

DECRETO Nº 096/2025**DISPÕE SOBRE A NECESSIDADE DE IMPLANTAÇÃO DE PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE NOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (POA) QUE TIVEREM O INTERESSE EM SOLICITAR A EQUIVALÊNCIA AO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SISBI) E DAS NORMAS DE VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS AUTO-CONTROLES.**

O Prefeito Municipal de Santa Maria de Jetibá, Estado do Espírito Santo, no uso de suas atribuições legais e,

- considerando a Lei Federal nº 14.515/2022 que dispõe sobre os programas de autocontrole dos agentes privados regulados pela defesa agropecuária e sobre a organização e os procedimentos aplicados pela defesa agropecuária aos agentes das cadeias produtivas do setor agropecuário; institui o Programa de Incentivo à Conformidade em Defesa Agropecuária;

- considerando a Lei Municipal nº 1918 de 22 de novembro de 2016 que dispõe sobre a obrigatoriedade da prévia Inspeção e Fiscalização dos Produtos de Origem Animal no município de Santa Maria de Jetibá - ES, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 1.157 de 05 de outubro de 2022, O Decreto municipal 183/2024;

- considerando a obrigatoriedade do cumprimento das Boas Práticas de Fabricação, bem como a competência do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. para a fiscalização e monitoramento da aplicação das Boas Práticas de Fabricação e dos Autocontroles das agroindústrias, conforme a legislação municipal vigente.

DECRETA:

Art. 1º. Ficam instituídas as normas para a implantação do Programa de Auto Controle nos estabelecimentos de Produtos de Origem Animal (POA) que tiverem o interesse em solicitar a equivalência ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI).

§1º. O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. do Município de Santa Maria de Jetibá adotará o Programa de Auto Controle segundo a Norma Interna DIPOA/SDA Nº 01, de 08 de março de 2017, respeitadas as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria familiar de pequeno porte, desde que atendidos os princípios das boas práticas de fabricação e segurança de alimentos e não resultem em fraude ou engano ao consumidor.

§2º. O presente regulamento não abrange os estabelecimentos registrados perante o S.I.M. que não tiverem o interesse em solicitar a equivalência junto ao SISBI, devendo seguir os demais regulamentos aplicáveis ao estabelecimento.

Art. 2º. O Programa de Auto Controle deverá ser elaborado em harmonia com o seu Manual de Boas Práticas de Fabricação - MBPF.

Art. 3º. A agroindústria deverá demonstrar, dentro do Programa de Auto Controle, a capacidade de identificar e registrar a origem das matérias-primas, dos ingredientes e insumos.

Art. 4º. A agroindústria deverá acompanhar a movimentação de seu produto durante as etapas de produção, possuindo registros da distribuição e comercialização de forma que consiga rastrear seu produto caso o mesmo necessite ser recolhido.

Parágrafo Único. O recolhimento é a ação a ser adotada pela empresa interessada, bem como pelas demais empresas da cadeia produtiva, que visa a imediata e eficiente retirada de lote(s) de produto(s) do mercado de consumo.

Art. 5º. Fica instituída a verificação oficial dos autocontroles, a ser realizada pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.

§1º. A Verificação oficial dos autocontroles consiste num conjunto de ações, procedimentos e análises realizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal com a finalidade de verificar a efetividade dos autocontroles implantados pelo estabelecimento.

§2º. A verificação oficial dos autocontroles será efetuada conforme procedimento elencado no Anexo I.

Art. 6º. Os casos omissos serão detalhados por atos normativos do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.

Art. 7º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 8º. Revogam-se as disposições em contrário.

Registre-se. Publique-se. Cumpra-se.

Santa Maria de Jetibá - ES, 20 de maio de 2025.

RONAN ZOCCOLOTO SOUZA DUTRA
Prefeito Municipal

ANEXO I - VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS AUTOCONTROLES PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM)**1. Documentação de referência**

Decreto Municipal nº 1.157/2022, Norma Interna DIPOA.SDA nº 01/2017.

2. Objetivos

A Verificação oficial dos autocontroles consiste num conjunto de ações, procedimentos e análises realizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal com a finalidade de verificar a efetividade dos auto- controles implantados pelo estabelecimento.

