



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

DECRETO N.º 294, DE 1.º DE DEZEMBRO DE 2021.

SÚMULA: HOMOLOGA INSTRUÇÃO DE TRABALHO DE INSPEÇÃO, FISCALIZAÇÃO E VERIFICAÇÃO DE AUTO CONTROLE DO SISTEMA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL -SIM/POA

O Prefeito do Município de Pato Bragado, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas,

Considerando o disposto na Ata de n.º 007, do Conselho Consultivo do SIM, resolve e

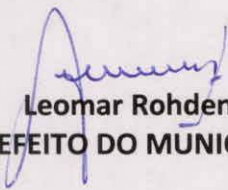
D E C R E T A

Art. 1.º Ficam homologadas as instruções de trabalho de inspeção, fiscalização e verificação de auto controle, junto ao sistema do **Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Pato Bragado-SIM/POA**, devidamente aprovadas pelo Consultivo do Órgão, nomeado pelo Decreto n.º 260/2021, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente, nos termos constantes no Anexo deste Decreto.

Art. 2.º Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Registre-se e Publique-se.

Gabinete do Prefeito do Município de Pato Bragado, Estado do Paraná, ao primeiro dia do mês de dezembro de 2021.


Leomar Rohden
PREFEITO DO MUNICÍPIO

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL
Eletrônico Nº *244*
de *01/12/21* FL. _____
Visto 

dificuldade pois a legislação tem diversas normas e a mesma propriedade possui integrações de suínos, sugeriu-se então conversar com a produtora para que a mesma faça um projeto sobre essa produção de ovos, para ser estudado e analisado futuramente.

Encerrando a reunião Maria Carlina agradeceu a presença de todos, sem mais deu-se por encerrada a reunião, onde essa ata foi assinada por todos presentes.

1. de 1977. José R. Ros, Adamson, M.D. José Romão da família Varella Adam Malheus W. Ata n° 7 Dos vinte e nove dias de novembro de dois mil e vinte e um, se reuniu na secretaria os representantes do conselho consultivo do SIMM, estavam presente Ouan, Janice, Jean, Adilson, Claudete e Maria Carlina foi repassado a todos os representantes a norma interna de inspeção e fiscalização, juntamente com a instrução de trabalho de inspeção, fiscalização e verificações de autocontroles, foi repassado também a norma interna de coleta de amostras laboratoriais, as

normas foram lidas e aprovada por todos os presentes, sem mais deu-se por encerrada a reunião.

Adam Malheus W. Adamson José Romão da família Varella Janice W. Adilson W. >



INSTRUÇÃO DE TRABALHO DE INSPEÇÃO, FISCALIZAÇÃO E VERIFICAÇÃO DE AUTO CONTROLE

Revisão 00

Emissão: 11/2021

Data Revisão: 00

Página: 1/9

1) Objetivo

Descrever o procedimento operacional padrão para avaliação dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal -SIM/POA que possuem fiscalização de forma permanente.

2) Local de Aplicação

Estabelecimentos de inspeção permanente:abatedouros de bovinos, suínos, ovinos, caprinos e aves e coelhos.

Durante a visita deverá ser avaliado o processo produtivo, verificando se o mesmo atende as Boas Práticas de Fabricação e se cumpre as orientações descritas nas legislações vigentes. No decorrer da fiscalização deve ser avaliado se os colaboradores estão devidamente uniformizados e respeitando as boas práticas, além disso, conferidos se os Programas de Autocontrole estão sendo devidamente preenchidos e executados.

Deve ser observado também se Não Conformidades apontadas em visitas anteriores foram corrigidas e, caso acha alguma não conformidade evidenciada a mesma deve ser Notificada na oportunidade através do Relatório de Visita de Inspeção ou Relatório de Notificação de Não Conformidade.

Durante a inspeção deve ser avaliado em todas as agroindústrias a execução e preenchimentos dos programas de autocontrole (PAC), abaixo estão relacionados os itens a serem verificados por programa.

3.1) Avaliação dos Programas de Auto Controle

Os programas de autocontrole são obrigatórios e devem ser preenchidos e executados conforme seu descritivo. A numeração dos programas podem variar de acordo com a agroindustrial, mas de foram geral todos contemplam os itens abaixo listados.

3.1.1) PAC 01- Manutenção

As manutenções realizadas na agroindústria devem ser corretiva ou preventiva, evitando contaminações no produto. As manutenções realizadas na empresa devem ser registradas em planilha específica.

Durante a visita deverá ser observado:

- Se o forro, teto, parede ou pisos estão necessitando de reparo;
- Se há correta vedação das portas, janelas, etc...se o escoamento da água está adequado;
- Se os equipamentos necessitam de reparos ou se precisam de ajustes para melhor higienização;
- Se os recipientes destinados aos produtos não comestíveis estão identificados;
- Se o monitoramento é realizado conforme descrito no programa;
- Se para as não conformidades observadas pelo estabelecimento foram adotadas as medidas corretivas pertinentes;

Elaborado Por:

Maria Carolina Oliveira
Médica Veterinária

Data: 10/2021

Homologado por:

Secretária da Agricultura

Data:



**INSTRUÇÃO DE TRABALHO DE INSPEÇÃO,
FISCALIZAÇÃO E VERIFICAÇÃO DE AUTO
CONTROLE**

Revisão 00

Emissão: 11/2021

Data Revisão: 00

Página: 2/9

- Se após a tomada de ações corretivas, a eficácia da mesma foi verificada;
- Se há registro auditável;

3.1.2) PAC 02- Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias

Durante a visita deverá ser observado:

- Se vestiários e sanitários comunicam-se diretamente com as seções de produtos comestíveis;
- Se as referidas instalações são em número suficiente e de dimensões compatíveis com as necessidades;
- Se os vestiários, sanitários e barreiras sanitárias estão em boas condições higiênico-sanitárias;
- Se há abastecimento das facilidades (sabonete líquido, papel toalha, sanitizante, etc...); se as barreiras sanitárias dispõem de equipamentos, água límpida e sabão líquido neutro, indispensáveis a realização de uma boa higiene pessoal e se esta prática está sendo exercitada eficientemente;
- Se os cuidados referentes a guarda de roupas e troca de uniformes nos vestiários em geral estão sendo realizados adequadamente;
- Se os uniformes são guardados de forma adequada; se estão sendo trocados na frequência necessária, lavados na indústria de forma adequada e, em caso contrário, se há contrato terceirizado com lavanderia;
- Se o monitoramento é realizado conforme programa descrito;
- Se para as não conformidades observadas pelo estabelecimento foram adotadas as medidas corretivas pertinentes;
- Se após a tomada de ações corretivas, a eficácia das mesmas foi verificada.
- Se há registros auditáveis.

3.1.3) PAC 03- Iluminação

Durante a visita deverá ser observado:

- Se a intensidade e qualidade da iluminação estão adequadas às operações realizadas nos diferentes setores do estabelecimento;
- Se a intensidade e qualidade da iluminação permitem avaliar as condições higiênicas de utensílios e equipamentos;
- Se a intensidade e qualidade da iluminação nas barreiras sanitárias, vestiários, armários e sanitários permitem avaliar as condições higiênicas dos mesmos;
- Se as luminárias dispõem de protetores; se eles são efetivos para garantir a proteção dos produtos;
- Se a disposição das luminárias evita a formação de zonas de sombreamento;
- Se a higienização é satisfatória;
- Se o monitoramento é realizado conforme programa descrito;
- Se para as não conformidades observadas pelo estabelecimento foram adotadas as medidas corretivas pertinentes;
- Se após a tomada de ações corretivas, a eficácia das mesmas foi verificada;
- Se há registros auditáveis.

