTABELECIMENTOS NÃO INTEGRANTES DO SISBI/POA

8.1 Os estabelecimentos que não integram o SISBI/POA, devem desenvolver e implantar os programas de autocontrole informados na tabela 02.

Tabela 02: Programas de Autocontrole para estabelecimentos **não** integrantes do SISBI/POA

PAC 01	MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS (COM VENTILAÇÃO, ILUMINAÇÃO E ÁGUAS RESIDUAIS)
PAC 02	ÁGUA DE ABASTECIMENTO
PAC 03	CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS
PAC 04	LIMPEZA E SANITIZAÇÃO - PPHO
PAC 05	HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS
PAC 06	CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTE, INSUMO E MATERIAL DE EMBALAGEM
PAC 07	CONTROLE DAS TEMPERATURAS
PAC 08	RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS

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

8.3 Cada autocontrole individualmente deve responder às seguintes questões: O que monitorar? Quando monitorar? Como monitorar? Quem monitorar? Ou seja, deve-se identificar a ação/atividade, qual ou quais as pessoas envolvidas e responsáveis por elas, como serão realizadas, em quais locais e em que tempo/etapa do processo produtivo/industrial. Devem ser criadas planilhas de controle para uso nos monitoramentos e verificações. 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.

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

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

**8.5** O (Modelo I) exemplifica a estruturação e/ou elaboração de um PAC que pode ser seguido pelos estabelecimentos.

- a) Sempre que o monitoramento e/ou a verificação detectar desvio do parâmetro, deve haver ação corretiva prevista.
- b) Após a aplicação da ação corretiva, deverá ser reavaliado e registrado se a medida foi efetiva.
- c) Em caso de inconformidade recorrente, o estabelecimento deve revisar o PAC relacionado.

## **9. DOS OBJETIVOS DA IMPLANTAÇÃO DE CADA PAC PELOS ESTABELECIMENTOS**

### **9.1 MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS (INCLUINDO ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO, ÁGUAS RESIDUAIS)**

#### **9.1.1 Manutenção**

A. 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.

- B. Descrever a natureza e manutenção das instalações como, por exemplo, forro, teto, paredes, pisos, portas, janelas, luminárias e outros pertinentes das áreas internas e externas.
- C. Descrever a natureza e manutenção dos equipamentos e utensílios.
- D. Descrever os tipos de manutenção preventiva e corretiva.
- E. 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.
- F. Nos vestiários, devem ser previstas instalações que permitam a guarda dos uniformes, quando aplicável, de forma que sejam mantidos protegidos de contaminações, e dos pertences dos funcionários de forma organizada e de acordo com as regras do estabelecimento.
- G. Descrever como é a instalação dos sanitários, sempre providos de lavatórios (pias e torneiras) e papel toalha, 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.
- H. 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 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.
- I. Descrever se existem cestos com tampas articuladas e de abertura e fechamento não manual para o depósito das toalhas de papel utilizadas. As barreiras sanitárias devem ser instaladas em locais estratégicos, de acesso a indústria.

### 9.1.2 Iluminação

- A. Descrever a manutenção e a funcionalidade da iluminação de todas as áreas industriais, se dispõe 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.

B. Descrever se a intensidade da luz permite a visualização de contaminações nas matérias-primas, produtos e nas superfícies que com estes entram em contato. Descrever a intensidade (em lux) da iluminação e modo de avaliação, obrigatório para os casos previstos na legislação. 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.

C. Descrever se todas as luminárias são providas de protetores contra quebra de lâmpadas. Descrever se os setores do estabelecimento dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção.

D. Descrever a localização, do tipo de iluminação (natural e artificial) e da constituição das luminárias, incluindo a forma de proteção em todos os setores.

### 9.1.3 Ventilação

A. Descrever se as instalações foram 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.

B. Descrever o sistema de ventilação incluindo os métodos utilizados para prevenção e controle visando evitar a formação de vapores, condensação, incluindo, quando aplicável, janelas, cortinas de ar, cortinas de plástico (PVC transparente) e exaustores em todos os setores.

C. Prever a formação de vapores, condensações e gelo em áreas específicas e o controle para evitar alteração das matérias-primas e produtos.

D. Descrever o procedimento de degelo das câmaras frias.

E. Garantir que os setores dos estabelecimentos dispõem 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.

F. 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.

### 9.1.4 Águas Residuais

A. Descrever 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.

- B. Descrever o sistema de drenagem das águas residuais contemplando ralos, canaletas, declividade do piso e fluxo das águas servidas.
- C. Descrever os 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.
- D. 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.
- E. Descrever se no sistema de recolha das águas utilizadas, existem ralos sifonados para impedir o refluxo de gases.

## 9.2 ÁGUA DE ABASTECIMENTO

- D. Descrever o tipo de fonte de água de abastecimento, se fonte própria (manancial de superfície e/ou subterrâneo) ou rede pública. Com base nessas informações, a empresa determina a frequência das análises do 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.
- B. Descrever o método de tratamento 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. A quantidade de cloro e o pH devem atender a legislação vigente.
- C. Descrever o procedimento e a periodicidade de higienização dos reservatórios.
- D. Estabelecer procedimento de controle da água de abastecimento utilizada nos processos de limpeza e sanitização de instalações, equipamentos, utensílios, diluição de ingredientes, aditivos e formulação de produtos.
- E. Garantir a disponibilidade de água potável para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição.
- F. Descrever se dispõem de água em quantidade e qualidade devendo atender à legislação vigente que rege o assunto.
- G. Manter a potabilidade da água utilizada em todos os processos realizados no estabelecimento, com identificação dos pontos de coleta de água, mensuração do cloro residual livre e pH.

H. Para evitar possíveis acúmulos de contaminações nos locais onde a água fica estagnada deve ser descrito 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 previstos dispositivos eliminadores de vácuo, mantendo a pressão interna das tubulações sempre positiva.

### 9.3 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

A. Descrever as ações para 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.

B. Descrever o monitoramento do ambiente interno e externo visando identificar condições favoráveis ao abrigo ou proliferação de pragas.

C. Descrever as 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);

D. Descrever os 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.

E. 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.

F. 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.

### 9.4 LIMPEZA E SANITIZAÇÃO - PPHO

A. Descrever o conceito de higienização pré-operacional e operacional.

B. Descrever os procedimentos padronizados de limpeza e sanitização que garantem que as áreas sejam limpas e sanitizadas antes do início das operações (pré-operacional) e durante as operações, nos intervalos de almoço ou troca de turno de trabalho (operacional), de acordo com a natureza do processo, contemplando as etapas de higienização e desinfecção de todos os setores, equipamentos e utensílios.

C. 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.

D. Descrever como os produtos químicos e utensílios utilizados são armazenados e identificados, separado das áreas de manipulação de alimentos.

E. Listar e manter atualizada a relação 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.

#### **9.5 HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS**

A. Descrever o procedimento para que os manipuladores que entram em contato com os produtos de origem animal adotem práticas higiênicas e de asseio pessoal.

B. 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.

C. Descrever o mecanismo para a guarda de roupas e objetos pessoais, não devendo, neste caso, serem usados para a guarda de materiais que não sejam roupas e de uso pessoal.

D. 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.

E. Descrever a composição, cor (setor/função), frequência de troca, lavagem, uso de materiais descartáveis (luvas, avental, máscara e outros) e local de guarda 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.

F. 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. O uniforme deve ser lavado em lavanderia própria do estabelecimento, ou pode ser admitido a lavagem em lavanderias terceirizadas desde que comprovado o vínculo.

G. Nos casos em que um mesmo funcionário, 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.

H. Descrever o procedimento de avaliação da saúde dos funcionários, devendo os mesmos só serem admitidos dentro das áreas de manipulação de matérias-primas e produtos, e portando as carteiras de saúde ou atestado de saúde, devendo constar nas mesmas a expressão "apto a manipular alimentos". A periodicidade de atualização deve ser prevista no PAC.

I. Descrever as ações quando da presença de doenças infecciosas, feridas abertas, lesões purulentas, ou quando o funcionário for portador inaparente ou assintomático de doença ou agente causador de toxinfecções, ou outra fonte de contaminação. Os documentos de controle da saúde dos funcionários devem estar à disposição do SIM/POA, devendo os estabelecimentos ter planilhas de controle, onde conste a relação dos funcionários e a data de renovação dos exames médicos.

J. Descrever as normas sanitárias para colaboradores e visitantes.

#### **9.6 CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTE, INSUMO E MATERIAL DE EMBALAGEM**

A. Descrever os critérios utilizados para seleção dos fornecedores e cadastro de fornecedores.

B. Descrever o procedimento de recebimento de produtos químicos e ingredientes conforme a Instrução Normativa nº 49, de 14 de setembro de 2006 ou outra legislação que venha substituí-la.

C. Descrever os procedimentos de controle na recepção das matérias-primas, inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional, 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.

D. Descrever as 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.

E. Os estabelecimentos que recebem leite como matéria-prima devem 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 em

normas técnicas e legislações. Além disso, devem cumprir o que determina a Instrução Normativa n o 77, de 26 de novembro de 2018, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou outras normas que venham a substituí-la.

F. Descrever os cuidados nos procedimentos de manipulação das matérias-primas durante as transferências para as diversas seções do estabelecimento, 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.

G. Descrever o procedimento de 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.

H. Quanto aos ingredientes e insumos 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.

#### **9.7 CONTROLE DAS TEMPERATURAS**

A. Descrever o procedimento de controle das temperaturas nos ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a legislação vigente e a natureza das operações.

B. 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.

#### **9.8 RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS**

A. Descrever 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. Devem ser controlados minimamente os processos de recepção de matéria-prima,

produção, expedição, estoque, condenações/destinações sendo que deve ser registrado também a movimentação das matérias-primas e produtos dentro do estabelecimento, além do estoque.

B. Com base nos controles, é responsabilidade do estabelecimento preencher até o **10º (décimo)** dia útil do mês subsequente ao mês transcorrido, as informações referentes aos mapas estatísticos de recebimento de matéria-prima, produção, expedição e condenações/destinações no **Drive disponibilizado**.

C. Descrever o programa de recolhimento produtos, contemplando a forma de recolhimento dos mesmos 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 recolhimento, procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto, a forma de segregação dos produtos recolhidos e sua destinação final prevendo simulações de recolhimento.

#### **9.9 CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS**

A. Descrever o conceito e os procedimentos de calibração, aferição e identificação de todos os instrumentos de controle utilizados, as respectivas faixas de uso, os desvios aceitáveis.

B. Descrever o ajuste dos instrumentos a padrões reconhecidos e referenciais, servindo os instrumentos calibrados, como referência para proceder-se à aferição.

C. Manter os certificados de calibração atualizados, enviando todos os equipamentos e instrumentos para instituições habilitadas por órgãos oficiais para proceder à calibração.

D. Garantir se nas situações em que a calibração é realizada no estabelecimento, 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.

E. 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 específico para esse fim.

F. 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.

G. Garantir que os instrumentos estão identificados através de etiquetas, ou de outra maneira, de forma que seja possível relacionar 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.

#### **9.10 PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS**

A. Descrever os PSO's considerando o processo produtivo, desde a recepção da matéria prima, produção e expedição.

B. Descrever se os equipamentos, utensílios, instrumentos de trabalhos e outros, que entram em contato com matérias-primas e produtos, são mantidos limpos e sanitizados durante as operações, bem como os que não entram em contato direto com matérias-primas e produtos, mas que podem participar de alguma forma para que ocorra contaminação cruzada.

C. Descrever se as matérias-primas e produtos de origem animal são 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.

D. Descrever quais os procedimentos aplicados na recepção das matérias-primas e os 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.

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

F. Descrever as capacitações sobre procedimentos sanitários operacionais, monitoramentos e verificações dos autocontroles e de seus registros previstos em cronograma.

#### **9.11 TREINAMENTO DOS FUNCIONÁRIOS**

A. Descrever a frequência da capacitação sobre procedimentos de boas práticas de manipulação e fabricação, higiene e hábitos higiênicos para os colaboradores. Descrever a frequência da capacitação dos responsáveis pelos monitoramentos e verificações dos autocontroles.

### **9.12 TESTES MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS (ANÁLISES LABORATORIAIS)**

A. Descrever o procedimento e o cronograma das coletas de amostras para cada produto, matéria prima e água de abastecimento para análises laboratoriais estipulando a frequência e a quantidade de produtos a serem coletados conforme disposto nas legislações vigentes ou normas complementares.

B. Descrever quais as análises que serão realizadas e os padrões de referência, bem como as ações corretivas a serem tomadas quando da identificação de resultados não conformes nessas análises sobre os produtos e processos.

C. Descrever os padrões físico-químicos e microbiológicos de aceitabilidade para os produtos que não possuem referência legal.

D. Descrever as análises realizadas nos próprios estabelecimentos, como é o caso dos estabelecimentos que recebem leite em natureza, devendo existir laboratórios aparelhados o suficiente para realização das análises mínimas necessárias, manual de bancada e pessoas treinadas para tal.

### **9.13 CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS E COMBATE A FRAUDES**

A. Descrever as formulações indicando lote e quantidade da matéria-prima, ingredientes e aditivos que o compõem, bem como planilhas de controle de pesagem.

B. Descrever o procedimento de controle de formulação dos produtos, 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.

C. Descrever o procedimento de controle dos aditivos alimentares utilizados através da avaliação das fichas técnicas.

D. Os produtos devem ser elaborados de acordo com os memoriais de fabricação e rotulagem de produtos de origem animal e conforme o disposto na legislação vigente prevenindo a fraude econômica.

E. Descrever o procedimento de combate à fraude econômica de acordo com o tipo do produto e seu respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) ou diretriz.

### **9.14 MATERIAL ESPECÍFICO DE RISCO (MER) E BEM ESTAR ANIMAL**

#### **9.14.1 Material Específico de Risco**

A. Descrever os procedimentos aplicados para assegurar a efetiva remoção, segregação e destinação do MER, nos frigoríficos que abatem bovinos e bubalinos, em virtude da prevenção

da Encefalopatia Espongiforme Bovina (EEB), seguindo o descrito na Portaria SDA nº 651, de 08 de setembro de 2022 ou a que vier a substituí-la ou alterá-la. Os materiais considerados potencialmente de risco especificado (MER) para EEB são: encéfalo, olhos, medula espinhal e parte distal (70 cm) do ileo.

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

- Remoção e segregação dos MER durante o abate, bem como a correta identificação e localização dos pontos de coleta;
- Registro da quantidade retirada por abate (correlação peso/nº de animais);
- Inutilização (que pode ser realizada mediante incineração, aterramento sanitário ou outro tratamento aprovado pelo Departamento de Saúde Animal e pelo órgão ambiental);
- Medidas preventivas e corretivas de possíveis desvios;

C. Procedimentos de observância obrigatória para remoção, segregação e destinação dos MER: Insensibilização/Remoção de resíduos cerebrais:

- Insensibilização/Remoção de resíduos cerebrais:
  - ▶ Os animais devem ser insensibilizados conforme procedimentos para o abate humanitário. 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 MERs).
- 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 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 (excetuando a porção distal do íleo) 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 à alimentação animal.

D. Padronizar o modo de identificação dos locais e recipientes envolvidos no plano de remoção, segregação e destinação dos materiais especificados de risco (MER) e inclui-los nos programas de autocontrole do estabelecimento.

E. 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.

F. Os MERs devem ser devidamente ensacados em embalagens identificadas, pesados e destinados à incineração.

G. A destruição diária por incineração dos MER no próprio estabelecimento de abate, só deve ser realizada se o equipamento (forno crematório) utilizado, não produzir emanções prejudiciais à natureza. O equipamento deve ser autorizado pelo órgão competente do meio ambiente.

#### 9.14.2 Bem Estar Animal

A. Descrever os procedimentos que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate e em conformidade com a Portaria nº 365 de 16 de julho de 2021 e suas atualizações ou outra legislação que venham a substituí-las.

B. Descrever e monitorar os procedimentos de transporte, desembarque, lotação, jejum, descanso, condução, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, de acordo com a legislação vigente.

C. Descrever se os veículos, os contentores destinados ao transporte dos animais, as instalações e os equipamentos dos estabelecimentos de abate são construídos, sem prejuízo às legislações vigentes, em tamanho e funcionamento compatíveis com as necessidades das diversas espécies e categorias de animais, de modo facilitar o manejo, minimizar ruídos e evitar condições que provoquem dor ou sofrimento desnecessários aos animais.

D. Descrever se os veículos, os contentores de transporte, as baias, os apriscos, os currais e demais instalações utilizadas no transporte ou no alojamento dos animais possuem capacidade definida e atendem aos requisitos da legislação vigente.

E. Descrever o tipo do equipamento de insensibilização e quando for elétrico deve possuir dispositivo sonoro e visual que indique o período de tempo de sua aplicação, dispor de monitor posicionado de modo visível ao operador responsável pela insensibilização, que indique a tensão elétrica (voltagem), a intensidade da corrente (amperagem) e a frequência empregadas, que possibilite o monitoramento dos registros.

F. Descrever como será realizado o monitoramento de escaldagem e esfola que serão utilizados como indicadores de avaliação da insensibilização e sangria.

#### **9.15 APPCC**

A. Descrever o desenvolvimento das etapas para elaboração e implantação do plano APPCC conforme o Codex alimentarius e legislações vigentes.

B. Descrever o 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.

C. Descrever os procedimentos de verificação dos Pontos Críticos de Controle – PCC, baseando-se na prevenção, eliminação ou redução dos perigos em todas as etapas da cadeia produtiva.

D. 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.

E. Os procedimentos de controle da qualidade, baseados no APPCC, devem ser específicos para cada indústria, cada produto ou categoria.

## **10. DOS PROCEDIMENTOS GERAIS**

### **10.1 Responsabilidades dos estabelecimentos e prazo para apresentação dos PAC**

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

**10.1.2** O estabelecimento terá 3 (três) meses, após receber o Título de Registro, para implantar os PAC e, caso não o faça nesse período, sofrerá sanções conforme Lei e Decreto Municipal do serviço de inspeção.

### **10.2 Atualização dos PACs**

**10.2.1** 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.

**10.2.2** Os ajustes em planilhas que não impliquem em alterações na descrição dos PAC não necessitam ser aprovados pelo SIM, nos demais casos, a empresa deve enviar ao SIM os PAC, em duas vias com as alterações para nova avaliação/conferência.

## **11. DOS MODELO DE PLANILHAS**

**11.1** Fazem parte da presente Resolução os modelos de planilhas abaixo:

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

CAPA

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

**PAC 01 – MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

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

**1. Identificação do estabelecimento**

Razão Social: XXXXXXXXXXXXXXXX

Inscrição Estadual: XXXXXX CNPJ: XXXXXXXXXXXXX

CPF: XXXXXXXXXXXX Endereço: XXXXXXXX

Bairro: XXXXXXXX Complemento: XXX

Cidade: XXXXXXXX UF: RS CEP: XXXXXXXX

Fone / whatsapp: (XX) XXXXXXXXXXXX

e-mail: XXXXXXXXXXXX

SIM nº XXX

Responsável Técnico: Médico Veterinário XXXXXXXXXXXXXXXX

Categoria do estabelecimento: XXXXXXXXXXXXXXXX

**2. Elaboração e Aprovação**

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

**3. Objetivos**

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

**4. Definições**

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

**5. Descrição do procedimento**

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

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

**6. Monitoramento**

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

### 6.1 O que monitorar?

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

### 6.2 Como monitorar?

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

### 6.3 Quando monitorar?

Deve descrever qual período que é realizado o monitoramento.

### 6.4 Quem monitora?

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

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

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

## 7. Não conformidades e ações corretivas

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

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

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

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

Pode ser em formato de tabela, conforme modelo abaixo.

Não Conformidade	Ação Corretiva	Quando	Quem
Instalações danificadas	Providenciar o conserto	A cada não conformidade	Responsável pelo controle de qualidade
	Preferencialmente, marcar as		

	manutenções em horário diferente da produção		
Equipamentos danificados	Providenciar o conserto	A cada não conformidade	Responsável pelo controle de qualidade
	Procurar isolar a área quando estiver realizando o conserto do equipamento, e ao final fazer a higienização.		

### 8. Verificação

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

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

Podem ser em formato de tabela, conforme modelo abaixo.

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

### 9. Modificações

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

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

### 10. Tempo de armazenamento de registros

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

### 11. Registros (planilhas)

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

PAC 01 – Planilha 1.1 – Check list Instalações Equipamentos – semanal

**12. Referências bibliográficas**

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

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

**13. Informações adicionais**

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