O SIM é o responsável pelas ações de fiscalização junto aos estabelecimentos registrados, as quais abrangem, mas não se limitam, à verificação oficial dos autocontroles, por incluir diversas atividades da chamada "inspeção tradicional". Deste modo, a fiscalização tradicional não pode, em absoluto, ser substituída pela supervisão, nem, tão pouco, ser substituída unicamente pelos procedimentos de verificação oficial de autocontroles aqui padronizados.

3. Aplicação

Este procedimento aplica-se a todos os estabelecimentos registrados no SIM/POA.

A verificação oficial se dá in loco ou de forma documental abrangendo os procedimentos executados e os registros gerados pelo monitoramento e verificação previstos nos autocontroles do estabelecimento além de outros documentos de suporte.

Em razão da frequência de verificação oficial de autocontrole, os estabelecimentos foram divididos em dois grupos, sendo o grupo 1 os estabelecimentos registrados sob caráter de inspeção permanente, e o grupo 2 estabelecimentos registrados sob caráter de inspeção periódica.

Para aplicação do previsto nesta IT, quando abordada a verificação oficial de autocontrole, devem ser excluídos os procedimentos da inspeção tradicional, tais como: ante mortem, post mortem, coleta de amostras, o ato da Certificação Sanitária, a reinspeção, os procedimentos de registro de estabelecimentos (projeto e afins), o registro de produtos (avaliação e afins), verificação oficial de planos de ação (Anexo IV) e a adoção de ações fiscais (medidas cautelares, auto de infração, interdição total ou parcial, apreensão ou condenação de produtos, entre outros).

4. Usuários principais

A verificação oficial dos autocontroles será realizada por fiscal com formação em Medicina Veterinária ou de nível técnico, ocupantes dos cargos definidos na Lei Municipal nº 1.918/2016 e no Decreto Municipal nº 1.157/2022, respeitadas as devidas competências.

O fiscal com formação em Medicina Veterinária é responsável pela coordenação e pela orientação das atividades desempenhadas pelos ocupantes dos cargos de nível técnico.

5. Procedimentos**5.1. Frequência**

A frequência e os formulários a serem usados nas verificações, de acordo com o grupo dos estabelecimentos e tipo de verificação estão dispostos no Quadro 01.

A frequência da verificação dos autocontroles nos estabelecimentos registrados sob inspeção instalada em caráter periódico será aplicada de acordo com o cálculo do Risco Estimado Associado ao estabelecimento estabelecido em norma específica.

Todos os elementos de controle contidos nos formulários dos anexos II e III devem ser verificados pelo SIM, in loco, no mínimo uma vez por ano, considerando a frequência estabelecida no Quadro 01.

5.2. Amostragem

A amostragem para verificação documental deve seguir o disposto no Quadro 02.

As amostragens para a verificação oficial de autocontrole in loco devem seguir o disposto no Quadro 03.

5.3. Plano de Inspeção

O Serviço Oficial deve possuir acesso aos programas atualizados dos auto-controles aplicados pelo estabelecimento. O SIM deverá implantar ou atualizar o plano de inspeção de forma a compatibilizar suas ações às diretrizes desta IT e elaborado conforme descrito na IT 03, com as amostragens indicadas nos Quadros 02 e 03.

5.4. Não Conformidades

As não conformidades identificadas durante os procedimentos de verificação oficial dos auto-controles serão registradas nos modelos de formulários constantes nos Anexos II e III e devem, para todos os fins, ser tratadas como notificação oficial ao estabelecimento.

O registro das não conformidades nos formulários não isenta o SIM/POA da adoção de outras ações fiscais ou administrativas, quando couberem.

Quando o SIM/POA constatar não conformidades em momento diferente da ocasião da verificação oficial estabelecida nos Anexos II e III e nas frequências estabelecidas no Quadro 01 deverá tratá-las da mesma forma descrita no parágrafo anterior, aplicando as ações fiscais cabíveis, quando necessário.

5.5. Plano de Ação

Os estabelecimentos devem ser notificados oficialmente das não conformidades constatadas por meio de uma via dos formulários anexos correspondentes, sem prejuízo das ações fiscais e medidas cautelares adotadas de acordo com o previsto na legislação vigente.

As não conformidades registradas devem ser respondidas de forma imediata ou mediata pelos estabelecimentos por meio de plano de ação e avaliadas pelo SIM, conforme o formulário disposto no Anexo IV. Fica estabelecido o prazo de dez dias para apresentação do plano de ações corretivas e preventivas, pelo estabelecimento, frente as não conformidades notificadas, devendo ser protocolado no Serviço Oficial em até 10 (dez) dias após a data de ciência no Anexo II ou III, podendo ser por via digital.

O Serviço de Inspeção Municipal avaliará o plano de ação gerado pelo estabelecimento e o seu cumprimento.

5.6. Avaliação do Plano de Ação

A avaliação pelo SIM das medidas corretivas e preventivas adotadas pelos estabelecimentos quanto às não conformidades registradas (seja in loco, durante a revisão documental dos registros das empresas ou no plano de ação) devem, sempre, considerar os tópicos abaixo:

I -As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

II -As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

III -As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

IV -As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

O SIM, após a avaliação do plano de ação apresentado, deve comunicar o resultado da avaliação à empresa e acompanhar sua execução.

Quadro 01. Classificação dos estabelecimentos quanto ao caráter da inspeção (grupos), tipo de verificação, tipo de formulário e frequência para realização da verificação oficial dos programas de autocontrole.				
Grupo	Descrição do grupo	Tipo de verificação	Formulário a ser usado	Frequência
1	Inspeção permanente	In loco	Anexo II, parte I	Quinzenal
		Documental	Anexo II, parte II	Trimestral
2		In loco	Anexo III, parte I	De acordo com o cálculo do Risco Estimado

	Inspeção Periódica	Documental	Anexo III, parte II	De acordo com o cálculo do Risco Estimado
--	--------------------	------------	---------------------	---

Quadro 02. Amostragem e sistemática da verificação DOCUMENTAL

Elemento de Controle	Grupo	Amostragem Mínima	Unidade
Todos	1 e 2	3	Dias alternados de registros gerados pela empresa dentro do período avaliado, distintos ou não, para cada elemento de controle.

Quadro 03. Amostragem e sistemática da verificação IN LOCO a ser aplicada a cada elemento de controle

Elemento de Controle	Grupo	Amostragem Mínima	Unidade	Etapas
01 - Manutenção	1 e 2	10%	Áreas de Inspeção	***
02 - Água de abastecimento	1 e 2	10%	Ponto de Coleta	***
03 - Controle Integrado de Pragas	1 e 2	5%	Armadilhas e Dispositivos de Proteção Contra o Acesso de Pragas	***
04 - Higiene Industrial e Operacional	1 e 2	5% Pré-Operacional 5% Operacional	Unidades de Inspeção	***
05 - Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários	1 e 2	0,5%	Funcionários	***
06 - Procedimentos Sanitários Operacionais	1 e 2	10%	Procedimentos	***
07 - Controle da Matéria-Prima	1 e 2	100%	Recebimento de Matéria-Prima Referente a 1 Produto/Lote Elaborado	***
		1%	Recebimento de Matéria-Prima Destinada ao	***

			Aproveitamento Condicional	
		1	Recebimento de Insumo de Produto Elaborado	Insumo (Ingrediente, Material de Embalagem)
08 - Controle de Temperaturas	1 e 2	5%	Áreas de Inspeção	***
		5%	Unidades de Inspeção	
		1	Operação	
		5	Amostras de Produtos ou/e Matéria-Prima	
09 - Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC	1	100%	PCC de Contaminação Fecal, por Leite ou Ingesta	Monitoramento / Observação Direta / Ação Corretiva e Mensuração direta obrigatória de 100 carcaças de aves ou 10 carcaças das demais espécies, a ser realizada após a passagem das carcaças pelo monitoramento realizado pela empresa
	1 e 2	50%	Demais PCC	Monitoramento / Observação Direta / Mensuração Direta / Ação Corretiva
10 - Análises Laboratoriais	1 e 2	1	Acompanhamento do Procedimento de Coleta ou ad Realização da Técnica Analítica	***
11 - Controle de Formulação de Produtos e Combate à Fraude	1 e 2	1	Produto Registrado	Formulação / Processo / Rótulo
12 - Rastreamento e Recolhimento	1 e 2	1	Lote de Produto Elaborado	Produção / Mercado / Recolhimento
13 - Respaldo para Certificação Oficial	1 e 2	1	Processo Específico para Respaldo da Certificação Sanitária	***
14 - Bem-Estar Animal	1	1	Veículo de Transporte	Transporte / Desembarque
		5	Curral, gaiola ou Pocilga	Lotação / Descanso
		5	Animais	Imobilização ou Contenção
15 - Identificação, Remoção, Segregação e Destinação do Material	1	5	Carcaça, Cabeça e Intestino	Todos os Pontos / Locais de Remoção / Segregação
		1	Embalagem	Destinação / Inutilização

Especificado de Risco (MER)				
-----------------------------	--	--	--	--

Na verificação oficial, deverão ser considerados, entre outras, as seguintes orientações em cada elemento de controle:

1. Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)

- 1.1 Avaliar se as AIs, suas 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 estão em condição sanitária de operação.
- 1.2 Avaliar se as AIs dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção ou reinspeção.
- 1.3 Avaliar se as AIs dispõem de ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, a umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal e impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.
- 1.4 Avaliar se as AIs dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e capaz de drenar o volume produzido, bem como se é capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável.
- 1.5 Avaliar se as AIs dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.

2. Água de Abastecimento

- 2.1 Avaliar se o estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição.
- 2.2 Avaliar se o estabelecimento dispõe de pontos de coleta de água identificados e representativos do sistema de captação após o tratamento, reservatório e distribuição da água, e nos equipamentos que se fizerem necessários.
- 2.3 Avaliar se o vapor e o gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal foram obtidos de forma a garantir sua inocuidade.
- 2.4 Mensurar o cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta.

3. Controle Integrado de Pragas

- 3.1 Avaliar se o controle ou o programa é eficaz e contínuo, de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área no complexo industrial.
- 3.2 Avaliar in loco as armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas e o perímetro do estabelecimento.

4. Higiene Industrial e Operacional

- 4.1 Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as UIs sejam limpas e sanitizadas antes do início das operações (pré-operacional) e durante as operações (operacional), de acordo com a natureza do processo de fabricação.
- 4.2 A avaliação abrange a implementação, o monitoramento, a verificação e as ações corretivas.
- 4.3 A implementação traduz-se na execução dos procedimentos descritos no plano envolvendo a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, e tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes.
- 4.4 O monitoramento pré-operacional consiste em avaliar a eficácia da higienização antes do início das operações com intuito de indicar se a UI está ou não em condições sanitárias.
- 4.5 O monitoramento operacional consiste em avaliar se a UI mantém ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos.

4.6 A verificação consiste em avaliar se o monitoramento ou se a implementação estão sendo realizados da forma adequada conforme plano escrito.

4.7 As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando:

I - As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

II - As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

III - As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

IV - As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

4.8 Neste elemento deve ser avaliada também a higienização dos reservatórios de água de abastecimento.

5. Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários

- 5.1 Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal adotam práticas higiênicas e de asseio pessoal, e são submetidos a controle ou avaliação de saúde.
- 5.2 Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são treinados considerando as atividades que desempenham.

6. Procedimentos Sanitários Operacionais

- 6.1 Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais foram mapeados considerando o processo produtivo.
- 6.2 Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais estão sendo executados conforme previsto no programa escrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto.

7. Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem.

- 7.1 Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado.
- 7.2 Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária.
- 7.3 Avaliar se há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional.
- 7.4 As embalagens utilizadas em produtos esterilizados devem ser avaliadas quando a resistência e selagem ou recravação.

8. Controle de temperaturas

- 8.1 Avaliar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação.
- 8.2 Mensurar as temperaturas de ambientes, equipamentos, operações e de produtos/matérias-primas, conforme o caso.
- 8.3 Nos processos produtivos que envolvam cozimento deve ser avaliada a validação térmica correspondente e o cozimento propriamente dito no elemento de controle do APPCC quando este for considerado um PCC.

9. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

- 9.1 Avaliar se há implantado o sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação.
- 9.2 O APPCC pode ser verificado nas seguintes etapas:
- 9.3 Monitoramento – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

9.4 Verificação – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

9.5 Ação corretiva/preventiva – deve-se avaliar se as ações executadas considerando:

I - As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

II - As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

III - As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

IV - As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

9.6 Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC e seus resultados.

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

10. Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação)

10.1 Avaliar in loco o procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica, conforme o caso. Por exemplo: análises de recepção do leite e coleta e execução do dripping test

10.2 Avaliar se as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas frequências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente.

10.3 Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes.