Elaborado Por:

Maria Carolina Oliveira
Médica Veterinária

Data: 10/2021

Homologado por:

Secretária da Agricultura

Data:



INSTRUÇÃO DE TRABALHO DE INSPEÇÃO, FISCALIZAÇÃO E VERIFICAÇÃO DE AUTO CONTROLE

Revisão 00

Emissão: 11/2021

Data Revisão: 00

Página: 3/9

3.1.4) PAC 04- Ventilação

Durante a visita deverá ser observado:

- Se a ventilação é adequada ao controle de odores indesejáveis e vapores que podem alterar os produtos ou mascarar odores de deterioração ou de alguma outra forma alterar os produtos;
- Se a ventilação é adequada ao controle da condensação;
- Se nos casos onde a condensação é esperada, o PPHO é eficientemente aplicado;
- Se as aberturas são protegidas contra a entrada de agentes contaminantes;
- Se o monitoramento é realizado conforme programa descrito;
- Se para as não conformidades observadas pelo estabelecimento foram adotadas as medidas corretivas pertinentes;
- Se após a tomada de ações corretivas, a eficácia das mesmas foi verificada;
- Se há registros auditáveis.

3.1.5) PAC 05- Água de abastecimento

Durante a visita deverá ser observado:

- Avaliação das condições gerais das caixas d'água do estabelecimento;
- Avaliação dos registros da higienização dos reservatórios;
- Avaliação dos registros de controle de cloro e pH diário;
- Avaliação dos resultados da análise laboratorial;
- Se o monitoramento é realizado conforme programa descrito;
- Se para as não conformidades observadas pelo estabelecimento foram adotadas as medidas corretivas pertinentes;
- Se após a tomada de ações corretivas, a eficácia das mesmas foi verificada;
- Se há registros auditáveis.

3.1.6) PAC 06- Resíduos

Durante a visita deverá ser observado:

- Se o sistema de recolhimento de águas residuais é capaz de drenar todo o volume produzido;
- Se o sistema de recolhimento de águas residuais não entra em contato com água de abastecimento;
- Se o sistema de recolhimento de águas residuais e de resíduos sólidos não entram em contato com equipamentos e utensílios;
- Se as instalações foram projetadas de forma a facilitar o recolhimento das águas residuais e dos resíduos sólidos;
- Se existe dispositivo que previna eventuais refluxos de águas residuais que possam contaminar a rede de abastecimento;
- Se o sistema de tubulação é instalado de maneira a evitar o refluxo de águas e gases;
- Se as águas residuais quando descarregadas diretamente no piso seguem em contra-fluxo com a área de produção;
- Se as tubulações estão limpas, sem entupimento por resíduos sólidos;

Elaborado Por:

Maria Carolina Oliveira
Médica Veterinária

Data: 10/2021

Homologado por:

Secretária da Agricultura

Data:



INSTRUÇÃO DE TRABALHO DE INSPEÇÃO, FISCALIZAÇÃO E VERIFICAÇÃO DE AUTO CONTROLE

Revisão 00

Emissão: 11/2021

Data Revisão: 00

Página: 4/9

- Se a retirada dos resíduos sólidos é adequada, realizada em horário e por funcionário apropriado;
- Se a armazenagem de resíduos sólidos é adequada;
- Se a destinação dos resíduos sólidos atende as normativas;
- Se o monitoramento é realizado conforme programa descrito;
- Se para as não conformidades observadas pelo estabelecimento foram adotadas as medidas corretivas pertinentes;
- Se após a tomada de ações corretivas, a eficácia das mesmas foi verificada;
- Se há registros auditáveis.

3.1.7) PAC 07- Controle Integrado de Pragas

Durante a visita deverá ser observado:

- Inspeção do ambiente interno e externo visando identificar condições favoráveis ao abrigo ou proliferação de pragas;
- Revisão das armadilhas e iscas internas e externas;
- Revisão das barreiras (cercas, tela, portas, janelas e aberturas em geral);
- Se as áreas externas são mantidas de maneira a evitar a proliferação de insetos e roedores;
- Se os produtos químicos utilizados no estabelecimento são registrados em órgão competente – ANVISA.
- Se os produtos possuem instruções de uso;
- Se os produtos químicos são mantidos em locais adequados e sob controle restrito;
- Se os dispositivos para controle de pragas na área externa e no perímetro industrial são identificados e distribuídos conforme previsto no mapa de armadilhas e layout da empresa;
- Se todas as aberturas para área externa são teladas;
- Se os produtos incluídos nos dispositivos apresentam proteção contra intempéries e são renovados sistematicamente;
- Se o monitoramento é realizado conforme programa descrito;
- Se para as não conformidades observadas pelo estabelecimento foram adotadas as medidas corretivas pertinentes;
- Se após a tomada de ações corretivas, a eficácia das mesmas foi verificada;
- Se há registros auditáveis

3.1.8) PAC 08- Limpeza e sanitização - PPHO

- Durante a visita deverá ser observado:
- Se o estabelecimento executa e aplica os procedimentos pré-operacionais, previstos no PPHO, antes do início das operações;
- Se possui os produtos químicos utilizados no estabelecimento são aprovados pela ANVISA;
- Se os produtos possuem descrita sua finalidade, concentração, diluição, modo de preparo;
- Se os estoques de produtos químicos são controlados, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação de alimentos;
- Se foram identificados resíduos de produtos ou equipamentos contaminados no estabelecimento;

Elaborado Por:

Maria Carolina Oliveira
Médica Veterinária

Data: 10/2021

Homologado por:

Secretária da Agricultura

Data:



INSTRUÇÃO DE TRABALHO DE INSPEÇÃO, FISCALIZAÇÃO E VERIFICAÇÃO DE AUTO CONTROLE

Revisão 00

Emissão: 11/2021

Data Revisão: 00

Página: 5/9

- Se ocorreram mudanças nas instalações e equipamentos, utensílios, operações ou de pessoal, e se neste caso, o PPHO foi revisado visando a manutenção da eficiência;
- Se há contaminação direta ou outro tipo de alteração de produtos, o estabelecimento implementa ações corretivas que restaurem as condições sanitárias, previnam novas ocorrências, e apliquem o destino apropriado ao produto;
- Se nas ações corretivas incluem a reavaliação e modificação do PPHO de forma a melhorar a execução dos procedimentos quando necessário;
- Se os registros do PPHO refletem as condições higiênico-sanitárias do estabelecimento;
- Se o monitoramento é realizado conforme programa descrito.
- Se para as não conformidades observadas pelo estabelecimento foram adotadas as medidas corretivas pertinentes;
- Se após a tomada de ações corretivas, a eficácia das mesmas foi verificada;
- Se há registros auditáveis.

3.1.9) PAC 09- Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários

Durante a visita deverá ser observado:

- Verificar se todo pessoal que trabalha, direta ou indiretamente, com as matérias primas ou produtos em quaisquer fases do processo, exercitam práticas higiênicas conforme normas sanitárias;
- Se os hábitos higiênicos, como a lavagem e desinfecção de mãos e antebraços à entrada das seções, a higiene corporal e outros, estão sendo praticados;
- Se há cruzamento dos operários que trabalham em áreas sujas e áreas limpas;
- Se uniformes e acessórios usados pelos colaboradores se encontram higienizados; (aventais, calças, gorros e máscaras, assim como os equipamentos de proteção individual - EPI) e são depositados em lugares apropriados e pré determinados.
- Se todos os operários que trabalham no interior da indústria estão saudáveis;
- Se na ocorrência de doenças, lesões, ou em casos de portadores de agentes de toxinfecções alimentares, implicam no remanejamento temporário dos operários em atividades que não interfiram na qualidade higiênico sanitária dos produtos;
- Se há cronograma e realização de treinamentos e capacitação;
- Se o monitoramento é realizado conforme programa descrito;
- Se para as não conformidades observadas pelo estabelecimento foram adotadas as medidas corretivas pertinentes;
- Se após a tomada de ações corretivas, a eficácia das mesmas foi verificada;
- Se há registros auditáveis.

3.1.10) PAC 10- Procedimento Sanitário Operacionais

- Durante a visita deverá ser observado:
- Se todas as superfícies que têm contato direto com os produtos como, equipamentos, utensílios ou instrumentos de trabalho (facas, ganchos e outros) são limpas e sanitizadas com a frequência necessária para evitar condições anti-higiênicas ou a alteração dos produtos.

Elaborado Por: Maria Carolina Oliveira Médica Veterinária Data: 10/2021	Homologado por: Secretária da Agricultura Data:
--	---



**INSTRUÇÃO DE TRABALHO DE INSPEÇÃO,
FISCALIZAÇÃO E VERIFICAÇÃO DE AUTO
CONTROLE**

Revisão 00

Emissão: 11/2021

Data Revisão: 00

Página: 6/9

- Se equipamentos, utensílios e dispositivos acessórios (como torneiras, esterilizadores, válvulas de vapor, mangueiras e outros), que não entram em contato direto com os produtos, são limpos e mantidos em condições higiênicas;
- Se os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos (lubrificantes e outros) utilizados no estabelecimento são atóxicos, não transferem odor ou sabor estranho aos produtos e se são registrados e efetivos sob as condições previstas de uso;
- Se os coadjuvantes de tecnologia e demais ingredientes que entram na preparação ou formulação do produto são inócuos, devidamente registrados e empregados nas quantidades previstas e estão sob controle estrito do estabelecimento;
- O estabelecimento dispõe de documentos que confirmam a adequação dos produtos químicos usados no ambiente de processamento de alimentos;
- Se durante a obtenção da matéria prima, as operações são executadas de forma a prevenir a contaminação do produto (evitando contato com plataformas, colunas, paredes e outras superfícies);
- Se nas etapas de manipulação e processamento, as operações são executadas de forma a prevenir a contaminação do produto (evitando acúmulo de produto, contaminações cruzadas, contra fluxos e embalagens desprotegidas);
- Se o vapor que entra em contato direto com os produtos é filtrado de forma adequada;
- Se há compatibilidade dos produtos armazenados no mesmo ambiente, quanto a sua natureza, temperatura e embalagens;
- Se os produtos, logo após sua obtenção, recebem embalagem primária previamente a secundária, se for o caso;
- Se as embalagens secundárias são previamente aprovadas, de primeiro uso, de modo a garantir as características gerais do produto (inocuidade e odor) e também oferecer resistência no transporte e armazenagem;
- Se os utensílios são resistentes durante a sua utilização, não alteram as características gerais do produto, são de fácil limpeza e encontram-se em bom estado de conservação;
- Se os produtos são armazenados observando a separação estrita por destino, lote ou partida, se há a liberação preferencial dos produtos mais antigos (“primeiro que entra, primeiro que sai” – PEPS), se permite um exercício da rastreabilidade;
- Se o trânsito de produtos refrigerados, inclusive na expedição, ocorre em ambientes com temperatura controlada quando for o caso;
- Se os veículos de transporte e contentores de produtos são projetados, construídos, higienizados e dotados de equipamentos que assegurem a manutenção da temperatura;
- Se existem POPs descritos para todas as etapas operacionais, e se são de fácil entendimento;
- Se o monitoramento é realizado conforme programa descrito;
- Se para as não conformidades observadas pelo estabelecimento foram adotadas as medidas corretivas pertinentes;
- Se após a tomada de ações corretivas, a eficácia das mesmas foi verificada;
- Se há registros auditáveis.

3.1.11) PAC 11- Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem

Durante a visita deverá ser observado:

<p>Elaborado Por:</p> <p>Maria Carolina Oliveira Médica Veterinária</p> <p>Data: 10/2021</p>	<p>Homologado por:</p> <p>Secretária da Agricultura</p> <p>Data:</p>
--	--



INSTRUÇÃO DE TRABALHO DE INSPEÇÃO, FISCALIZAÇÃO E VERIFICAÇÃO DE AUTO CONTROLE

Revisão 00

Emissão: 11/2021

Data Revisão: 00

Página: 7/9

- Se todo produto recebido tem origem ou registro no órgão competente;
- Se toda matéria prima recebida, passa por inspeção e sofre tratamento adequado através de controles específicos.
- Se há controle de estoque;
- Se há cadastro de fornecedores;
- Se as matérias primas foram recebidas em condições de transporte apropriadas;
- Se as matérias-primas e produtos são recebidos e mantidos em temperaturas compatíveis com a sua natureza (resfriadas, congeladas e outras) e de forma organizada que permita bons procedimentos de inspeção;
- Se os ingredientes são manipulados e empregados de acordo com as instruções de uso na formulação aprovada e mantidos no local de preparação do produto em quantidades suficientes ao seu consumo por períodos restritos;
- Se o emprego de aditivos de uso restrito e controlado como nitrito é objeto de controle operacional e documental;
- Se os ingredientes são armazenados em local separado, mantido em condições higiênicas e, se preparados previamente, o suficiente em porções para cada uso;
- Se no caso de fracionamento, matérias primas e ingredientes são controlados, através da identificação, a forma de uso, data de validade e lote;
- Se o monitoramento é realizado conforme programa descrito;
- Se para as não conformidades observadas pelo estabelecimento foram adotadas as medidas corretivas pertinentes;
- Se após a tomada de ações corretivas, a eficácia das mesmas foi verificada;
- Se há registros auditáveis.

3.1.12) PAC 12-Controle de temperatura

Durante a visita deverá ser observado:

- Se as temperaturas de referência para o controle das etapas do processo são fundamentadas em bases técnico-científicas e dispositivos regulamentares;
- Se o estabelecimento está efetuando e registrando todas as mensurações de temperaturas indispensáveis ao controle do processo em todas as suas etapas, na frequência e no número previsto do seu Programa;
- Se os instrumentos e dispositivos de controle de temperaturas são sistematicamente aferidos e calibrados e se há registros comprobatórios dessas operações;
- Se o monitoramento é realizado conforme programa descrito;
- Se para as não conformidades observadas pelo estabelecimento foram adotadas as medidas corretivas pertinentes;
- Se após a tomada de ações corretivas, a eficácia das mesmas foi verificada;
- Se há registros auditáveis.

3.1.13) PAC 13- Calibração e aferição

Durante a visita deverá ser observado:

- Se há um programa escrito de aferição e calibração dos instrumentos de controle dos processos que atenda as especificações acima;

Elaborado Por: Maria Carolina Oliveira Médica Veterinária Data: 10/2021	Homologado por: Secretária da Agricultura Data:
--	---



**INSTRUÇÃO DE TRABALHO DE INSPEÇÃO,
FISCALIZAÇÃO E VERIFICAÇÃO DE AUTO
CONTROLE**

Revisão 00

Emissão: 11/2021

Data Revisão: 00

Página: 8/9

- Se o estabelecimento dispõe de registros de acompanhamento regular da aferição e calibração dos instrumentos de controle dos processos e estão disponíveis para a verificação oficial;
- Avaliar as condições físicas de funcionamento dos instrumentos: bateria, se há sinais de trincas, rachaduras ou sinais de violação do mesmo;
- Se o monitoramento é realizado conforme programa descrito;
- Se para as não conformidades observadas pelo estabelecimento foram adotadas as medidas corretivas pertinentes;
- Se após a tomada de ações corretivas, a eficácia das mesmas foi verificada;
- Se há registros auditáveis.

3.1.14) PAC 14- Análises laboratoriais

- As análises laboratórias seguem o cronograma definido pelo SIM/POA;
- A partir dos resultados a equipe técnica avalia e em casos não conforme o produtor será Notificado para que medidas cabíveis sejam tomadas, e após as ações, nova amostra coletada para verificação;
- Os produtores que optarem por encaminhar suas amostras devem apresentar todos os laudos para avaliação do SIM/POA;

3.1.15) PAC 15- Controle de formulações, combate a fraude e recall

Durante a visita deverá ser observado:

- Se a empresa possui autorização para fabricação e registro dos produtos fabricados;
- Se possui portfólio para cada produto fabricado, contendo todos os ingredientes utilizados com a respectivas quantidades utilizadas e seu processo produtivo;
- Se a empresa realiza análises de controle de qualidade, no que se refere a controle de fraudes e pesquisas de conservantes ou similares, visando o atendimento aos Padrões de Identidade e Qualidade – PIQs;
- Se o sistema de Recall possui rastreabilidade de lotes, forma de comunicação e destinação de produtos eficientes;
- Se o monitoramento é realizado conforme programa descrito;
- Se para as não conformidades observadas pelo estabelecimento foram adotadas as medidas corretivas pertinentes;
- Se após a tomada de ações corretivas, a eficácia das mesmas foi verificada;
- Se há registros auditáveis.

3.1.16) PAC 16- Controle de expedição

Durante a visita deverá ser observado:

- Se o transporte é adequado do ponto de vista higiênico e de armazenamento para os produtos expedidos;
- Se as embalagens estão integras;
- Se os rótulos estão corretos;
- Se existe documentação de rastreabilidade dos produtos;
- Se a documentação acompanhante satisfaz a necessidade;

Elaborado Por: Maria Carolina Oliveira Médica Veterinária Data: 10/2021	Homologado por: Secretária da Agricultura Data:
--	---



INSTRUÇÃO DE TRABALHO DE INSPEÇÃO, FISCALIZAÇÃO E VERIFICAÇÃO DE AUTO CONTROLE

Revisão 00

Emissão: 11/2021

Data Revisão: 00

Página: 9/9

- Se o monitoramento é realizado conforme programa descrito;
- Se para as não conformidades observadas pelo estabelecimento foram adotadas as medidas corretivas pertinentes;
- Se após a tomada de ações corretivas, a eficácia das mesmas foi verificada;
- Se há registros auditáveis.

3.1.16) PAC 16 – Bem Estar Animal

Durante a visita deverá ser observado:

- Condições de transporte dos animais da propriedade até o local de abate e se o descarregamento dos animais é realizado através de manejo adequado;
- Permanência dos animais no recinto de espera, obedecendo o jejum hídrico no tempo adequado e não superior ao destinado ao abate.
- Manejo com o mínimo de excitação e desconforto, proibindo-se qualquer ato ou uso de instrumentos agressivos a integridade física dos animais

3.1.17) PAC 17 – Material de Risco Especifico

Durante a visita deverá ser observado:

- Se a empresa realiza a separação correta do MRE;
- Se os destinos destes materiais são adequados;
- Se existe compatibilidade entre o volume de MRE retirado e o volume de abate
- Se o monitoramento é realizado conforme programa descrito;
- Se a verificação é realizada

3.2 Registro da fiscalização

1. Toda fiscalização/inspeção deve ser evidenciada através do Roteiro de Inspeção e fiscalização onde consta de forma detalhada os itens a serem avaliados pelo Serviço de fiscalização na agroindústria. A empresa terá um prazo para adequação das Não Conformidades apontadas, e após esse prazo será verificado a correção das mesmas;
2. Mensalmente deverão ser verificados os Programas de Autocontrole e solicitados os relatórios de produção;
3. Em caso de Não Conformidades evidenciadas, deverá ser realizado o registro dessa e acompanhado sua resolução;

Elaborado Por:

Maria Carolina Oliveira
Médica Veterinária

Data: 10/2021

Homologado por:

Secretária da Agricultura

Data: