

**RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA CISA-SIM-SISBI/POA N° 006/2025**

**INSTITUI, NO ÂMBITO DO CISA, A VERIFICAÇÃO 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** estabelecer os procedimentos a serem adotados pelos profissionais atuantes nos Serviços de Inspeção Municipal dos municípios consorciados ao CISA para a Verificação dos Programas de Autocontrole;

**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 verificação 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 para todos os fins, conforme anexo I que fará parte integrante desta Resolução.

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

GABINETE DA 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



**MABIA ELIZABETE BUENO ROLIM**  
Diretora Executiva

## **ANEXO I - RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA CISA-SIM-SISBI/POA Nº 006/2025**

Institui, no âmbito do CISA, a verificação 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 Municipal;

1.2 Decreto nº 5.741 de 30 de março de 2006, que regulamenta os artigos 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, que organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA;

1.3 Decreto nº 6.348, de 08 de janeiro de 2008, que altera o Artigo 2º do Decreto nº 5.741/2006, delegando competência ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, para edição de atos e normas complementares ao Regulamento;

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

1.5 Norma Interna DIPOA/SDA nº 01, de 08 de março de 2017.

### **2. DOS OBJETIVOS**

2.1 Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite ao fiscal do Serviço de Inspeção Municipal - SIM realizar a **verificação oficial** dos programas de autocontrole implantados pelos estabelecimentos.

### **3. DA APLICAÇÃO**

3.1 Este procedimento aplica-se a todos Serviços de Inspeção Municipal - SIM.

### **4. DA DEFINIÇÃO**

4.1 A verificação oficial dos programas de autocontrole consiste na avaliação local e documental do estabelecimento. Deve ser verificado se o mesmo detém o controle dos processos e se os registros dos estabelecimentos refletem as situações encontradas quando ocorre a fiscalização.

### **5. DOS USUÁRIOS PRINCIPAIS**

5.1 Fiscais do Serviço de Inspeção Municipal.



## 6. DOS PROCEDIMENTOS ADOTADOS PELO SIM NA VERIFICAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE DOS ESTABELECIMENTOS

6.1 O Serviço de Inspeção Municipal passa a adotar, como atividade de rotina a fiscalização da implantação e execução dos programas de autocontroles nas indústrias sob sua responsabilidade, de acordo com esta Resolução.

6.2 O SIM para fiscalizar a execução dos autocontroles pelo estabelecimento, deve utilizar a planilha de inspeção e fiscalização (Modelo I), onde verifica as condições de higiênico-sanitárias do estabelecimento e o cumprimento do monitoramento e verificação de seus autocontroles.

6.3 Desta forma, o fiscal consegue observar de forma mais clara se a empresa detém controle do seu processo produtivo ou não.

6.4 O fiscal do Serviço de Inspeção deve ter conhecimento prévio dos PAC dos estabelecimentos para a execução eficiente de seu trabalho.

6.5 A fiscalização dos registros deve focar ainda na sua autenticidade, devendo-se atentar para itens como: a maneira com que as informações são apresentadas, existência de rasuras, eventuais correções de informações. Além disso, deve avaliar se os verificadores e monitores dos autocontroles têm conhecimento sobre as funções que executam e se estão capacitados para realizá-las, entre outros.

6.6 Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

6.7 Os Programas de Autocontrole que os estabelecimentos devem implantar estão descritos na Resolução sobre Implantação dos PAC.

6.8 O SIM ao constatar não conformidades, deve notificar os estabelecimentos através de Relatório de Não Conformidade - RNC, sem prejuízo das ações fiscais e medidas cautelares adotadas de acordo com o previsto na legislação vigente.

### a) Relatório de Não Conformidade - RNC

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

II - No RNC deve constar a data da comunicação, o número sequencial do relatório, o número do SIM, para qual estabelecimento, a quais pessoas é destinado, seus respectivos cargos, qual a legislação descumprida e quais os itens dos programas de auto controle infringidos, devendo



também citar a não conformidade verificada e a ação fiscal imediata (quando se aplicar) e ainda deve constar a assinatura e carimbo, e demais informações presentes no RNC.

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

**IV** - As empresas têm prazo de até 07 (sete) dias úteis para responder a RNC.

#### **b) Medidas Cautelares**

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

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

**III** - Além do auto de infração, outras medidas cautelares poderão ser adotadas, isoladas ou cumulativamente, a critério do serviço de inspeção:

**A.** apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;

**B.** suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

**C.** coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou

**D.** determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado.

**IV** - As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram. Essas medidas não afastam as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

**V** - Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

**VI** - As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

**VII** - Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

**VIII** - Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

**IX - O SIM pode 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 serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratórios próprios ou credenciados.**

## **7. DA FORMA DO SIM REGISTRAR EM PLANILHA PRÓPRIA A INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE *IN LOCO* E DOCUMENTAL DOS ESTABELECIMENTOS**

### **7.1 Verificação *in loco***

**7.1.1** A inspeção e fiscalização *in loco* nos estabelecimentos registrados no SIM tem como objetivo a avaliação da elaboração de um produto inócuo, íntegro e com qualidade pelos estabelecimentos, não se limitando apenas ao produto elaborado, mas sim a toda estrutura utilizada para este fim. O SIM deve registrar a atividade realizada na **planilha de inspeção e fiscalização (Modelo I)**.

### **7.2 Verificação documental**

**7.2.1** O SIM deve também, fazer a inspeção e fiscalização documental nos autocontroles dos estabelecimentos. Deve registrar também na planilha modelo I, a qual consiste em ponderar se os registros dos estabelecimentos refletem as situações encontradas pelo serviço de inspeção quando da inspeção e fiscalização.

**7.3** Para matadouros o SIM deve verificar as condições gerais de higiene antes do início de cada abate (PPHO pré-operacional), para isso deve utilizar a **planilha de liberação de abate (Modelo II)**.

## **8. DA FREQUÊNCIAS DA VERIFICAÇÃO DAS INSPEÇÕES E FISCALIZAÇÕES DO SIM *IN LOCO* E DOCUMENTAL NOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS**

**8.1.1** A frequência da verificação oficial *in loco* e documental deve ser feita conforme periodicidade determinada em atos regulatórios, verificando a funcionalidade e operacionalidade do estabelecimento.



## **9. DOS ITENS A SEREM AVALIADOS PELO SIM NAS VERIFICAÇÕES DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DOS PAC**

### **9.1. Fiscalização da manutenção de instalações e equipamentos (incluindo iluminação, ventilação e águas residuais)**

Na inspeção do elemento de controle de manutenção, o SIM deve verificar:

- 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 o estabelecimento executa as manutenções preventivas e corretivas relacionadas ao risco sanitário de acordo com o descrito no programa;
- Se os equipamentos 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 foram instalados em locais que permita ao SIM 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.
- 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 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 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 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;

## 9.2 Fiscalização da água de abastecimento

Na inspeção do elemento de controle água de abastecimento, o SIM deve verificar:

- Se os reservatórios se apresentam 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 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 o volume de água tratada é suficiente para a demanda das indústrias;
- Se o teor de cloro residual livre - CRL e pH apresenta-se em níveis adequados;
- Se a empresa realiza as análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento de acordo com o previsto na legislação vigente;
- Se o plano de amostragem do estabelecimento baseia-se na avaliação da identificação dos pontos de coleta de consumo da água nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis, e na mensuração direta dos parâmetros de CRL e pH. Em situações de excepcionalidade o fiscal poderá realizar coletas oficiais de água, conforme Ofício-Circular nº 15/2022/CGI/DIPOA descritas no quadro abaixo:

1 - Quadro resumo para avaliação dos parâmetros microbiológicos e físico-químicos para água coletada em pontos de consumo das áreas de produção industrial de produtos comestíveis	
Parâmetros	Fonte: SAA, SAC (captação subterrânea ou superficial) ou carro-pipa
E. coli (Indicador de contaminação fecal)	Ausência em 100 mL (1)
Coliformes totais (Indicador de integridade)	Ausência em 100 mL (1)
Turbidez	5,0 uT (1) (2)
Cor aparente	15 uH (1) (3)
pH	6,0 a 9,0 (4)
Residual de desinfetante	De acordo com o tipo de desinfetante utilizado (5)

### 9.3 Fiscalização do controle integrado de pragas

Na inspeção do elemento de controle integrado de pragas, o SIM deve:

- Inspecionar o ambiente externo, de forma a identificar a existência de condições que favoreçam ao abrigo ou à reprodução de pragas;
- Inspecionar 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 procedimentos estão descritos no manual.



#### **9.4 Fiscalização da Limpeza e Sanitização - PPHO**

Na inspeção do elemento de controle da limpeza e sanitização - PPHO, o SIM 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 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 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.

#### **9.5 Fiscalização da higiene, hábitos higiênicos e saúde dos funcionários**

Na inspeção do elemento de controle da higiene, hábitos higiênicos e saúde dos funcionários, o SIM deve verificar:

- Se o pessoal que trabalha, direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos, em qualquer fase do processo de produção/fabricação obedecem às práticas higiênicas para que não causem alterações em matérias-primas e produtos;
- Se assiduamente, os funcionários 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 se apresentam limpos e se são trocados e utilizados nas áreas e períodos previstos e restritos às respectivas atividades;
- Se existe separação entre as roupas civis e as de uso industrial nos vestiários;
- Se, nos casos aceitáveis, os funcionários que trabalham em diversas áreas das indústrias procedem à troca de uniformes antes de adentrarem às chamadas "áreas limpas";

#### **9.6 Fiscalização da matéria-prima, ingrediente, insumo e material de embalagem**

Na inspeção do elemento de controle de matérias primas, ingredientes e material de embalagem o SIM 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 SIM através dos memoriais de registro de produtos (se possui ficha técnica anexada as mesmas), permitindo a rastreabilidade;



- Se o estabelecimento, quando da recepção, realiza as análises mínimas necessárias para a seleção da matéria prima previstas no PAC 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 o estabelecimento 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 SIM;
- Se os equipamentos de geração de frio e os veículos transportadores de matérias primas e produtos são projetados, construídos e mantidos em condições higiênicosanitárias 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 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 as embalagens originais dos ingredientes os acompanham até o local de preparação da formulação dos produtos ou possuem as identificações quando fracionados preservando a rastreabilidade;
- Se é avaliado o destino de ingredientes e produtos quando apresentam suas embalagens rompidas;
- Se as embalagens recebidas estão íntegras e se conferem efetiva proteção aos produtos e se são de uso alimentício;
- 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 nº 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 a empresa, em seus autocontroles, prevê condenações/destinos adequados quando da observação de não conformidades nas matérias primas, ingredientes e material de embalagem.

#### **9.6.1 Fiscalização da rotulagem aprovada**

- O SIM deve realizar a fiscalização dos rótulos registrados através da verificação *in loco* no estabelecimento, onde deve coletar uma amostragem e avaliar se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados.
- O registro da verificação deve ser realizado na planilha de inspeção e fiscalização conforme frequência descrita no programa de trabalho. 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.

#### **9.7 Fiscalização do controle de temperatura**

Na inspeção do elemento de controle das temperaturas, o SIM deve verificar:

- 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 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.

#### **9.8 Fiscalização de rastreabilidade e recolhimento de produtos**

Na inspeção do elemento de controle de rastreabilidade e recolhimento, o SIM deve verificar:

- Se os procedimentos implantados permitem rastrear o recebimento de matéria prima, ingredientes e aditivos, além do processo de produção e expedição dos produtos;
- Se os estabelecimentos possuem registros de controle de entradas, saídas e uso dos ingredientes;

- Se durante a verificação da rastreabilidade é possível fazer os testes de rastreabilidade progressiva e regressiva;
- Se o estabelecimento descreve em seu autocontrole o procedimento de recolhimento quando da constatação de não conformidade que possa incorrer risco a saúde, nos casos de adulteração 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.

### **9.9 Fiscalização da calibração e aferição de instrumentos**

Na inspeção do elemento de controle de calibração de aferição de instrumentos, o SIM deve verificar:

- Se os instrumentos de controle de processos estão identificados;
- Se existem equipamentos calibrados para realizar as aferições;
- 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 equipamento;
- Se, quando for o caso, as calibrações são realizadas em instituições especializadas e credenciadas por órgão regulador competente e se existem documentos que comprovem as calibrações do equipamento padrão.

### **9.10 Fiscalização dos procedimentos sanitários das operações - PSO**

Na inspeção do elemento de controle procedimentos sanitários das operações – PSO, o SIM 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;
- 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 resíduos de limpeza, sanitizantes e produtos químicos, assim como lubrificantes e outros, são próprios para uso em situações de manipulação/elaboração de alimentos e não estão causando contaminação cruzada;
- 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 nos autocontroles os PSO descritos são suficientes e adequados.

#### **9.11 Fiscalização no treinamento dos funcionários**

Na inspeção do elemento de treinamento dos funcionários, o SIM deve verificar:

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

#### **9.12 Fiscalização dos testes microbiológicos e físico-químicos - análises laboratoriais**

Na inspeção do elemento de controle análises laboratoriais, os SIM devem verificar:

- Se o cronograma de análises está sendo cumprido;
- Se o plano de amostragem de análises de produto, processos, água de abastecimento descrito está sendo cumprido;
- Se as análises realizadas e seus respectivos laudos atendem os requisitos dos RTIQ's, diretrizes e memoriais de fabricação aprovados;
- Se os laudos são verificados e nos casos em que ocorram não conformidades o estabelecimento realiza as ações corretivas;
- 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;

### **9.13 Fiscalização do controle de formulação de produtos e combate a fraudes**

Na inspeção do elemento de controle de formulação dos produtos, os SIM devem verificar:

• Se os estabelecimentos elaboram os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados pelos SIM e se os mesmos atendem aos seus RTIQs ou diretrizes;

• 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 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 estabelecimentos realizam ações de combate à fraude de acordo com as formulações aprovadas.

### **9.14 Fiscalização do material específico de risco - MER e do bem estar animal**

#### **9.14.1 Material específico de risco**

Na inspeção do elemento de controle do MER, o SIM deve 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;

• Se os colaboradores realizam a pesagem e se ela é compatível com o número de animais abatidos;

• Se a empresa terceirizada responsável pela inutilização possui autorização para o correto descarte;

• Se o procedimento de remoção do cérebro é eficiente (o mesmo pode solicitar a abertura da cabeça).

#### **9.14.2 Bem estar animal**

Na inspeção do elemento de controle bem estar animal, o SIM deve verificar:



- O atendimento da legislação vigente;
- De forma objetiva se a empresa controla o manejo dos animais durante o transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaldagem e esfolia;
- A implantação e manutenção do programa de autocontrole por parte dos estabelecimentos de abate sob o ponto de vista humanitário.

#### **9.15 Fiscalização do programa de perigos e pontos críticos de controle - APPCC**

Na inspeção do elemento de controle do Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), o SIM deve verificar:

- Se o programa APPCC atende as exigências da legislação vigente;
- 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;
- A pertinência dos limites críticos estabelecidos.

## **10. DOS MODELO DE PLANILHAS**

10.1 Fazem parte da presente Resolução os modelos de planilhas abaixo:

**MODELO I PLANILHA DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO**

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

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

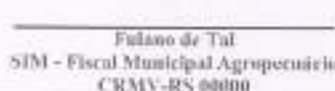
POP VERIFICADO	VERIFICAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE			VERIFICAÇÃO IN LOCO	VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL
X	01 - Manutenção das Instalações e Equipamentos Paredes da seção de abate / equipamentos da seção de miúdos			NC 1	NO
X	02 - Água de Abastecimento Pia da sangria - cloro residual livre: 0,74 ppm / pH: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



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

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

<b>OBSERVAÇÕES</b>	Arquivamento das análises oficiais do mês corrente no SIM.
--------------------	--

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

**MODELO II PLANILHA DE LIBERAÇÃO DE ABATE**

LOGO DO MUNICÍPIO	MUNICÍPIO DE XXXXXXXXXXXX – RS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM
----------------------	---

PLANILHA DE LIBERAÇÃO DE ABATE			
ESTABELECIMENTO: Frigorífico Bol Gardo		SIM: 0000	DATA: 00/00/0000
X	PRÉ-OPERACIONAL	OPERACIONAL	

VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL							
MANHÃ	h	min	TARDE	h	min		
1	Registro está completo e íntegro?		HORA		RESULTADO	Nº DA NC*	AVALIADOR
2	Registro de acordo com verificação?				( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
3	As ações corretivas foram adequadas?				( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
4	Um novo monitoramento foi realizado?				( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		

VERIFICAÇÃO IN LOCO					
SEÇÕES AVALIADAS					
5	Vestibulos		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
6	Banheiro		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
7	Barreira Sanitária/Lavagem de EP's		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
8	Abate área limpa		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
9	Abate área suja		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
10	Sala miúdos e carne de cabeça		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
11	Buefaria limpa		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
12	Câmaras frias		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
13	Lavagem de caixas/caixas limpas		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
14	Sala de lavagem de roldanas/roldanas limpas		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
15	Sala desossa – abatedouro		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
16	Sala de manipulação – abatedouro		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
17	Câmara fria armazenamento de cortes		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
18	Sala de embalagem		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
19	Sala de produção de embutidos		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
20	Sala de condimentos		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
21	Sala de cura		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
22	Defumadores		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
23	Sala de cozimento		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
24	Setor de embalagem		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
25	Expedição		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
26	Sala de material de limpeza		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
27	Buefaria suja		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
28	Setor de resíduos		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
29	Sala de casco e chifres		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
30	Sala de couro		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
31	Box de insensibilização		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
32	Carris e poeiras		( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO		
33	Temperatura do Higienizador		( ) C ( ) NC		
34	Cloro Residual		( ) C ( ) NC		
35	Pressão da pistola / Insensibilizador		( ) C ( ) NC		

HORA DE LIBERAÇÃO DAS ATIVIDADES: abate 06h30 / desossa 07h05

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

\*Quando não conforme, numerar a não conformidade e descrever, com ação fiscal e corretiva no verso. Legenda C=conforme, NC=não conforme, NA=não se aplica, NO=não observado, RT=responsável técnico, CQ=controle de qualidade.



**MODELO III DE RNC**

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