11. Controle de formulação de produtos e combate a fraude

11.1 Avaliar se a formulação, processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o registrado e se garantem a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto de origem animal.

11.2 Na formulação deve-se observar se a composição do produto registrada corresponde ao constatado in loco. Verificar se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas. Verificar se a matéria-prima empregada corresponde realmente a declarada seja na sua natureza ou quantidade (Exemplo: troca de espécies do pescado, uso de CMS em quantidade acima do permitido ou em produtos em que seu uso é proibido, adição de soro de leite, adição de temperos seja por injeção ou tumbleamento).

11.3 No processo de fabricação deve-se observar se os parâmetros indicados no processo produtivo foram respeitados conforme a natureza do produto. Exemplo: se o produto for maturado, o tempo e condições de maturação, se o produto for defumado, o método de defumação empregado, se o produto for salgado, o tempo de salga.

11.4 Realizar as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos. Exemplo: dripping test, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabisulfito em camarão.

11.5 Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado.

12. Rastreabilidade e recolhimento

12.1 Avaliar 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.

12.2 A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado.

12.3 A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento no sentido de resguardar seu processo produto do uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto ou mercado.

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

13. Respaldo para certificação oficial

13.1 Avaliar se o estabelecimento fornece as garantias ao serviço de inspeção federal de que os produtos de origem animal e seus sistemas de controle estão em conformidade com os requisitos estabelecidos na legislação nacional ou nos acordos bilaterais ou multilaterais.

13.2 Nesse elemento deve ser avaliado os processos que embasam a certificação, por exemplo: maturação sanitária e mensuração de pH em bovinos, composição de ração as quais os lotes de aves foram alimentadas, comprovação de realização de determinadas análises, documentação de verificação pré-embarque bem como os demais controles dispostos nas legislações vigentes correspondentes.

14. Bem-estar animal

14.1 Avaliar se os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola adotados são executados de acordo com seu plano escrito bem como atendem o disposto na Instrução Normativa nº 03 de 17 de janeiro de 2000.

15. Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)

15.1 Avaliar se o estabelecimento que abate ruminantes está atendendo seu plano escrito de MER em todas as etapas bem como se está compatível com o disposto no Memorando-Circular nº 001/2007/CGI/DIPOA de 23 de janeiro de 2007 e aditamentos.

ANEXO II – VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE - CARÁTER DE INSPEÇÃO

PERMANENTE
Nº ____/____ SIM-POA
PARTE I - IN LOCO

A - Identificação dos Turnos							
Número de turnos de trabalho:							
Atividades realizadas no turno 01:							
Atividades realizadas no turno 02:							
Atividades realizadas no turno 03:							
B - Elementos de Controle							
1 - Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)							
Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)		
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							
2 - Água de abastecimento							
Ponto de coleta/Reservatório/Sistema de tratamento/ Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Cloro residual livre (ppm)*	pH*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)
*Preencher quando aferido. Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							
3 - Controle integrado de pragas							
Área/Instalação/Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)		

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							
4 - Higiene industrial e operacional							
Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Pré/ Operacional	Implementação / Monitoramento/ Verificação/ Ação Corretiva	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							
5 - Higiene e hábitos dos funcionários							
Área/Instalação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)		
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							
6 - Procedimentos sanitários operacionais							
Área/Instalação/Equipamento/Operação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)		

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						
7 - Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem - IN 49/2006						
Matéria-prima/Insumo (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						
8 - Controle de temperaturas						
Área/Instalação/Equipamento/Produto/Operação (Conforme plano de inspeção)	Observação direta/ Mensuração direta**	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)
*No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado).						
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						
9 - Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC (Conforme plano de inspeção)						
PCC	Monitoramento/ Verificação/Ação Corretiva	Observação direta/ Mensuração direta**	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Responsável (Rúbrica)
*No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado em relação ao limite crítico do PCC).						
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

10 - Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação)						
Área/Instalação/Equipamento/Operação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						
11 - Controle de formulação de produtos e combate a fraude (inclusive in natura, conforme plano de inspeção)						
Formulação/Processo/Rótulo	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						
12 - Rastreabilidade e recolhimento						
Produto/Operação/Mercado/Destinação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						
13 - Respaldo para certificação oficial						
Produto/Operação/Mercado/Destinação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)	

		loco da empresa (Sim ou Não)			
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					
14 - Bem-estar animal					
Transporte/Desembarque/Lotação/Descanso/Condução/Imobilizaçã o/ Contenção/Insensibilização/Sangria/Escaldagem/Esfola	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					
15 - Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER). Exclusivo ruminantes					
Área/Instalação/Operação/MER (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

C - Nomes, data, carimbos e assinaturas.

Equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura do Representante do estabelecimento:

ANEXO II – VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE - CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE
Nº ____/____ SIM-POA
PARTE II - DOCUMENTAL

A – Identificação do período avaliado: de ____/____/____ a ____/____/____**B – Avaliação dos registros**

Elementos de Controle	Procedimento	*Não conforme (X)
01	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração).	
02	Água de abastecimento	
03	Controle integrado de pragas	
04	Programa escrito de Higiene industrial e operacional	
	Registros de implantação e ação corretiva, conforme programa escrito.	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros.	
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
06	Procedimentos sanitários operacionais	
07	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem.	
08	Controle de temperaturas	
09	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	
	Registro de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registros de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros.	
10	Análises laboratoriais (Programa de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação).	
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
12	Rastreabilidade e recolhimento	
13	Respaldo para certificação oficial	
14	Bem-estar animal	
15	Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

*Marcar com "X" quando for considerado não conforme.

C - Nomes, data, carimbos e assinaturas.

Equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura do Representante do estabelecimento:

ANEXO III – VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE - CARÁTER DE INSPEÇÃO

PERIÓDICO
 Nº ____/____ **SIM-POA**
PARTE I - IN LOCO

A - Identificação dos Turnos

Número de turnos de trabalho:

Atividades realizadas no turno 01:

Atividades realizadas no turno 02:

Atividades realizadas no turno 03:

B - Elementos de Controle

1 - Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)

Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

2 - Água de abastecimento

Ponto de coleta/Reservatório/Sistema de tratamento/ Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Cloro residual livre (ppm)*	pH*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)

*Preencher quando aferido.

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

3 - Controle integrado de pragas

Área/Instalação/Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							
4 - Higiene industrial e operacional							
Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Pré/ Operacional	Implementação / Monitoramento/ Verificação/ Ação Corretiva	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							
5 - Higiene e hábitos dos funcionários							
Área/Instalação (Conforme plano de inspeção)			Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							
6 - Procedimentos sanitários operacionais							
Área/Instalação/Equipamento/Operação (Conforme plano de inspeção)			Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							
7 - Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem – IN 49/2006							
Matéria-prima/Insumo (Conforme plano de inspeção)			Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							
8 - Controle de temperaturas							
Área/Instalação/Equipamento/Produto/Operação (Conforme plano de inspeção)	Observação direta/ Mensuração direta**		Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)
*No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado).							
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							
9 - Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC (Conforme plano de inspeção)							
PCC	Monitoramento/ Verificação/Ação Corretiva	Observação direta/ Mensuração direta**	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)
*No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado em relação ao limite crítico do PCC).							
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

10 - Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação)					
Área/Instalação/Equipamento/Operação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					
11 - Controle de formulação de produtos e combate a fraude (inclusive in natura, conforme plano de inspeção)					
Formulação/Processo/Rótulo	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					
12 - Rastreabilidade e recolhimento					
Produto/Operação/Mercado/Destinação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					
13 - Respaldo para certificação oficial					
Produto/Operação/Mercado/Destinação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rúbrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

C - Nomes, data, carimbos e assinaturas.

Equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura do Representante do estabelecimento:

ANEXO III – VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE - CARÁTER DE INSPEÇÃO**PERIÓDICO**Nº ____/____SIM-POA
PARTE II - DOCUMENTAL**A – Identificação do período avaliado: de ____/____/____ a ____/____/____****B – Avaliação dos registros**

Elementos de Controle	Procedimento	*Não conforme (X)
01	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração).	
02	Água de abastecimento	
03	Controle integrado de pragas	
04	Programa escrito de Higiene industrial e operacional	
	Registros de implantação e ação corretiva, conforme programa escrito.	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros.	
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
06	Procedimentos sanitários operacionais	
07	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem.	

*Marcar com "X" quando for considerado não conforme.

Equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura do Representante do estabelecimento:

PLANO DE AÇÃO REFERENTE À VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE

Representante do estabelecimento (nome, cargo e assinatura):

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura e carimbo do responsável pela equipe de servidores atuantes no estabelecimento: