



DEPARTAMENTO MUNICIPAL DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, DE 20 DE MAIO DE 2024.

O Chefe do Departamento Municipal da Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Decreto nº 13, de 09 de maio de 2024 e tendo em vista o disposto na Lei Municipal Nº 0884/2017, de 14 de março de 2017, que implanta no município de Engenho Velho/RS, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM – sobre os produtos de origem animal, resolve:

Art. 1º - Estabelecer na forma desta Instrução Normativa os Programas de Autocontroles (PAC) obrigatórios para unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos e abatedouros frigoríficos registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal-SIM.

Art. 2º - Os Programas de Autocontrole variam de acordo com a equivalência de cada estabelecimento registrado no SIM.

Art. 3º - Os Programas de Autocontrole exigidos para as Unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos que são registradas no SIM e que possuem ou não equivalência ao SUSAF são:

- Manutenção das instalações e equipamentos,
- Iluminação,
- Ventilação,
- Águas Residuais,
- Calibração e Aferição de Instrumentos,

SIM

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
ENGENHO VELHO - RS



- Água de abastecimento,
- Controle integrado de pragas,
- Procedimento Padrão de Higiene Operacional-PPHO,
- Higiene e Hábitos Higiênicos do Funcionários,
- Procedimento sanitário das operações-PSO
- Controle de Matérias Primas e material de embalagem;
- Controle de temperaturas,
- Controle de formulações de produtos e combate à fraude,
- Rastreabilidade e recolhimento.

Art.4º- Os Programas de Autocontrole exigidos para os abatedouros frigoríficos que são registrados no SIM e que possuem equivalência ao SISBI são:

- Manutenção das instalações e equipamentos,
- Iluminação,
- Ventilação,
- Águas Residuais,
- Calibração e Aferição de Instrumentos,
- Água de abastecimento,
- Controle integrado de pragas,
- Procedimento Padrão de Higiene Operacional-PPHO,
- Higiene e Hábitos Higiênicos do Funcionários,
- Procedimento sanitário das operações-PSO
- Controle de Matérias Primas e material de embalagem;
- Controle de temperaturas,
- Programa de Análises de perigos e pontos críticos de controle-APPCC,
- Análises laboratoriais de autocontrole,
- Rastreabilidade e recolhimento
- Bem estar animal-BEA,



- Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)- apenas para estabelecimentos que realizam abate de bovinos.

Art. 5º - Recomenda-se que os Programas de Autocontrole possuam introdução, identificação da empresa e informações gerais sobre esta, informações sobre os produtos fabricados e demais informações que forem julgadas relevantes pelo estabelecimento bem como índice estrutural.

Art.6º - Os Programas de Autocontrole devem ser assinados pelo responsável técnico e pelo proprietário do estabelecimento.

Art. 7º - Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 8 - Revogam-se as disposições contrárias.

Valcir Ludke
Chefe Depto. Mun. Agricultura,
Pecuária e Meio Ambiente

Valcir Ludke

Chefe do Departamento Municipal da Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente