

PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI-POA

(Conforme inciso II do art. 4º da Instrução Normativa nº 17, de 06 de março de 2020)

| Período de Execução do Programa | |
|---------------------------------|------------|
| Data de Início | 01/01/2023 |
| Data de Fim | 31/12/2023 |

1. Identificação do Serviço de Inspeção

1.1 Identificação do Serviço

| Nome do Serviço cadastrado no e-SISBI | CNPJ |
|---|--------------------|
| Serviço de Inspeção Municipal de Engenho Velho-RS | 94.704.129/0001-24 |

1.2 Identificação dos Serviços vinculados ao Consórcio Público de Municípios (quando for o caso).

| Nome do Serviço | CNPJ | Município | UF |
|-----------------|------|-----------|----|
| NA | NA | NA | NA |
| NA | NA | NA | NA |

1.3 Área de atuação

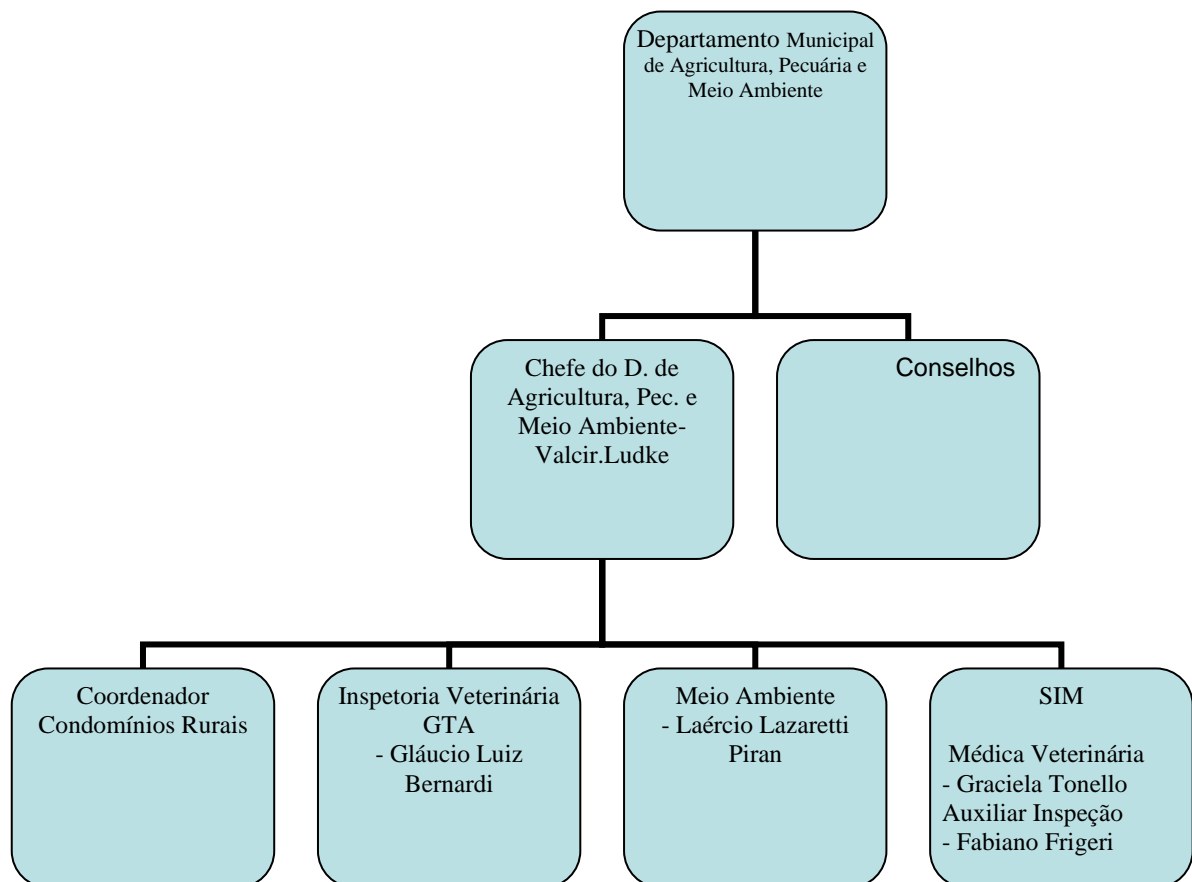
| Área de atuação que interessa a avaliação e habilitação no SISBI-POA | |
|--|---|
| Marque com "X" as áreas de atuação de interesse | |
| I – Abatedouro frigorífico | |
| X | a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados |
| | b) Abatedouro frigorífico – Pescado e Derivados |
| II – Entrepostos e Unidades de Beneficiamento | |
| x | a) Carne e derivados |
| | b) Leite e derivados |
| | c) Mel e produtos apícolas |
| | d) Ovos e derivados |
| | e) Pescado e derivados |

2. Organização Administrativa

2.1 – Organograma

2.2 - Sistemas de Informação

Os documentos de interesse do Serviço de Inspeção como aprovação de



projetos, formulação de produtos, rotulagem e afins são devidamente arquivados em pastas numeradas e identificadas para cada finalidade. O SIM realiza o lançamento dos dados de abate no SDA e mantém os documentos atualizados no Sistema digital do E-SISBI. Também possui um link dentro do site da prefeitura municipal o qual possui informações e legislações do Serviço de Inspeção Municipal, o qual pode ser acessado pelo: <http://engenhovelho.rs.gov.br/>

2.3 - Controle de Documentos

O SIM conta com Livro Protocolo para controle da entrada e saída de documentos do referido Serviço. Todos os documentos são Protocolados e guardados em pastas. As comunicações para a empresa ou para “fora” do Serviço devem ser feitas por meio de Ofícios, enquanto que as comunicações internas devem ser realizadas por Memorandos, tais procedimentos estão detalhadamente descritos no Manual de Procedimentos e Rotinas do Serviço de Inspeção Local em Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal Registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Engenho Velho– SIM/Engenho Velho.

3. Infraestrutura Administrativa

3.1 – Estrutura Física

O SIM possui uma sala própria devidamente equipada e com acesso individual, o que permite a realização dos trabalhos independente dos horários de funcionamento da prefeitura.

3.3 - Materiais e Equipamentos

O SIM conta com todos os materiais de escritório necessários para desenvolver seu trabalho (internet, mesas, cadeiras, computador, impressora, papéis, armários pastas e afins). Possui um veículo próprio cedido pelo Estado de uso exclusivo do SIM.

Conta com equipamentos para realização das inspeções como termômetros tipo espeto e infra vermelho, aparelhos para verificação de cloro e ph, cronometro dentre outros.

3.3 – Laboratórios

As Análises Oficiais do SIM são enviadas para Laboratórios externos. A prefeitura possui contrato com o Laboratório LANAL de Chapecó-SC, o qual é

credenciado no MAPA através da Portaria: nº 141, de 14.07.2014 D.O.U: nº 135, de 17.07.2014 para análises microbiológicas e Portaria: nº 141, de 14/07/2014 D.O.U: nº 135, de 17/07/2014, para análises físico- químicas.

4. Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

4.1 - Inspeção e Fiscalização de Rotina

4.1.1 - Inspeção Permanente

O SIM realiza a inspeção permanente nos estabelecimentos que realizam abate, sempre que houver trabalhos, conforme a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02, DE 01 DE DEZEMBRO DE 2022 e a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, DE 10 DE JANEIRO DE 2023: Manual de Procedimentos e Rotinas do Serviço de Inspeção Local em Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal Registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Engenho Velho– SIM/Engenho Velho.

4.1.2 - Inspeção Periódica

Esta é realizada quinzenalmente ou mensalmente dependendo da classificação do estabelecimento conforme dispõe a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02, DE 01 DE DEZEMBRO DE 2022 e a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, DE 10 DE JANEIRO DE 2023: e o Manual de Procedimentos e Rotinas do Serviço de Inspeção Local em Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal Registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Engenho Velho– SIM/Engenho Velho.

4.1.3 - Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

Todos os produtos são produzidos somente após a aprovação prévia pelo SIM, através de parecer técnico favorável do Memorial Descritivo de Processo de Fabricação, de Composição e de Rotulagem de Produtos de Origem Animal, onde se analisa se o produto proposto à fabricação, bem como sua rotulagem, segue em acordo com as normas vigentes.

O SIM avalia 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. Além disso é feita a verificação in loco de todos os auto controles da empresa com objetivo de verificar o cumprimento da legislação e das boas práticas.

4.1.4 - Programas de Autocontrole:

É obrigação da inspeção local conhecer o processo de fabricação de todos os produtos de cada estabelecimento sob sua inspeção, devendo, para tanto, acompanhar e avaliar rotineiramente seus processos. Deve ter conhecimento e controle sobre a matéria-prima e insumos utilizados, além de conhecer o programa de autocontroles da empresa e verificar todos os POP's descritos no mesmo. A verificação oficial dos programas da empresa se dará por verificação in loco dos POP's e verificação documental dos registros da empresa, tentando identificar alguma não conformidade por problemas sanitários ou fraude econômica, assim como desvios do programa da empresa, que coloque em risco a qualidade do produto.

O SIM segue o e o Manual de Procedimentos e Rotinas do Serviço de Inspeção Local em Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal Registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Engenho Velho– SIM, quanto a avaliação dos programas de auto controle das empresas e a frequência da realização destes é definida de acordo com a classificação do estabelecimento conforme a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02, DE 01 DE DEZEMBRO DE 2022.

4.1.5 - Autuação e Aplicação de Penalidades

O SIM segue o DECRETO MUNICIPAL Nº 22/2022, DE 13 DE JULHO DE 2022, quanto a autuação e penalidades.

4.2 - Supervisões

Não se aplica, pois temos apenas um médico veterinário o qual coordena o serviço.

4.3 - Coleta de Amostras para Análise Laboratorial

As coletas devem ser realizadas, de acordo com o cronograma do SIM, o qual é definido anualmente, conforme dispõe a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03, DE 01 DE DEZEMBRO DE 2022.

As análises microbiológicas da água de abastecimento são realizadas trimestralmente e as análises físico químicas semestralmente onde seguimos a PORTARIA GM/MS Nº 888, DE 4 DE MAIO DE 2021 E PORTARIA DE CONSOLIDAÇÃO Nº05/2017, do Ministério da Saúde, para avaliação. Com relação aos produtos recomenda-se que no período de um ano todos os produtos fabricados pelas empresas sejam avaliados em relação as análises microbiológicas e físico químicas.

O SIM realiza a coleta de produtos para avaliação microbiológica através de Amostra indicativa e realiza a avaliação da conformidade do produto através do limite estabelecido como "M" conforme dispõe a Instrução Normativa da Anvisa Nº 161, de 01 de julho de 2022, e outras legislações que vierem a substituí-la.

A avaliação da conformidade dos parâmetros físico químicos dos produtos é baseada nos seus respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) e outras legislações quando aplicáveis.

4.4 - Prevenção e Combate à Fraude Econômica

O SIM realiza análises físico-químicas dos produtos, conforme cronograma de análise com o intuito de diagnosticar possíveis fraudes. O SIM também acompanha, durante as inspeções periódicas, em fábricas de produtos cárneos, a composição centesimal dos produtos, com o intuito de verificar a proporção dos ingredientes dos produtos aprovados. Também é feita a aprovação prévia dos produtos, sendo aprovado somente os produtos em conformidade com suas respectivas RTIQs.

4.5 - Combate à Atividade Clandestina

O SIM em parceria com a Vigilância Sanitária do Município realiza a fiscalização de todos os estabelecimentos que comercializam produtos de origem animal no município de Engenho Velho – RS, com o objetivo de coibir as ações de clandestinidade dentro do município, ou seja, evitar a manipulação e comércio de produtos de origem animal sem devida inspeção e procedência.

Também em parceria com a Inspeção Veterinária e a Brigada Militar, são realizadas barreiras de trânsito no município.

O combate a clandestinidade tem como objetivo:

- Impedir a entrada de produtos sem procedência e/ou irregulares no Município de Engenho Velho;
- Apreender/Inutilizar produtos de origem animal irregulares;
- Assegurar a saúde pública e os direitos do consumidor;
- Atender às denúncias demandadas pela população acerca de atividades clandestinas;
- Incentivar à regularização de estabelecimentos não registrados

4.6 - Educação Sanitária

Com o objetivo de disseminar conhecimento de forma continuada, estratégica e programada junto à comunidade de Engenho Velho e região, o Serviço de Inspeção Municipal utiliza dos meios de comunicação como instrumento de informação e educação, podendo ser utilizado o site e mídias sociais – Facebook da Prefeitura de Engenho Velho; grupos de whatsapp, jornais, rádios e palestras.

Fica proposta a seguinte forma de trabalho em relação ao programa de educação sanitária:

- 1) Serão realizados sempre que possível, programas informativos na rádio ou publicações no jornal, redes sociais e WhatsApp.
- 2) Serão realizadas, sempre que possível, reuniões nas comunidades rurais e urbana divulgando os serviços prestados para regularização das atividades produtivas/agroindústrias, entre outros temas, sempre que possível em

parceria com alguma entidade, o cronograma de palestras poderá ser alterado em decorrência de incompatibilidades de horários e afins.

- 3) As palestras serão ministradas pela Médica Veterinária do SIM e por outros profissionais qualificados.

A comprovação da participação da população dar-se-á através da assinatura de listas de presenças e fotos. O cronograma de atividades de educação sanitária para o ano de 2023 está descrito abaixo, contudo o mesmo pode ser modificado em virtude dos palestrantes ou por outros motivos.

| MÊS | TEMA | LOCAL | DATA/COMUNIDADE | REALIZAÇÃO |
|----------|---------------------|--|---------------------------------------|------------|
| ABRIL | HIDATIDOSE | Entrega de folder em comunidades e na cidade com divulgação nas Redes Sociais/ whatsapp, site do município, Programa de Rádio. | População em geral | SIM |
| SETEMBRO | Segurança Alimentar | Palestra para alunos da escola municipal e estadual | Alunos da escola estadual e municipal | <u>SIM</u> |

5. Programa de capacitação

O Programa de Treinamento e capacitação dos funcionários do SIM, tem como objetivo ampliar, trazer novos conhecimentos e qualificar os funcionários envolvidos na área de inspeção de produtos de origem animal. As capacitações serão realizadas anualmente ou sempre que houver alteração legal, o Departamento Municipal da Agricultura Pecuária e Meio Ambiente deverá organizar cursos rápidos ou estágios aos funcionários do SIM.

| Nome do curso | Público Alvo | | | Modalidade | | | ANO 2023 | Concluído |
|--|-------------------------------|---------------------|-----------|------------|-----------------|-----|----------|-----------|
| | Médicos Veterinários Oficiais | Auxiliares Oficiais | Terceiros | Presencial | Semi-presencial | EAD | | |
| Rotulagem Básica de Produtos de Origem Animal no SIE | X | | | | | X | x | NA |
| OUTRO A DEFINIR NO DECORRER DO ANO | X | X | | | | x | x | NA |

6. Relação de estabelecimentos Interessados em realizar comércio interestadual

| Nº | Nome ou Razão Social | CNPJ/CPF | Nº Registro no Serviço | Classificação |
|----|------------------------|--------------------|------------------------|---------------------------|
| 1 | BESTSUI ALIMENTOS LTDA | 18.865.439/0001-42 | 0001 | Abatedouro Frigorífico |

7. Declaração

Declaramos estar ciente da necessidade de manter atualizados este Programa de Trabalho e as informações prestadas no Cadastro Geral do SISBI-POA, sobre este Serviço de Inspeção, os estabelecimentos e os produtos registrados, através do sistema eletrônico e-SISBI, para avaliação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sob risco de comprometer o processo de avaliação de equivalência e adesão ao SISBI-POA deste Serviço a qualquer momento.

8. Identificação do Responsável e Data de Elaboração

Engenho Velho, 12 de janeiro de 2023.



Graciela Tonello

Médica Veterinária -CRMV/RS 11927

RESPONSÁVEL PELO SIM

Assinatura e identificação do representante do Serviço/Órgão

9. Anexos

Caso seja necessário apresentar documentos complementares, estes devem ser relacionados nesta área e anexados na mesma ordem descrita, como:

Documentos anexados:

ANEXO I – Relação dos estabelecimentos registrados no SIM,

ANEXO IA- Dados da empresa Bestsui-SIM 0001 e lista de produtos fabricados,

ANEXO IB- Dados da empresa Sabor do Campo-SIM 0002 e lista de produtos fabricados,

ANEXO II- INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 01, DE 10 DE JANEIRO DE 2023.

ANEXO III- ANEXO I, da INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 01, DE 10 DE JANEIRO DE 2023 - MANUAL DE PROCEDIMENTOS E ROTINAS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO LOCAL EM ESTABELECIDAMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL REGISTRADOS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE ENGENHO VELHO-RS

**ANEXO I –
Relação dos estabelecimentos
registrados no SIM**

ANEXO IA

Relação dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção

Municipal – SIM

Nome da Empresa:

BESTSUI ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 18.865.439/0001-42

Nº Registro no SIM: 0001

Classificação: Abatedouro Frigorífico

Endereço: Estrada Engenho Velho- Constantina, Km 01, Linha Trombetta, nº 65, interior Município: Engenho Velho – RS

Fone: (54) 3363- 9189, e-mail adm@bestsui.com.br , charles.co332@gmail.com

Data do registro do estabelecimento no serviço do SIM: 06/08/2014

PRODUTOS REGISTRADOS:

| RÓTULO Nº | PRODUTO |
|-----------|--|
| 0001/0001 | Carne Resfriada de Suíno Com Osso Com Pele ou Sem Pele |
| 0002/0001 | Carne resfriada de Suíno Sem Osso Com Pele ou Sem Pele |
| 0003/0001 | Linguiça de Pernil Suíno Com Queijo Provolone |
| 0004/0001 | Linguiça de pernil Suíno Com Ervas Finas |
| 0005/0001 | Linguiça Toscana |
| 0006/0001 | Linguiça de Carne Suína-“ Campeira “ |
| 0007/0001 | Linguiça de Pernil Suíno |
| 0008/0001 | Linguiça Colonial Defumada |
| 0009/0001 | Hambúguer de Carne Suína |
| 0010/0001 | Linguiça de Carne Suína |
| 0011/0001 | Miúdos Congelados de Suíno |
| 0012/0001 | Ossos Congelados de Suíno |
| 0013/0001 | Cabeça Resfriada de Suíno |
| 0014/0001 | Bacon |
| 0015/0001 | Toucinho Resfriado de Suíno – com pele ou sem pele |
| 0016/0001 | Ossos Resfriados de Suíno |

ANEXO IB

Relação dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção

Municipal – SIM

Nome da Empresa:

FABIO VANIN FERREIRA- AGROINDÚSTRIA SABOR DO CAMPO

CNPJ: 37.285.599/0001-67

Nº Registro no SIM: 0002

Classificação: Unidade de Beneficiamento de carne e produtos cárneos

Endereço: Linha Trombetta, S/N, interior Município: Engenho Velho – RS

Fone: (54) 99132-1088 , e-mail: fvanin12@gmail.com


Data do registro do estabelecimento no serviço do SIM: 15/06/2022

PRODUTOS REGISTRADOS:

| RÓTULO Nº | PRODUTO |
|-----------|------------------------------------|
| 0001/0002 | Linguiça de carne suína defumada |
| 0002/0002 | Linguiça de pernil suíno resfriada |

ANEXO II

Município de Engenho Velho - Estado do Rio Grande do Sul
Rua Antônio Trombetta, 35 - Centro
simengenhovelhos@outlook.com
(54) 3363-9600
CNPJ 04.704.129/0001-24



INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, DE 10 DE JANEIRO DE 2023

Institui o Manual de Procedimentos e Rotinas do Serviço de Inspeção Municipal de Engenho Velho-RS.

O Chefe do Departamento Municipal da Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente do Município de Engenho Velho-RS, no uso de suas atribuições legais; CONSIDERANDO a necessidade de orientar a atividade de inspeção local, padronizando procedimentos e rotinas adotados pelo Serviço de Inspeção Municipal, nos estabelecimentos de produtos de origem animal de Engenho Velho, DECRETA:

Art. 1º Fica instituído o Manual de Procedimentos e Rotinas de Serviço de Inspeção Municipal de Engenho Velho.


Parágrafo único. Fazem parte da presente Instrução Normativa, no ANEXO I, o Manual de Procedimentos e Rotinas de Serviço de Inspeção Municipal, bem como as planilhas anexas a ele.

Art. 2º O documento é dirigido aos médicos veterinários, auxiliares de inspeção responsáveis pelas inspeções locais como ferramenta auxiliar das rotinas de trabalho e fiscalização.

Art. 3º Fica revogada a Norma Interna Nº 01, de 30 de março de 2021.

Art. 4º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da publicação.

Engenho Velho, 10 de janeiro de 2023.


Valdir Ludke
Chefe do Departamento Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente

Chefe do Departamento Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente

SIM
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
ENGENHO VELHO-RS

ANEXO III

ANEXO I, DA INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 01/2023, DE 10 DE JANEIRO DE 2023, MANUAL DE PROCEDIMENTOS E ROTINAS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO LOCAL EM ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL REGISTRADOS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE ENGENHO VELHO-RS



ANEXO I

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ENGENHO VELHO-RS
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO
AMBIENTE.
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM**

**Manual de Procedimentos e Rotinas do Serviço de Inspeção
Local em Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal
Registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Engenho
Velho- SIM/Engenho Velho**

1 - SUMÁRIO

Esse documento tem por finalidade auxiliar a inspeção local em sua organização e na realização das atividades. Orienta no preenchimento das planilhas de verificação, notificações e autos de infração e demais controles inerentes à inspeção sanitária.

2 - INTRODUÇÃO

Este manual visa orientar e padronizar os procedimentos e rotinas adotados pelos Serviço de Inspeção dos estabelecimentos com inspeção permanente e/ou periódica de produtos de origem animal, junto ao SIM de Engenho Velho. É dirigido aos médicos veterinários responsáveis pelas inspeções locais como ferramenta auxiliar das rotinas de trabalho e fiscalização.

3 - ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

3.1 - Sede da inspeção

É responsabilidade do Médico Veterinário local a organização e o zelo das dependências cedidas ao SIM nos estabelecimentos e da sala cedida pela prefeitura. O veterinário deve, assim, garantir que as dependências possuam mobiliário necessário (escrivania, mesa, cadeiras, armários, cabides, etc.), material básico de escritório (papel, pastas, canetas, pranchetas, grampeador, calculadora, luvas, etc.) e de trabalho (cronômetros, termômetros aferidos, luvas, kits para leitura de cloro livre, facas, chairas, etc.) e itens de conforto (geladeira, fogão, etc.) quando for o caso, respeitando as peculiaridades de cada local, tempo de permanência na empresa, número de pessoas, entre outros. Cabem à empresa a limpeza e manutenção das dependências da inspeção. A sede da inspeção nos estabelecimentos deverá ser identificada por placa com os seguintes dizeres “Sala do Médico Veterinário”. O acesso às dependências é exclusivo aos funcionários da inspeção ou pessoas autorizadas pelo responsável. As dependências deverão permanecer chaveadas fora dos horários de produção ou, a critério do Médico Veterinário, deverá haver local para guarda segura de carimbos, lacres, documentos, etc. A sede exclusiva da inspeção poderá ser dispensada, caso seja justificada.

3.2 - Uniforme

A empresa deve disponibilizar uniformes completos (calça, camisa, touca, macacão), limpos, em quantidade adequada e com troca diária para todos que trabalham na inspeção. Também deve fornecer EPI's (botas brancas e pretas, jaquetas, mangas plásticas, luvas, protetores auriculares, capacete, capa de chuva, etc.) conforme a necessidade local.

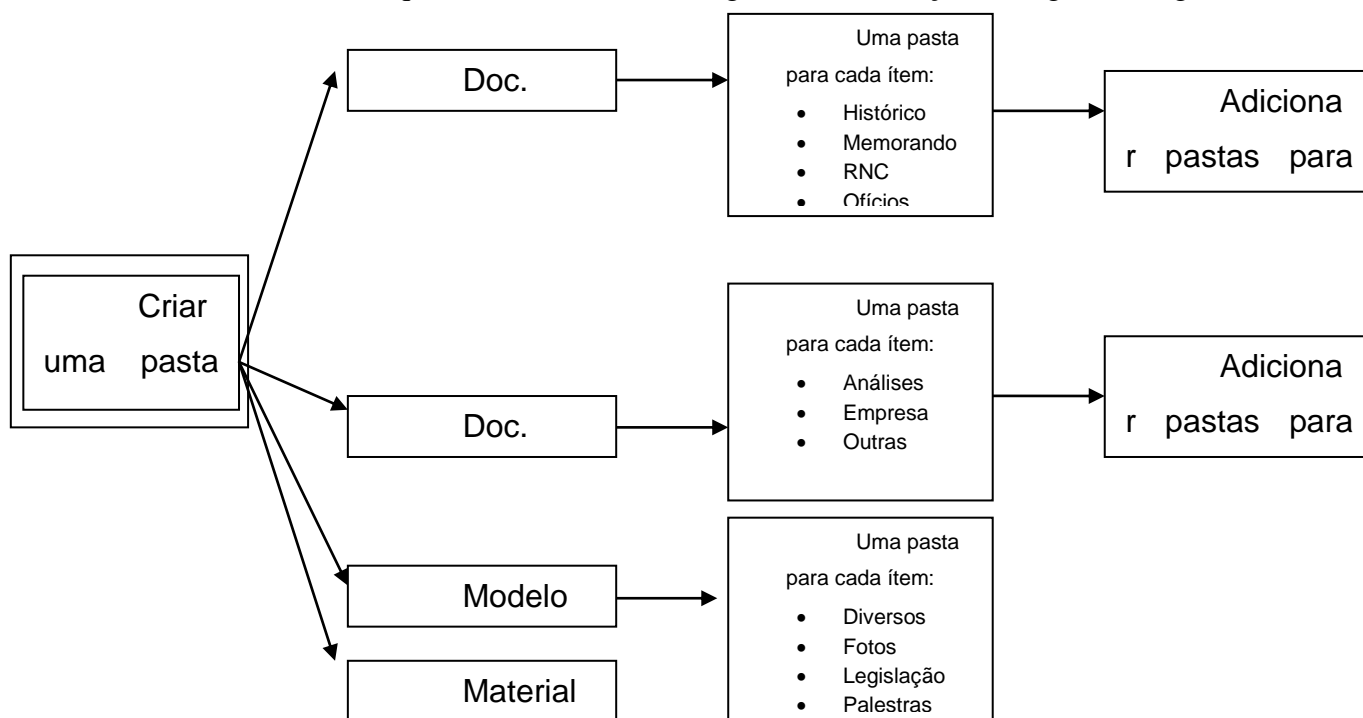
3.3 - Organização geral

O Médico Veterinário do SIM deve garantir a perfeita organização de todos os documentos e materiais inerentes ao Serviço de Inspeção Municipal, como notificações, ofícios, memorandos, documentos recebidos, planilhas de verificação, análises, comprovantes de pagamento de taxas, etc., separados por pastas devidamente identificadas para que estejam prontamente disponíveis para consulta local ou de Supervisão.

Os documentos relativos à empresa poderão ser armazenados na sede do SIM, a critério dos fiscais responsáveis pela inspeção do estabelecimento

Do arquivamento dos documentos da sede do SIM:

Para o arquivamento **eletrônico** sugere-se a utilização do seguinte diagrama:



Para o arquivamento **físico** de documentos sugere-se a que os mesmos sejam guardados em Pastas AZ e com uma sequência lógica de numeração, contudo, fica a critério do Médico Veterinário responsável a melhor maneira de organização dos documentos.

Anualmente os documentos devem ser retirados das pastas A-Z para serem arquivadas em caixa arquivo, onde permanecerão por pelo menos 2 (dois) anos.

Os projetos e rótulos aprovados serão mantidos na pasta A-Z.

4.0-DOCUMENTOS OFICIAIS DA INSPEÇÃO

As comunicações para a empresa ou para “fora” do Serviço devem ser feitas por meio de **Ofícios**, enquanto que as comunicações internas devem ser realizadas por **Memorandos**.

Os documentos gerados nos Serviços de Inspeção Municipal devem ser identificados seguindo a seguinte regra: “nome do documento + numeração (sequencial e anual) + SIM+ Número de registro no SIM. Exemplo: “Ofício nº XX/2016 – SIM + 000”, quando este for

emitido para empresas cadastradas no SIM, quando for para outras entidades deve-se utilizar apenas o nome do documento + numeração (sequencial e anual) + SIM, Exemplo: “Ofício nº XX/2016 – SIM, e quando for um memorando utilizar “Memorando nº XX/2016 – SIM”.

Os documentos endereçados à empresa ou Autos de qualquer natureza (infração, multa, suspensão, liberação, etc.) devem sempre ser recebidos e assinados pelo representante legal do estabelecimento ou alguém por ele autorizado mediante procuração registrada em cartório.

Todos os documentos oriundos da empresa ou de terceiros deverão ser protocolados pelo SIM, com numeração sequencial conforme anotação no Livro ATA com o dizer “**controle interno de documentos**”, devem ainda conter a inscrição “recebido em (data)”, além de carimbo e assinatura do funcionário da inspeção que o recebeu.

Todas as cópias de documentos recebidas pelo Serviço de Inspeção Municipal deverão ter a inscrição “confere com o original”, além de carimbo e assinatura do funcionário da inspeção que o recebeu após comprovar sua autenticidade conforme o documento original.

Abaixo segue descrição e uso dos documentos regulares da inspeção local e forma de organização dos documentos em geral:

4.1-Ofício:

Utilizado na comunicação entre a inspeção e a empresa ou terceiros. Normalmente utilizado para fazer solicitações ou comunicações de qualquer natureza. Uma cópia sempre deve ser arquivada em pasta AZ pela inspeção local, após a devida ciência por escrito do destinatário no próprio documento.

4.2- Memorando:

Utilizado nas comunicações internas do Departamento de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente e encaminhamentos de documentação dentro do departamento. Deve ser arquivado em pasta AZ pela inspeção local.

4.3- Laudo Técnico de Inspeção:

Utilizado pelo Médico Veterinário do SIM, após realizar vistoria em determinado estabelecimento, para aprovação da estrutura do estabelecimento. (ANEXO II), emitido em 3 vias, uma entregue aos responsáveis pela empresa, outra fica arquivada no processo de registro do estabelecimento e outra na pasta AZ da inspeção.

4.4-Título de Registro:

Depois de finalizado o Processo de Registro de determinado estabelecimento, este recebe um documento intitulado TÍTULO DE REGISTRO (ANEXO III), devidamente assinado pelo Médico Veterinário e pelo Prefeito Municipal, o qual comprova que o

estabelecimento está Registrado no SIM, emitido em 3 vias, uma entregue aos responsáveis pela empresa, outra fica arquivada no processo de registro do estabelecimento e outra na pasta AZ da inspeção.

4.5- Relatório de Não Conformidade (R.N.C.)

Utilizada para comunicação à empresa de não conformidade em alguma verificação realizada pela inspeção (**Anexo IV**). Quando necessário, deve-se estipular prazo de retorno da notificação devidamente preenchida com as ações corretivas propostas. Deve se limitar à descrição da não conformidade, data da ocorrência e, se for o caso, às ações fiscais tomadas pela inspeção. A definição da ação corretiva a tomar é de responsabilidade da empresa. Após o retorno da RNC, cabe ao médico veterinário a análise e a aceitação ou não das medidas propostas, relacionando suas conclusões no verso da folha. Após sanada a não conformidade, a RNC é encerrada e arquivada em pasta específica. Deve ser preenchida em 3 vias, ficando a inspeção com a terceira via para comprovar sua entrega à empresa.

As RNCs devem ser preenchidas e entregues às empresas sempre que forem encontrados problemas que ponham em risco a inocuidade, integridade, qualidade e identidade do produto, ou quando forem encontrados desvios, durante as verificações *in loco* ou documentais.

A verificação do cumprimento dos prazos do RNC será efetuada pelos fiscais do SIM. O não cumprimento de 100% (cem por cento) dos itens apontados no RNC poderá acarretar em adicional ação administrativa e legal. Acarretará em auto de infração quando a idêntica não conformidade for apontada por 3 (três) vezes, consecutivas ou não, no período de 12 (doze) meses. A fiscalização do SIM poderá adotar, isolada ou cumulativamente, as medidas cautelares descritas no Decreto nº 22/2022, de 13 de julho de 2022, ou outro que vier a substituí-lo.

Quando da emissão de um Auto de Infração, toda a documentação referente a este processo (R.N.C., resposta do R.N.C., Laudos, Históricos, Pareceres Técnicos, Plano de Ação, Auto de Infração, Auto de Multa, Auto de Advertência, entre outros) deverá ser arquivada na pasta AZ com nome Processos Administrativos.)

4.6 - GTA

As GTA's devem ser arquivadas diariamente na sede do SIM, na prefeitura, após lançamento dos dados enviados para a Inspeção de Defesa Agropecuária (IDA), via site do Sistema de Defesa Agropecuária.

Preferencialmente os animais constantes na GTA devem ser abatidos em sua totalidade, não sendo desejável seu fracionamento. O estabelecimento deve adquirir e receber animais conforme sua capacidade de abate. Quando da impossibilidade de abater todo o lote deve ficar descrito, no informativo de abate, o número de animais abatidos e o número de animais restantes, com seu respectivo número da GTA. Nesse caso a inspeção local deve verificar o arrastamento dos animais.

5 - DEFESA NO ABATE DE SUÍNOS

Com relação à defesa sanitária, a inspeção local deve atentar para animais com lesões compatíveis com doenças hemorrágicas: O serviço de inspeção municipal, por ocasião da inspeção das vísceras dos animais abatidos, comunicará imediatamente ao serviço veterinário oficial a ocorrência de lesões múltiplas que sejam compatíveis com doenças hemorrágicas, identificando a carcaça correspondente. A origem deste suíno será rastreada pelo serviço veterinário oficial.

Para maiores informações ler manual de Procedimentos Operacionais em Matadouros-frigoríficos de suídeos disponibilizado pelo Programa Nacional de Sanidade dos Suídeos.

6 - ANÁLISES

As coletas devem ser realizadas, de acordo com o cronograma que consta no Departamento Municipal da Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente. Caso a empresa não esteja produzindo o produto solicitado, ou por qualquer outro motivo que a fiscalização local julgar necessário, poderá alterar o produto a ser coletado. Se por algum motivo a coleta e a análise não forem realizadas, a fiscalização deve marcar a opção “Não Realizada” no Formulário de Coleta de Produto para análise Laboratorial e informar o motivo da não realização da análise. Os laudos das análises devem ser anexados na pasta de análises laboratoriais de cada estabelecimento devendo ser marcadas as opções disponíveis nos resultados das análises e nas providências a serem tomadas, de acordo com o resultado obtido.

7 - PROGRAMA DE VERIFICAÇÃO OFICIAL

7.1 - Dos Deveres do Servidor Oficial

É obrigação da inspeção local conhecer o processo de fabricação de todos os produtos de cada estabelecimento sob sua inspeção, devendo, para tanto, acompanhar e avaliar rotineiramente seus processos. Deve ter conhecimento e controle sobre a matéria-prima e insumos utilizados, além de conhecer o programa de autocontroles da empresa e verificar todos os POP's descritos no mesmo. A verificação oficial dos programas da empresa se dará por verificação *in loco* dos POP's e verificação documental dos registros da empresa, tentando identificar alguma não conformidade por problemas sanitários ou fraude econômica, assim como desvios do programa da empresa, que coloque em risco a qualidade do produto.

O responsável pela Inspeção Local, em suas atividades, deve preencher as Planilhas de Verificação Oficial, Relatório de Não Conformidades (R.N.C.) e Autos de Infração. Todos os documentos devem ser preenchidos utilizando caneta, não devendo ser passados a limpo,

evitando-se rasuras. Quando ocorrerem erros no preenchimento das planilhas, esses deverão ser colocados entre parênteses, transcrito o valor correto e rubricado pelo avaliador.

Sendo observadas não conformidades (NC), essas devem originar Relatórios de Não Conformidades (R.N.C.), impressos em duas vias, onde uma delas deverá ser devolvida para inspeção com a ciência e resposta da empresa.

A R.N.C. irá gerar um Auto de Infração quando:

- A R.N.C. **não** for respondida dentro do prazo estipulado. Respostas insatisfatórias devem ser devolvidas e tratadas como não respondidas;
- A ação corretiva **não** tiver sido eficiente;
- Não forem cumpridos os prazos propostos, por descaso;
- Após reincidência(s) das R.N.C.

Sempre que for constatada uma NC, ela deve ser seguida de uma ação fiscal.

7.2 - Da inspeção Periódica

O responsável pela inspeção local de estabelecimentos com inspeção periódica deve comparecer em cada estabelecimento sob sua inspeção, pelo menos, uma vez a cada quinzena. O fiscal deve solicitar às empresas uma relação com dias e horários de produção a fim de otimizar a fiscalização dos mesmos.

7.3 - Da Inspeção Permanente

O responsável pela inspeção local DEVE comparecer diariamente ao matadouro-frigorífico e chegar antes do início das atividades para realizar a verificação *ante mortem* e dos setores para liberação, conforme planilha de PPHO Pré-Abate e de Cloração de Água (**Anexo V**). Quando o estabelecimento não tiver abate diário este deve solicitar à empresa relação com dias e horários de abate.

7.4 - Da Inspeção Ante e Post Mortem

Para o início do abate o serviço de inspeção oficial deve estar de posse do Informativo de Abate (**ANEXO VI**), devidamente preenchido pelo estabelecimento e que contém informações sobre os lotes a serem abatidos, procedência e quantidade de animais.

A inspeção *ante mortem* será realizada, somente, após a avaliação documental, observando inicialmente os seguintes itens na documentação:

- Lote dos animais;
- N° GTA (Guia de Trânsito Animal);
- Curral ou pocilga em que se encontram os animais;
- Nome do produtor;
- Procedência (município);
- Horário de desembarque;
- Totais de animais;
- Horário de liberação;

-Boletim Sanitário, para suínos; **ANEXO VII**, deste manual, verificar se os medicamentos utilizados e se foram respeitados os períodos de carência definidos.

- Quando a empresa receber animais imunocastrados o médico veterinário deve avaliar a entrega do documento conhecido como declaração de imunocastração, assinado pelo Responsável Técnico, informando que os animais foram submetidos a castração imunológica por meio de vacina, citando o número de animais, o produto utilizado, e as datas de aplicações quando se tratar de animais imunocastrados,

As GTA de animais abatidos devem ser entregues juntamente com o informativo de abate e demais documentos da empresa.

Uma vez de posse de tais documentos o Médico Veterinário irá proceder a avaliação destes, carimbando e datando os documentos com o seguinte carimbo – DOCUMENTO VERIFICADO OFICLAMENTE-SIM- DATA ASSINATURA DO VETERINARIO.

No GTA deve conter ainda um carimbo que contenha os seguintes dizeres – O NUMERO DO LOTE, TEMPO DE JEJUM, TEMPO DE DESCANSO, conforme modelo abaixo:

| |
|---|
| LOTE N°:..... JEJUM:..... ()C ()NC DESCANSO:.....()C ()NC |
|---|

O responsável pela inspeção deve solicitar o carimbo à empresa fiscalizada.

Preferencialmente os animais constantes na GTA devem ser abatidos em sua totalidade, não sendo desejável seu fracionamento. O estabelecimento deve adquirir e receber animais conforme sua capacidade de abate. Quando da impossibilidade de abater todo o lote deve ficar descrito, no carimbo da GTA, o número de animais abatidos, bem como o número de animais que ficaram para o próximo abate. Nesse caso a inspeção municipal deve verificar o arraçoamento dos animais, conforme mencionado anteriormente.

Ao término do abate, deve-se carimbar a GTA com carimbo com os seguintes dizeres- N° de suínos abatidos, data e rubrica do médico veterinário da inspeção conforme modelo abaixo:

| |
|-----------------------------|
| N° de suínos abatidos:..... |
| Data...../...../..... |
| Ass. Médico Veterinário-SIM |

As GTA's devem ser arquivadas em pasta AZ juntamente com a planilha de Bem Estar Animal, o informativo de abate e fichas de inspeção *ante e post mortem*.

Na inspeção *ante mortem* junto à plataforma de observação se observará o lote, a movimentação dos animais, possíveis claudicações, a necessidade de segregar algum animal para o curral de sequestro, podendo detectar doença que não seja possível a identificação no exame *post-mortem*, especialmente, as que afetam o sistema nervoso e identificar lotes com suspeitas de problemas que, comprovadamente, justifiquem redução na velocidade normal de abate, para exame mais acurado ou abate de emergência.

Na Inspeção ante mortem deverão também ser observadas as condições de alojamento dos animais, com atenção para a lotação e acesso à água.

Na Inspeção ante mortem deve ser preenchida a Ficha de Inspeção *Ante Mortem*- (ANEXO VIII). Os critérios de julgamento dos animais na inspeção *ante mortem* seguem o que está no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal - RIISPOA, aprovado pelo Decreto no 9.013 de 29 de março de 2017, ou outro que vier a substituí-lo.

Deve ser preenchida, para o início do abate, a Planilha de Registro Diário de Condenações de suínos (Ficha de Inspeção *Post Mortem*- (ANEXO IX) a fim de lançar os dados referentes ao abate. Esse lançamento deve ser diário e o arquivamento das fichas ocorrer juntamente com o GTA dos animais.

8 - PREPARAÇÃO DA INSPEÇÃO LOCAL

Antes de iniciar os trabalhos de Verificação Oficial do Programa de BPF (POP's) do estabelecimento, a Inspeção Local deve assegurar-se que:

- a) conhece plenamente o entendimento com relação aos Programas de Autocontrole do estabelecimento, leu o manual de BPF;
- b) conhece os programas desenvolvidos pela empresa, as formas de monitoramento dos POP's, ações corretivas e os respectivos modelos dos registros (planilhas);

c) dispõe de instrumentos necessários à realização e documentação dos achados de inspeção;

Atendidas estas três condições preliminares, a inspeção local está apta a desenvolver a Verificação Oficial do Programa de Autocontrole da empresa.

9 - PLANILHAS DE VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS ESTABELECIMENTOS DE INSPEÇÃO PERMANENTES

9.1 - PPHO Pré-Abate e Cloração da água, Temperaturas - Anexo V

Verificação diária, com preenchimento das informações no momento em que está sendo realizada a verificação. Devem ser verificadas no **mínimo 10%** das seções do estabelecimento, ficando livre para verificar mais seções, conforme necessidade e disponibilidade, antes do início das atividades, das trocas de turnos e do retorno dos intervalos.

Em qualquer circunstância, se a inspeção local suspeitar que uma determinada seção apresente alguma deficiência, esta deverá ser verificada. A verificação das seções deverá incluir todos os equipamentos, forro, paredes, piso, ralos e outras estruturas presentes. Deverá ser registrado o horário de início da verificação, da resolução das não conformidades encontradas e o horário de liberação.

Os trabalhos de verificação da Inspeção Local serão realizados mediante a observação, a inspeção visual e a comparação dos achados da inspeção com os registros do estabelecimento em questão. Assim, cada inspeção local terá sua própria rotina de verificação, de modo que todas as seções do estabelecimento sejam verificadas no mínimo uma vez a cada ciclo de cinco abates.

O início das atividades fica condicionado à vistoria prévia e liberação diária das instalações pela inspeção. Deve ser cobrada a higienização minuciosa das instalações e equipamentos. Antes da liberação do abate deve ser verificado o nível de cloro residual livre coletado em 1 (um) ponto da rede clorada do estabelecimento e documentado na planilha. O controle da cloração de água é fundamentado na mensuração do cloro livre e nos pontos previamente definidos e mapeados pela indústria, devendo estes atenderem os parâmetros de potabilidade de água, conforme a PORTARIA GM/MS Nº 888, DE 4 DE MAIO DE 2021 E PORTARIA DE CONSOLIDAÇÃO Nº05/2017, ou outras que vierem a substituí-la.

Durante a verificação pré-operacional não será aceito nenhum tipo de sujidade, acúmulo de água ou condensação.

Quando encontrado resultado NC deve ser numerado, na coluna da ação fiscal, e descrito no espaço apropriado, ou no verso da folha a NC encontrada, a ação fiscal, o(s)

procedimento(s) adotado(s) pela empresa e a(s) nova(s) verificação(ões). O início das atividades somente ocorrerá após sanadas todas as não conformidades encontradas.

A realização do check list pela inspeção deverá sempre ser acompanhada por funcionário da empresa que tenha capacidade e/ou poder de aplicar ações corretivas quando necessário (auxiliar da qualidade, líder, etc.). O início da verificação por parte da inspeção somente ocorre após a empresa já ter concluído a higienização das instalações e o seu monitoramento, declarando as instalações aptas para realização do check list da inspeção.

Durante a realização da verificação oficial **as instalações deverão permanecer vazias** e com seus respectivos **equipamentos abertos** e/ou desmontados. **Somente após a liberação da seção pela inspeção** é que a empresa **procederá ao abastecimento** de caixas plásticas, **facas, montagem de equipamentos** e **acesso de funcionários** ao setor.

Em caso de não conformidades graves ou repetidas, preencher a RNC objetivando a resolução permanente da situação observada.

10 – VERIFICAÇÃO OFICIAL “IN LOCO”

10.1 - Inspeção Permanente

Os estabelecimentos que realizam abate possuem inspeção permanente em razão do risco sanitário envolvidos nas atividades de abate, e da necessidade de exames *ante* e *post mortem* obrigatórios para que se tenha a garantia de sanidade dos rebanhos e das carcaças produzidas.

Fica definido que a frequência das verificações oficiais *in loco* seja, no mínimo, realizada **quinzenalmente**, abrangendo os procedimentos executados e os registros gerados pelo monitoramento e verificação previstos nos autocontroles do estabelecimento além de outros documentos de suporte.

Em caso de não conformidades observadas, deve-se preencher um RNC para cada situação encontrada.

As amostragens para a verificação permanente oficial de autocontrole devem seguir o disposto no Quadro 01 abaixo:

Quadro 01. Amostragem e sistemática da verificação oficial a ser aplicada a cada elemento de controle, na planilha oficial de verificação *in loco* (**Anexo X**).

| Elemento (n° e descrição) | Amostragem Mínima (sorteio ou dirigida) | Unidade | Etapa |
|--|--|---|---|
| 01 - Manutenção | 10% | AI | * |
| 02 - Água de abastecimento | 10% | Pontos de Coleta | * |
| 03 - Controle Integrado de Pragas | 5% | Armadilhas e dispositivos contra o acesso de pragas | * |
| 04 - Higiene Industrial e Operacional | 5% | UI | * |
| 05 - Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários | 1 | Funcionário | * |
| 06 - Procedimentos Sanitários Operacionais | 10% | Procediment o | * |
| 07 - Controle de Temperatura | 5% | AI | * |
| | 5% | UI | * |
| | 1 | Operação | * |
| | 5 | Amostras de produto ou matéria- prima | * |
| 08 - Análises Laboratoriais | Todas realizadas dentro do período | Análise Laboratorial | Verificação Documental |
| 09 - Bem-Estar Animal | 1 | Curral, pocilga | |
| | 5 | Animal | |
| | 5 | Animal | |
| 10 - Identificação, segregação e destinação do material Especificado de Risco (MER) | 5 | Carçaça cabeça e intestino | Todos os locais de remoção/ segregação |
| | 1 | Embalagem | Inutilização |

10.2 - Inspeção Periódica

Fica definido que a frequência das verificações oficiais *in loco* seja, no mínimo, realizada **quinzenalmente**, abrangendo os procedimentos executados e os registros gerados pelo monitoramento e verificação previstos nos autocontroles do estabelecimento além de outros documentos de suporte.

As amostragens para a verificação periódica oficial de autocontrole devem seguir o disposto no Quadro 02 abaixo:

Quadro 02. Amostragem e sistemática da verificação oficial a ser aplicada a cada elemento de controle, na planilha oficial de verificação *in loco* (**Anexo XI**).

| Elemento | Amostragem Mínima (sorteio ou dirigida) | Unidade | Etapa |
|--|---|---|------------------------------------|
| 01 - Manutenção | 10% | AI | * |
| 02 - Água de abastecimento | 10% | Pontos de Coleta | * |
| 03 - Controle Integrado de Pragas | 5% | Armadilhas e dispositivos contra o acesso de pragas | * |
| 04 - Higiene Industrial e Operacional | 5% | UI | * |
| 05 - Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários | 1 | Funcionário | * |
| 06 - Procedimentos Sanitários Operacionais | 10% | Procediment o | * |
| 07 - Controle de temperatura | 5% | AI | * |
| | 5% | UI | * |
| | 1 | Operação | * |
| | 5 | Amostras de produto ou matéria- prima | * |
| 08 - Análises Laboratoriais | Todas realizadas dentro do período | Análise Laboratorial | Verificação Documental |
| 09 - Controle de Formulação de Produtos e Combate à Fraude | 1 | Produto Registrado | Formulação/ Processo/ Rótulo |

A área de inspeção (AI) consiste em cada seção ou setor com seus equipamentos, instalações e utensílios incluindo forro, paredes, piso, drenos e outras estruturas eventualmente presentes.

A unidade de inspeção (UI) consiste em subdivisão de uma área de inspeção que compreende o espaço tridimensional onde está inserido o equipamento, instalações e utensílios, limitada por parede, piso e teto, levando-se em consideração o tempo necessário para realização da inspeção visual das superfícies. Uma AI pode ser constituída por várias UI.

Os pontos de coleta de água consistem em todos os pontos de coleta identificados pelo estabelecimento abrangendo captação após tratamento, reservatórios, distribuição e eventuais equipamentos.

Os procedimentos sanitários operacionais são os procedimentos executados durante aquelas etapas de fabricação identificadas como críticas em relação a possibilidade de contaminação cruzada do produto.

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

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

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.

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.

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.

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.

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.

B - Água de Abastecimento

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.

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.

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.

Mensurar o cloro residual livre dos pontos de coleta.

C - Controle Integrado de Pragas

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.

Avaliar *in loco* as armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas e o perímetro do estabelecimento.

D - Higiene Industrial e Operacional

Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as UIs sejam limpas e sanitizadas durante as operações, de acordo com a natureza do processo de fabricação.

A avaliação abrange a implementação, o monitoramento, a verificação e as ações corretivas.

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.

O monitoramento operacional consiste em avaliar se a UI mantém ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos.

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

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 danos à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, cheguem ao consumo?

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

E - Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários

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.

Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são treinados considerando as atividades que desempenham.

F - Procedimentos Sanitários Operacionais

Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais foram mapeados considerando o processo produtivo.

Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais estão sendo executados conforme previsto no programa escrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto.

G - Controle de temperaturas

Avaliar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação.

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

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.

H - Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)

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.

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

I - Bem-estar animal

Avaliar se os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escalagem/esfola adotados são executados de acordo com seu plano escrito bem como atendem o disposto na **PORTARIA Nº 365, DE 16 DE JULHO DE 2021**.

Na observação do bem estar animal deve-se avaliar no mínimo 10% dos animais abatidos, em relação ao:

- 1) O transporte: se está de acordo, se o caminhão é adequado para tal função, as condições do mesmo,
- 2) A recepção: avaliar a forma como os animais chegam ao frigorífico,
- 3) A descarga: avaliar a forma como são descarregados, se é feita de maneira tranquila, sem gritos, se utilizam de meios que possam machucar ou estressar os animais, avaliar a qualidade da rampa ou piso, se o caminhão está devidamente encostado na rampa, dentre outros,
- 4) O descanso: avaliar se o tempo de descanso, de no mínimo 3 horas, está sendo respeitado, comparar os dados do Informativo de abate entregue,
- 5) A condução e Manuseio: avaliar a maneira como os animais são conduzidos até o box de insensibilização, se esta é feita de maneira tranquila e sem causar lesões aos animais,

- 6) A Insensibilização: monitorar no mínimo 5 animais abatidos, avaliando a voltagem e amperagem do choque, (alta voltagem (300 a 700 volts) e baixa amperagem (0,5 a 2,0 A) o que preconiza a Portaria N 711 de 01 de novembro de 1995) bem como os sinais de insensibilização,
- 7) A sangria: avaliar se a secção dos grandes vasos, logo após a insensibilização é feita imediatamente após a insensibilização ou de no máximo 15 segundos após a insensibilização conforme preconiza a Portaria nº 365, de 16 de julho de 2021 e a Portaria N 711 de 01 de novembro de 1995 e a Portaria nº541, de 26 de dezembro de 2022.), verificando se a mesma é eficiente de modo a provocar um rápido, profuso e mais completo possível escoamento de sangue, observando ainda se é respeitado o tempo mínimo de sangria de 3 minutos, conforme preconiza a Portaria N 711 de 01 de novembro de 1995,
- 8) A escaldagem: verificar se a escaldagem é realizada de forma correta, obedecendo ao tempo (2 a 5 mín.) e temperatura (62° Ca 72° C) preconizados pela Portaria N 711 de 01 de novembro de 1995.

Depois de avaliadas todas as etapas, o veterinário do SIM, poderá tomar ou não ações, dependendo do que encontrou, em casos de NC, estas podem gerar a suspensão ou diminuição da velocidade de abate, entre outras ações que o veterinário julgar importantes.

J - Controle de formulação de produtos e combate à fraude

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.

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).

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.

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, metabissulfito em camarão.

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

11 – VERIFICAÇÃO OFICIAL DOCUMENTAL

A verificação documental em estabelecimento de fiscalização permanente (**Anexo XII**) e em estabelecimentos de inspeção periódica permanente (**Anexo XIII**) deve ser realizada trimestralmente e consiste da revisão dos registros do estabelecimento para comparação com achados da verificação “*in loco*”, revisando as planilhas em dias alternados de registros gerados pela empresa dentro período avaliado, distintos ou não, para cada elemento de inspeção (Bem-estar Animal, Controle de Temperaturas, Procedimentos Sanitários Operacionais, entre outros).

As não conformidades encontradas e anotadas na planilha deverão sempre gerar RNCs

12- REGISTRO DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA

Sempre que forem adquiridos produtos de origem animal oriundos de outros estabelecimentos com Inspeção Federal, Estadual, ou aderidos ao Sistema Brasileiro de Inspeção e seus equivalentes (SISBI, SUSAF), independente da necessidade da conferência da carga pelo fiscal responsável, deverá ser preenchido o Registro de Recebimento de Matéria Prima (**Anexo XIV**).

Quando possuir lacre, o mesmo deverá estar íntegro no momento da conferência, não demonstrando ter nenhuma alteração ou indicio de violação da carga, deverá apresentar a numeração sequencial compatível com a numeração disposta na nota fiscal, bem como a temperatura e as condições higiênicas serem compatíveis com as características do produto (por exemplo: carcaças resfriadas deverão apresentar a temperatura mínima de 7°C), queijos devem atender a temperatura indicadas no rótulo. Também deverão estar em conformidade com seus respectivos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, quando houver. O volume e peso da carga deverá ser compatível com as apresentadas nas notas fiscais.

Em caso de não conformidade em que haja potencial risco à segurança alimentar, à integridade ou qualidade do produto, bem como indício de fraudes ou falsificação da carga, esta deverá ser novamente lacrada, com lacre oficial e numerado da inspeção local, e enviado a carga de volta à sua origem, relatando oficialmente o motivo da devolução da carga ao Serviço de Inspeção de origem do produto.

13 - CONTROLE DE PRODUTOS COMERCIALIZADOS

O estabelecimento deverá entregar mensalmente o Formulário de Controle de Produtos Comercializados (**Anexo XV**), contendo todos os produtos comercializados no mês, em quilos, além de identificar quais os produtos estão atualmente em seu estoque.

14 - CONSIDERAÇÕES FINAIS

Espera-se que as orientações contidas neste documento auxiliem os Fiscais do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) a desempenharem suas atividades nos estabelecimentos de produtos de origem animal de forma padronizada e sistemática. Levando-se em consideração sempre, que a responsabilidade pela qualidade, integridade, inocuidade e identidade do alimento produzido é da própria empresa, e a função do SIM é de verificadora dos Programas de Autocontrole desta.

ANEXOS

ANEXO II

Departamento da Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente
Serviço de Inspeção Municipal-SIM

LAUDO TÉCNICO DE INSPEÇÃO N XX/XX- SIM XXX

Prezado Senhor:

Nome do Estabelecimento ou responsável

Atendendo ao pedido de VISTORIA TÉCNICA na empresa
.....localizada.....

.....o **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL** no uso de suas atribuições vem através deste declarar que realizou **VISTORIA NAS DEPENDENCIAS DO ESTABELECIMENTO** acima citado, onde constatou-se que a área física do mesmo, bem como construção, demais dependências e maquinários estão em (ACORDO/ DESACORDO) com a legislação vigente- Decreto Municipal N° _____, estando este **(APTO/INAPTO) para REGISTRO JUNTO AO SIM.**

Sem mais para o momento.

Engenho Velho,

Médico Veterinário
Serviço de Inspeção Municipal

1 VIA SIM,
1 VIA ESTABELECIMENTO,
1 VIA ARQUIVADA PROCESSO DO ESTABELECIMENTO

ANEXO III

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ENGENHO VELHO RS
 DEPARTAMENTO MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E
 MEIO AMBIENTE
 S I M – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

| | | |
|---|-----------|--|
| REGISTRO S I M | Nº | |
| <input type="checkbox"/> ESTABELECIMENTO DE CARNE E DERIVADOS <input type="checkbox"/> ESTABELECIMENTO DE PESCADO E DERIVADOS <input type="checkbox"/> ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS <input checked="" type="checkbox"/> ESTABELECIMENTO DE LEITE E DERIVADOS <input type="checkbox"/> ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS <input type="checkbox"/> OUTRAS (_____) | | |

| | | |
|--|-------------------|----------------------|
| NOME DE PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA | CNPJ ou CPF nº | INSC. ESTADUAL nº |
| DENOMINAÇÃO COMERCIAL – NOME FANTAZIA DO ESTABELECIMENTO | | |
| ENDEREÇO – LOGRADOURO (RUA, AVENIDA...) | o | CEP |
| BAIRRO: | MUNICÍPIO: | FONE: |
| TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE: | | |

| |
|--|
| O ESTABELECIMENTO ACIMA ESTÁ AUTORIZADO A FUNCIONAR DENTRO DO PROZO ESTABELECIDO, MEDIANTE AS RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS E EM CONFORMIDADE COM A LEI MUNICIPAL Nº () E O DECRETO EXECUTIVO NORMATIVO Nº () |
| PRAZO DE VALIDADE |
| LOCAL E DATA |
| CONCEDIDO POR: |
| NOME DA AUTORIDADE |

OBSERVAÇÃO:

| |
|------------------------------------|
| MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO |
|------------------------------------|

ANEXO IV

PREFEITURA MUNICIPAL DE ENGENHO VELHO-RS
DEPARTAMENTO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM
RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE

| | | | | |
|---|------------------|----------------|-------------|----------|
| 1. Data: | 2. Relatório n°: | 3. N° do SIM: | | |
| 4. Estabelecimento: | | | | |
| 5. Para (Nome e Cargo): | | | | |
| 6. Programa de Autocontrole: | | | | |
| 7. Elemento de Inspeção, planilha e data: | | | | |
| 8. Embasamento Legal: | | | | |
| 9. Indicadores de Classificação da Não Conformidade: | | | | |
| Plano Descrito | Monitoramento | Ação corretiva | Verificação | Registro |
| () | () | () | () | () |
| 10. Descrição da Não Conformidade: | | | | |
| 11. Assinatura do Funcionário do Serviço de Inspeção Municipal: | | | | |
| <i>Este documento é uma notificação escrita da falha em atender às exigências regulamentares e pode resultar em adicional ação administrativa e legal.</i> | | | | |
| PRAZO PARA RESPOSTA: _____ / _____ / _____ | | | | |
| 12. Respostas do Gerente do Estabelecimento: | | | | |
| 12.1. Identificação do item violado do programa de autocontrole (seção/páginas do programa): | | | | |
| 12.2. Ações imediatas e/ou paliativas: | | | | |
| 12.3. Ações planejadas: | | | | |
| 13. Assinatura do Gerente do Estabelecimento: | | | Data: | |
| 14. Verificação das ações corretivas pelo SIM: () Efetivas () Não efetivas | | | | |
| 15. Assinatura do Funcionário do SIM: | | | Data: | |
| O verso poderá ser utilizado para complementação de informações. | | | | |
| RNC ENCERRADA EM: _____ / _____ / _____ | | | Assinatura: | |

ANEXO V
TIPO DE OPERACIONAL ABATE, CLORO RESIDUAL ÁGUA, TEMPERATURA

LACRES N: _____ () JC () NC () NA
 DATA: ____/____/____ SPM N: _____
 ESTABELECIMENTO: _____ INÍCIO VO: _____
 FREQUENCIA DIÁRIA

VERIFICAÇÃO OFICIAL "in loco" DOS PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA E SANTIIZAÇÃO

¹ Descreva o não conformidade, por exemplo: resíduos de carne, gordura e ossos

¹¹ A ação fiscal consiste na investigação de equipamentos, áreas ou processos de produção, adição de aditivos, procedimentos e RMC, quando necessário

| ÁREA | DT | HORA | RESULTADO ¹ | ASSINATURA | AÇÃO FISCAL ¹¹ |
|------|----|------|------------------------|------------|---------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Verificação das Temperaturas "in loco"

| Item avaliado | Hora | T °C | Resultado ¹ | Assinatura | Ação Fiscal ¹¹ |
|------------------------------------|------|------|------------------------|------------|---------------------------|
| Tanque de Escaldagem (82°C a 92°C) | : | °C | | | |
| Esvaixador (41a 82,2°C) | : | °C | | | |
| Esvaixador (41a 82,2°C) | : | °C | | | |
| Esvaixador Soro (41a 82,2°C) | : | °C | | | |
| Câmara de Refrigeração Cápsula | : | °C | | | |

Verificação "in loco" da água de abastecimento

| Verificação | Hora | Parâmetro Análise | Valor | Resultado | Assinatura | Ação Fiscal ¹¹ |
|---|------|-------------------|-------|-----------|------------|---------------------------|
| Condição da cloro residual da água (0,2 a 5,0 mg/L) | : | | | | | |
| Condição do pH da água (6,0 a 9,0 mg/L) | | | | | | |

2- VERIFICAÇÃO DE REGISTROS DA EMPRESA "NO LOCAL"

Os registros foram disponibilizados para verificação oficial da SPM e estão preenchidos de acordo com o plano aprovado? Sim _____ Não Em caso de "Não": RMC N° _____

OBS: Descreva ação fiscal e (MC) no verso da folha

NOVA VERIFICAÇÃO OFICIAL EM CASO DE NC

| ÁREA | DT | HORA | RESULTADO ¹ | ASSINATURA | AÇÃO FISCAL ¹¹ |
|------|----|------|------------------------|------------|---------------------------|
| | | : | | | |
| | | : | | | |

A liberação de início dos trabalhos no abate ocorre as: _____
 O abate finaliza as: _____

Assinatura do Verificador SPM

Módulo Verificação SPM

ANEXO VI
INFORMATIVO DE ABATE

Estabelecimento:

Município:

SIM N°:

Data: ____/____/____

| Lote | N° Pocilga | N° GTA | Sp | Produtor | Data de Desemb. | Horário Desemb. | Total animais | Pocilga sequestro | Mortos |
|------|------------|--------|----|----------|--------------------|--------------------|------------------|----------------------|--------|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

Observações:*(*Descrever no transporte horário de embarque e paradas, quilometragem percorrida, por carga. Descrever alimentação, quando for o caso. Descrever início de jejum.*

Ass. Monitor

Ass. Verificador/ Responsável

ANEXO VII- BOLETIM

| BOLETIM SANITÁRIO DE ACOMPANHAMENTO DE LOTE DE SUÍNOS (Anexo IN Nº07/2021) | | | | | |
|--|--------------------------------|---------------------------------|---|---|--|
| Produtor: | | | | | |
| Estabelecimento: | | | | | |
| Responsável Técnico: | | | | | |
| Nº Cadastro Órgão Estadual Defesa: | | | | | |
| Georreferenciamento: | | | | | |
| Município: | | | UF: | | |
| Responsável pelas informações: | | | | | |
| Médico Veterinário Oficial/ Habilitado | | Particular | | Proprietário | |
| Rastreabilidade: | | | | | |
| Ciclo Completo | | Terminador | | Reprodutores/ Descarte | |
| Carga de leitões (1) | Nº GTA dos leitões | Nº de Leitões declarados na GTA | Nº de leitões mortos no transporte | Data alojamento | Nº leitões alojados |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Carga de suínos para abate(1) | Nº GTA dos suínos para o abate | Data da emissão GTA | Data de carregamento | Nº de suínos na data emissão do boletim | % de mortalidade na emissão do boletim (2) |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Número de suínos remanescente do lote (3) | | | | | |
| | | | | | |
| % Mortalidade após finalização do lote (4) | | | | | |
| Sinais clínicos/Doenças detectadas pelo responsável técnico do lote (5): | | | | | |
| | | | | | |
| Drogas administradas no lote(6) | | | | Vacinações | |
| Princípio Ativo | Data Início | Data de liberação para abate | Atendeu o período de carências? (SIM/NÃO) | Data | Vacina administrada |
| | | | | | |
| Data e hora da retirada da alimentação na granja: | | | | | |
| O abaixo assinado declara que os registros e documentos relativos a estes animais estão em conformidade com os requisitos legais, e os animais acima identificados, de acordo com os controles veterinários desenvolvidos na granja , foram considerados saudáveis. | | | | | |
| | | | | | |
| (Local) data e hora | | | Identificação e Assinatura do Responsável pelas Informações | | |
| Declaro que as informações contidas neste boletim foram por mim verificadas, sendo consideradas em acordo com os requisitos sanitários do país a que se destina, conforme as informações adicionais no verso (declarações adicionais e respaldo para certifica | | | | | |
| (Local) data e hora | | | Responsável pela saúde do lote | | |
| USO DO SERVIÇO OFICIAL - SIF | | | | | |
| VERIFICAÇÕES OFICIAIS/AÇÕES FISCAIS | | | | | |
| Apresentação de sinais clínicos compatíveis com doença de notificação obrigatória no <i>ante mortem</i> | | | | Sim | Não |
| Lote Verificado e Liberado pelo SIM para abate | | | | Sim | Não |
| Outras Observações no verso. | | | | | |
| | | | | | |
| Carimbo e assinatura do M.V. SIM | | | | | |
| Carimbo Datador | | | | | |

(1) Para utilização no caso de mais de uma carga por lote, transportadas em datas diferentes. (por ex: 1ª carga, 2ª carga etc...) Poderão ser incluídas mais linhas quando houver um número maior de cargas;

(2) Informar a % de suínos mortos do alojamento até a data de emissão do boletim (Nº de suínos vivos X 100/nº de suínos alojados);

(3) Nº de suínos que permaneceram na granja após a carga parcial;

(4) % de mortalidade na emissão do boletim + mortalidade entre a emissão do boletim e a chegada dos suínos no frigorífico;

(5) Sinais clínicos e doenças de notificação obrigatória detectadas no lote deverão ser informados pelo responsável pelo lote ao Serviço de Defesa Sanitária Oficial do Estado;

(6) Incluir drogas terapêuticas e não terapêuticas como os melhoradores de desempenho e outros;

(7) Respaldo para atendimento de mercado específico (A propriedade atende a critérios de biossegurança específicos, bem estar animal, restrições de trânsito previstas na legislação ou exigidas pelos países importadores, etc...)

| ANEXO IX | | | | | | | | |
|---|-----------------------|--------|--------|--------|-------|-------|--------|----------------|
| Prefeitura Municipal de Engenho Velho | | | | | | | | |
| Departamento da Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente | | | | | | | | |
| SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL | | | | | | | | |
| FICHA DE INSPEÇÃO POST MORTEM | | | | | | | | |
| Estabelecimento: | | | | | | | | |
| Data: | | GTA N° | GTA N° | GTA N° | GTAN° | GTAN° | GTA N° | |
| Especie | () suínos | | | | | | | Total condenas |
| | CAUSAS | LOTE | | | | | | |
| FÍGADO | Abscesso | | | | | | | |
| | Cirrose | | | | | | | |
| | Congestão | | | | | | | |
| | Contaminação | | | | | | | |
| | Esteatose | | | | | | | |
| | Hidatidose | | | | | | | |
| | Linfadenite | | | | | | | |
| | Migração Larvária | | | | | | | |
| | Perihepatite | | | | | | | |
| | Tuberculose | | | | | | | |
| Outras causas | | | | | | | | |
| RINS | Abscesso | | | | | | | |
| | Congestão | | | | | | | |
| | Contaminação | | | | | | | |
| | Enfarte | | | | | | | |
| | Hidatidose | | | | | | | |
| | Isquemia | | | | | | | |
| | Estefanurose | | | | | | | |
| | Cálculo | | | | | | | |
| | Nefrite | | | | | | | |
| | Quisto Urinário | | | | | | | |
| Uronefrose | | | | | | | | |
| Outras causas | | | | | | | | |
| CORAÇÃO | Cisticercose | | | | | | | |
| | Congestão | | | | | | | |
| | Contaminação | | | | | | | |
| | Pericardite | | | | | | | |
| | Sarcosporidiose | | | | | | | |
| | Hematocisto | | | | | | | |
| | Cisto Linfático | | | | | | | |
| Outras causas | | | | | | | | |
| PULMÃO | Abscesso | | | | | | | |
| | Aderência de Pleura | | | | | | | |
| | Aspiração de sangue | | | | | | | |
| | Broncopneumonia | | | | | | | |
| | Congestão | | | | | | | |
| | Contaminação | | | | | | | |
| | Enfarto | | | | | | | |
| | Enfisema | | | | | | | |
| | Hidatidose | | | | | | | |
| | Linfadenite | | | | | | | |
| | Pleuropneumonia | | | | | | | |
| | Pneumonia | | | | | | | |
| Tuberculose | | | | | | | | |
| Outras causas | | | | | | | | |
| CABEÇA | Abscesso | | | | | | | |
| | Cisticercose | | | | | | | |
| | Contaminação | | | | | | | |
| | Linfadenite | | | | | | | |
| | Depilação ineficiente | | | | | | | |
| | Pseudocisto | | | | | | | |
| Outras causas | | | | | | | | |
| LÍNGUA | Contaminação | | | | | | | |
| | Outras causas | | | | | | | |
| INTESTINO | Contaminação | | | | | | | |
| | Enterite/Peritonite | | | | | | | |
| | Linfadenite | | | | | | | |
| | Vermínose | | | | | | | |
| Outras causas | | | | | | | | |
| BAÇO | Abscesso | | | | | | | |
| | Contaminação | | | | | | | |
| | Congestão | | | | | | | |
| DESTINO DA CARÇAÇA | Condenada | | | | | | | |
| | Liberada | | | | | | | |
| Tratamento pelo Frio | | | | | | | | |
| Ass auxiliar de inspeção | | | | | | | | |
| Ass Med Vet | | | | | | | | |

ANEXO X
VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
CARATER DE INSPEÇÃO PERMANENTE
IN LOCO

Estabelecimento: _____

SIM: _____

Data: _____

Verificação "in loco": _____

01 – Manutenção (iluminação, ventilação, águas residuais e calibração) (AI-10%)

| Área/Instalação/Equipamento/Utensílio/Instrumento | Há não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Horário | Responsável/ (Rubrica) |
|---|-----------------------------------|---|---------|------------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

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

02 – Água de abastecimento-(Ponto de coleta-10%)

| Ponto de coleta/Reservatório/Sistema de tratamento/Equipamento | Cloro residual livre (ppm)* | pH* | Há não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Horário | Responsável (Rubrica) |
|--|-----------------------------|-----|-----------------------------------|---|---------|-----------------------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |

*Preencher quando aferido.

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

03- Controle integrado de pragas-(Armadilhas e dispositivos contra o acesso de praga-5%)

| Área/Instalação/Equipamentos | Há não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Horário | Responsável (Rubrica) |
|------------------------------|-----------------------------------|---|---------|-----------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

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

| 04- Higiene industrial e operacional- () Pré -Operacional () Operacional (UI-5%) | | | | | |
|---|---|---|---|--------------------------|--------------------------|
| Área/Instalação/ Equipamento/Utensílio/ Instrumento | Monitoramento/ Verificação/Ação Corretiva | Há não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Hora | Responsável (Rubrica) |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber: | | | | | |
| 05- Higiene e Hábitos higiênicos dos funcionários- (1 Funcionário) | | | | | |
| Área/Instalação | Há não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Hora | Responsável/(Rubrica) | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber: | | | | | |
| 06- Procedimentos sanitários operacionais-(Procedimentos-10%) | | | | | |
| Área/Instalação/Equipamentos/Operação | Há não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Hora | Responsável (Rubrica) | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber: | | | | | |

| 07- Controle de temperatura-(5% UI, 1 Operação) | | | | | |
|--|--------------------------------------|---|---|------|--------------------------|
| Área/Instalação/Equipamento/ Produto/Operação | Observação direta/Mensuração direta* | Há não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade de com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Hora | Responsável (Rubrica) |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| <p>*No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote/e o valor encontrado). Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:</p> | | | | | |
| 8- Bem estar animal-(1pocilga, 5 animais) | | | | | |
| Transporte/Desembarque/ Lotação/Descanso/Condução/ Imobilização/Contenção/ Insensibilização/Sangria/ Escaldagem/Esfola | Há não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Hora | Responsável (Rubrica) |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| <p>*No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote/e o valor encontrado). Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:</p> | | | | | |

Médico Veterinário –SIM/ Engenho Velho –RS

Auxiliar de Inspeção–SIM/ Engenho Velho -RS

ANEXO XI
VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
CARATER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO
IN LOCO

Estabelecimento:
Data: _____

SIM:

Verificação "in loco" da: _____

| 01 - Manutenção (iluminação, ventilação, águas residuais e calibração) -AI (10%) | | | | | | |
|---|----------------------------------|-----------------------------------|---|------|---------|-------------|
| Área/Instalação/Equipamento/Utensílio/Instrumento | Há conformidade? (Sim ou Não) | não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade de com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

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

| 02 - Água de abastecimento-Ponto de coleta- 10% | | | | | | | | |
|--|-----------------------------|-----|----------------------------------|-----------------------------------|--|------|---------|-----------------------|
| Ponto de coleta/Reservatório/Sistema de tratamento/Equipamento | Cloro residual livre (ppm)* | pH* | Há conformidade? (Sim ou Não) | não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

*Preencher quando aferido.

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

| 03 - Controle integrado de pragas-Armadilhas e dispositivos contra acesso de pragas-5% | | | | | | |
|---|----------------------------------|-----------------------------------|--|------|---------|-----------------------|
| Área/Instalação/Equipamentos | Há conformidade? (Sim ou Não) | não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

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

04 - Higiene industrial e operacional- (UI-5%)

| Área/Instalação/ Equipamento/Ut ensílio/ Instrumento | (1) Pré Operacional (2) Operacional | Implementação/Mo nitoramento/Verifi cação/ Ação Corretiva | Há não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | data | Hora | Responsável (Rubrica) |
|---|---|---|--|--|------|------|--------------------------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

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

05 - Higiene e Hábitos higiênicos dos funcionários- (1 funcionário)

| Área/Instalação | Há não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Hora | Responsável (Rubrica) |
|-----------------|---|---|------|------|--------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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

06 - Procedimentos sanitários operacionais- (Procedimentos-10%)

| Área/Instalação/Equipamentos/O peração | Há não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Hora | Responsável (Rubrica) |
|---|---|---|------|------|--------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |

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

07- Controle de temperatura-(AI-5%, UI-5%, Operação-1, amostra de produto ou matéria prima-5)

| Área/Instalação/Equipamento/ Produto/Operação | Observação direta/Mensura ção direta* | Há não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Hora | Responsável (Rubrica) |
|--|---|---|---|------|--------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

*No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote/e o valor encontrado).

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

| 8 - Controle de matéria prima, ingredientes e de material de embalagem | | | | | |
|---|--|--|-------------|-------------|------------------------------|
| Matéria Prima/ Insumo/ Embalagem | Há não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Hora | Responsável (Rubrica) |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber: | | | | | |

| 9- Controle de formulação de produtos e combate à fraude- (1 produto registrado) | | | | | |
|---|--|--|-------------|-------------|------------------------------|
| Formulação/Processo/Rótulo | Há não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Hora | Responsável (Rubrica) |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber: | | | | | |

Médico Veterinário SIM- Engenho Velho -RS

Auxiliar de Inspeção -SIM- Engenho Velho -RS

ANEXO XII
VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
CARATER DE INSPEÇÃO PERMANENTE
DOCUMENTAL

Estabelecimento:
Data: _____

SIM:

| Elementos de Controle | Procedimento | C/NC* |
|-----------------------|--|-------|
| 01 | Manutenção (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 implementações 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 | |
| | Registro de verificações e ações corretivas | |
| | 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 de temperatura | |
| 08 | Análises Laboratoriais (Programa de Autocontrole) | |
| 09 | Bem estar animal | |

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

****“C” COMFORME, ‘NC’ NÃO CONFORME**

VETERINÁRIO RESPONSÁVEL
Médico Veterinário Oficial

ANEXO XIII
VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
CARATER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO
DOCUMENTAL

Estabelecimento:
 Data: _____

SIM:

| Elementos de Controle | Procedimento | C/NC* |
|--|---|-------|
| 01 | Manutenção (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 implementações 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 | |
| | Registro de verificações e ações corretivas | |
| | 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 de temperatura | |
| 08 | Análises Laboratoriais (Programa de Auto Controle) | |
| 09 | Controle de formulação de produtos | |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber: | | |

*"C" CONFORME/ "NC" NÃO CONFORME

VETERINÁRIO RESPONSÁVEL

ANEXO XIV

**DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO
AMBIENTE**

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM

**RELATÓRIO DE
VERIFICAÇÃO**

**REGISTRO DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA PRIMA –
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Estabelecimento: _____ **SIM:** _____

Período: _____

| DATA | PRODUTO | FORNECEDOR | ORIGEM (SIF, SIE, SISBI) | NOTA FISCAL | T°C | VALIDADE | QUANTIDADE | RESPONSÁVEL |
|-------------|----------------|-------------------|---------------------------------|--------------------|------------|-----------------|-------------------|--------------------|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

_____ **Ass. do Verificador**

ANEXO XV

| | | |
|-------------------------------------|---|------------------------------|
| RELATÓRIO DE VERIFICAÇÃO | CONTROLE DE PRODUTOS COMERCIALIZADOS | Modelo Formulário |
|-------------------------------------|---|------------------------------|

Estabelecimento: _____ SIM N°: _____

Mês/ano de referência: _____ Data: ____/____/____

Identificação do Produto comercializado:

| N° | Descrição do produto comercializado | Quantidade |
|----|-------------------------------------|------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Identificação do Produto em estoque:

| Produto em Estoque | Quantidade (Kg) |
|--------------------|--------------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Responsável pelo estabelecimento
Assinatura