



# Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

## DECRETO N.º 295, 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

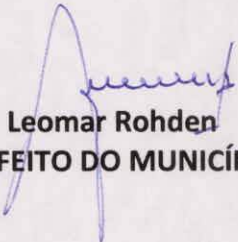
### D E C R E T A

**Art. 1.º** Ficam homologadas as instruções de trabalho de inspeção, fiscalização e verificação de auto controle, dos estabelecimentos registrados e que possuem inspeção e fiscalização de forma periódica 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  
*eletronico* Nº *2947*  
de *01/12/21* FL. \_\_\_\_\_  
Visto 



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

Revisão 00

Emissão: 11/2021

Data Revisão: 00

Página: 1/5

### 1) Objetivo

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

### 2) Local de Aplicação

Estabelecimentos de inspeção periódica: pescados, **fábrica de embutidos, produtos lácteos, ovos, mel entre outros.**

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 ache 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- Limpeza, desinfecção e Higiene.

Durante a visita deverá ser observado:

- Se o estabelecimento executa e aplica os procedimentos pré-operacionais, 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;
- 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;

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



## INSTRUÇÃO DE TRABALHO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO E VERIFICAÇÃO DE AUTOCONTROLE

Revisão 00

Emissão: 11/2021

Data Revisão: 00

Página: 2/5

- 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.

### 3.1.2) PAC 02- 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.

### 3.1.3) PAC 03- Manutenção das Instalações e Equipamentos.

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;

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



## INSTRUÇÃO DE TRABALHO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO E VERIFICAÇÃO DE AUTOCONTROLE

Revisão 00

Emissão: 11/2021

Data Revisão: 00

Página: 3/5

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

### 3.1.4) PAC 04- Potabilidade da Água

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.

### 3.1.5) PAC 5 - Seleção de Matérias Primas Ingredientes e Embalagens.

Durante a visita deverá ser observado:

- **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 nitrato 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;

Elaborado Por:

Maria Carolina Oliveira  
Médica Veterinária

Data: 10/2021

Homologado por:

Secretária da Agricultura

Data:



## INSTRUÇÃO DE TRABALHO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO E VERIFICAÇÃO DE AUTOCONTROLE

Revisão 00

Emissão: 11/2021

Data Revisão: 00

Página: 4/5

- 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- 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

### 3.1.7) PAC 7-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.

### 3.1.8) PAC 8- Análises laboratoriais

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



## INSTRUÇÃO DE TRABALHO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO E VERIFICAÇÃO DE AUTOCONTROLE

Revisão 00

Emissão: 11/2021

Data Revisão: 00

Página: 5/5

- 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;

### 3.4 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, que fica disponível no SIM/POA na pasta do estabelecimento, e arquivos eletrônicos.
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: