



Prefeitura do Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

DECRETO Nº 196, DE 14 DE SETEMBRO DE 2023.

SÚMULA: Aprova a Instrução de Trabalho, Verificação Oficial dos Programas de Autocontrole nos Estabelecimento Registrados no Sistema de Inspeção Municipal de Pato Bragado (SIM/POA-PB), N.º 04/2022.

O Prefeito Municipal, Estado do Paraná, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município e,

Considerando a necessidade de instituir normas para disciplinar a aplicação das normas constantes na Lei Municipal n.º 1739, de 20 de outubro de 2021, resolve e:

DECRETA

Art. 1º Fica aprovada a Instrução de Trabalho, Verificação Oficial dos Programas de Autocontrole nos Estabelecimento Registrados no Sistema de Inspeção Municipal de Pato Bragado, N.º 04/2022, como parte integrante da Lei Ordinária n.º 1739, de 20 de outubro de 2021, nos termos do Anexo I deste Decreto.

Art. 2º Caberá a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente através do Sistema de Inspeção Municipal a implantação do cadastro e a efetiva fiscalização.

Art. 3º Caberá a Secretaria Municipal de Finanças a arrecadação e o repasse dos valores arrecadados.

Art. 4º Este Decreto, entra em vigor na data de sua publicação, juntamente com o regulamento que o acompanha, ficando revogadas as disposições em contrário dispostos no Decreto nº 305, de 17 de novembro de 2022.

Registre-se e Publique-se.

Gabinete do Prefeito de Pato Bragado – PR, aos catorze dias do mês de setembro de 2023.


Leomar Rohden
Prefeito Municipal

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL
eletrônico Nº *2924*
de *14/09/23* FL. *1*
Vista *[assinatura]*



Prefeitura do Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

INSTRUÇÃO DE TRABALHO Nº 04/2022

VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE NOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PATO BRAGADO (SIM/POA-PB)

Objetivo

Descrever os procedimentos para avaliação dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM/POA, para as atividades de rotina da fiscalização da implantação e execução dos programas de autocontroles.

Local de Aplicação

Em todos os Estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM/POA.

Em estabelecimentos com inspeção periódica aplicam-se 8 autocontroles (Limpeza, desinfecção e higiene das instalações; Higiene e hábitos higiênicos e saúde dos manipuladores; Controle integrado de pragas; Análises Laboratoriais; Manutenção das Instalações e equipamentos; Controle da potabilidade da água; Controle de temperatura; Seleção de matérias primas, ingredientes e embalagens).

Para os estabelecimentos com inspeção permanente aplicam-se 17 autocontroles (Limpeza, desinfecção e higiene das instalações; Higiene e hábitos higiênicos e saúde dos manipuladores; Controle integrado de pragas; Análises Laboratoriais; Manutenção das Instalações e equipamentos; Controle da potabilidade da água; Controle de temperatura; Seleção de matérias primas, ingredientes e embalagens; Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias; Iluminação; Ventilação; Águas residuais; Procedimentos sanitários das operações - PSO; Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo; Controle de formulação dos produtos; Bem-estar animal; Material Específico de Risco (MER).

Procedimento de Verificação Oficial pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Para fiscalizar a execução dos autocontroles utilizam-se as chamadas Áreas de Inspeção, através destas, inspeciona-se o processo de produção e verificam-se os registros de monitoramento dos programas de autocontrole através da Planilha de Fiscalização das áreas de inspeção in loco e documental (ANEXO 01).

A fiscalização dos registros deve:

- Focar na sua autenticidade,
- Atentar-se para como as informações são apresentadas, existência de rasuras, eventuais correções de informações (anotações feitas nas áreas industriais, durante os monitoramentos/verificações, são características. Os erros feitos durante o preenchimento devem ser corrigidos de forma que o Serviço de Inspeção possa identificar o que foi escrito errado e a consequente correção)

Procedimentos adotados na verificação fiscal da implantação e manutenção dos autocontroles das empresas



Prefeitura do Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

3.1.1 Fiscalização da Limpeza e Sanitização

Na execução da fiscalização de limpeza e sanitização pré e operacional - dos estabelecimentos, o Serviço de Inspeção fará inspeção visual, das áreas de inspeção, abrangendo as condições de higiene e sanitização também das construções e estruturas nele compreendidas (forro, teto, tubulações, vigas, paredes, pisos, drenagem de águas, etc.). Também são fiscalizados os procedimentos de limpeza e sanitizações - PPHO pré-operacional e PPHO operacional – verificado se os mesmos foram executados de forma correta e de acordo com o descrito nos programas de autocontroles.

Na **fiscalização local** do controle dos procedimentos de limpeza e sanitização – PPHOpré e operacional - o Serviço de Inspeção deve certificar-se de que:

- Os estabelecimentos executam os procedimentos de limpeza e sanitização pré operacionais previstos nos autocontroles;
- Não existam resíduos de matérias-primas e produtos e/ou equipamentos contaminados após as operações de limpeza e sanitização;
- Há previsão de monitoramentos diários nos autocontroles e de que os mesmos sejam cumpridos fielmente;
- Quando ocorram contaminações ou outro tipo de alteração de matérias-primas e produtos, são tomadas ações corretivas de forma a restaurar as condições sanitárias ideais e que sejam adotadas também ações preventivas;

A **fiscalização documental** deve ser realizada pela observação do preenchimento das planilhas dos autocontroles e pela fiscalização, do que está sendo praticado com o que está descrito:

- Deve-se dar atenção aos registros não conformes (desvios e falhas na operacionalização dos programas) e suas conseqüentes ações corretivas.
- As ações corretivas devem ser direcionadas não somente aos equipamentos, instrumentos e utensílios usados no processo, mas também se deve considerar as possíveis condições sanitárias inadequadas em que os produtos foram fabricados, devendo, nessas situações, os programas serem revistos pelas empresas.
- Deve-se verificar se as ações corretivas são devidamente registradas e se todos os documentos são assinados e datados pelos responsáveis dos preenchimentos.

Quanto ao controle dos procedimentos de limpeza e sanitização

- PPHO pré e operacional - os Serviços de Inspeção devem certificar-se de que:
- É realizado o controle das superfícies ou existe outro método para avaliação da eficácia dos programas;
- Os estabelecimentos revisam os programas quando são realizadas alterações nas instalações, equipamentos e utensílios, operações e de pessoal;
- De forma rotineira, as empresas revisam seus registros buscando atualizá-los;



Prefeitura do Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- Quando ocorrer desvios recorrentes ou outro tipo de alteração de matérias-primas ou produto, deve ser avaliado se a ação corretiva é eficiente;
- Os registros reflitam as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos;
- É feita avaliação rotineira dos autocontroles, de forma a prevenir a contaminação de matérias-primas e produtos;

3.1.2 Fiscalização Higiene, hábitos higiênicos, treinamentos e saúde dos operários

Na **fiscalização local** do controle da higiene, hábitos higiênicos, treinamentos e saúde dos operários, o Serviço de Inspeção deve 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 predeterminados.
 - 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.

Na **fiscalização documental** do controle da higiene, hábitos higiênicos, treinamentos e saúde dos operários, o Serviço de Inspeção deve verificar:

- Se na descrição dos autocontroles de treinamento dos funcionários são previstos/descritos procedimentos de treinamentos que abordem assuntos relacionados a garantir a inocuidade das matérias-primas e produtos e se os mesmos são satisfatórios para tal;
- Se os funcionários recebem treinamentos nas frequências previstas, se as mesmos são adequadas e se existem registros desses treinamentos;
- Se existem registros de verificações e monitoramentos em documentos padronizados e efetivamente utilizados;
- Se todas as pessoas que trabalham direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos de origem animal, dentro das áreas industriais, possuem atestados ou



Prefeitura do Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

carteiras de saúde que comprovem estarem habilitados a manipular alimentos. Aqui se incluem os funcionários dos Serviços de Inspeção e excluem-se os funcionários administrativos das empresas, quando os mesmos não entrem em contato rotineiramente com matérias-primas e produtos.

3.1.3 Fiscalização Manutenção das Instalações e Equipamentos.

Avaliar se as instalações, equipamentos e seus utensílios foram localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, se funcionam de acordo com o uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada.

As manutenções realizadas devem ser corretivas ou preventivas, evitando contaminações no produto. As manutenções realizadas na empresa devem ser registradas em planilha específica. Durante a fiscalização **no local** será 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;
- Se após a tomada de ações corretivas, a eficácia da mesma foi verificada;
- Se há registro auditável;

Na fiscalização **documental** será observado:

- Se existem Registros da manutenção de equipamentos e instalações;
- Se são realizados registros de manutenção preventiva e corretiva;
- A frequência de monitoramento;

3.1.4 Fiscalização Potabilidade da Água

O controle da qualidade da água utilizada pelos estabelecimentos é fundamental para os **processos industriais** garantirem inocuidade.

Na fiscalização **no local** será observado:

- Se o estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente
- Se há Identificação de todos os pontos de água do estabelecimento;
- Avaliação das condições gerais das caixas d'água do estabelecimento;
- Avaliação dos resultados da análise laboratorial;
- Se a água tem pressão e temperatura adequadas nas diferentes áreas de manipulação, processamento de matérias-primas, produtos e demais setores da indústria;
- Se o monitoramento é realizado conforme programa descrito;



Prefeitura do Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- 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;
- 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.

Na fiscalização documental serão observados:

- Os registros da higienização dos reservatórios;
- Os registros de controle de cloro e pH estão adequados;
- A periodicidade do envio de amostras de água de abastecimento para análise microbiológica.

3.1.5 Fiscalização Seleção de Matérias Primas Ingredientes e Embalagens.

Compreende os procedimentos de controle na recepção das matérias-primas, a procedência, as condições de armazenamento, a integridade das embalagens e recipientes, sua identificação, as temperaturas de armazenamento e as situações de risco de contaminação cruzada, sendo esses itens também aplicáveis aos ingredientes e aos materiais das embalagens e rotulagem, quando for o caso.

Durante a fiscalização local será observado:

- Se todo produto recebido tem origem ou registro no órgão competente;
- Se as matérias primas de outro estabelecimento estão acompanhados dos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção;
- 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 embalagens estão integras;
- 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;



Prefeitura do Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- 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.

Na fiscalização documental será observado:

Na fiscalização documental do controle das matérias-primas, ingredientes, material de embalagem o Serviço de Inspeção deve verificar:

- Se a empresa, em seus autocontroles, prevê destino adequado quando da observação de não conformidades nas matérias primas, ingredientes e material de embalagem
- Se o que é verificado pelos Serviços de Inspeção durante as fiscalizações das áreas de inspeção está de acordo com os registros dos estabelecimentos;

3.1.6 Fiscalização Controle Integrado de Pragas

Durante a **fiscalização Local** será 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

Na fiscalização documental será observado:



Prefeitura do Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

Na fiscalização documental dos controles deve ser realizada conforme cronograma da inspeção, verificando se os registros refletem as situações encontradas pelo Serviço de Inspeção quando da fiscalização.

- Se os registros refletem as situações encontradas;
- Se, quando o controle de pragas for realizado por empresa terceirizada, verificar o licenciamento da mesma junto ao órgão competente;

3.1.7 Fiscalização Controle de temperatura

Durante a fiscalização **Local** do serviço de inspeção será observado:

- As temperaturas de ambientes;
- As Temperaturas dos equipamentos;
- As Temperaturas das operações;
- As Temperaturas dos produtos/matérias primas;
- 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 fiscalização **documental** será observado:

Na fiscalização documental do controle das temperaturas o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- Os estabelecimentos aferem as temperaturas indispensáveis ao controle dos processos, em todas as etapas, nas frequências e no número previsto nos autocontroles;
- Os instrumentos, equipamentos e dispositivos de controle de temperatura são regularmente aferidos e calibrados e se há registros dessas operações;
- Os registros feitos pelos estabelecimentos estão de acordo, quando comparados com os registros dos Serviços de Inspeção;
- Quando da verificação de não conformidades, adotam ações corretivas eficientes, ações preventivas adequadas, todas elas com embasamento técnico-científico e legal.
- Se após a tomada de ações corretivas, a eficácia das mesmas foi verificada;
- Se há registros auditáveis.

3.1.8 Fiscalização Análises laboratoriais

Na **fiscalização local** dos controles laboratoriais e de análises o Serviço de Inspeção deve fiscalizar:

- Se o plano de amostragem descrito está sendo cumprido;
- Se o manual de bancada, quando da existência de laboratórios de análises, está à disposição dos analistas;
- Se os procedimentos estão de acordo com o manual de bancada;
- Se os analistas dominam as técnicas realizadas;



Prefeitura do Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- Se a unidade descreve em seu autocontrole o procedimento de recall, e em casos de não conformidade detectadas que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada, através de registros auditáveis.

Na fiscalização **documental** será observado:

- Se a frequência esta obedecendo o cronograma da inspeção
- Se a empresa possui plano de amostragem descrito;
- Se o plano de amostragem é efetivamente cumprido;
- Os registros permitem uma rápida e efetiva recolha dos produtos em caso de recall.

Quando da existência de laboratório observar-se:

- Possui manual de bancada, se o mesmo contempla as análises mínimas exigidas por lei e se as mesmas são realizadas em base de metodologias científicas reconhecidas;
- Se existe manual de boas práticas laboratoriais;
- Se existem registros dos treinamentos dos laboratoristas;

3.1.9 Fiscalização de Vestiários, Sanitários e Barreiras Sanitárias

Na fiscalização **local** de Vestiário, Sanitários e Barreiras sanitárias o Serviço de Inspeção deve fiscalizar:

- Se vestiários, sanitários tem comunicação direta com seções de matérias-primas e produtos comestíveis;
- Se são em números em número suficiente e tem dimensões adequadas às necessidades;
- Se foram projetados e construídos de forma a permitir boa manutenção das condições higiênico-sanitárias das instalações;
- Se as condições higiênicas são mantidas nessas instalações;
- Se as barreiras sanitárias estão adequadas, com os equipamentos e dispositivos necessários para a higienização dos calçados e mãos (detergente líquido ou similar, toalhas de papel descartável, não reciclado), água potável de fluxo contínuo;
- Se os uniformes são trocados nos vestiários de forma correta e na frequência adequada especificada pelos estabelecimentos.
- Se existe separação entre as roupas civis e as de uso industrial.

Na fiscalização **documental** será observado:

Na fiscalização documental o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- Se os registros refletem as situações encontradas;
- Quando da verificação de não conformidades, adotam ações corretivas eficientes;
- Se após a tomada de ações corretivas, a eficácia das mesmas foi verificada;

3.1.10 Fiscalização de Iluminação

Na **fiscalização local** da iluminação o Serviço de Inspeção deve verificar se:



Prefeitura do Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- Se existe iluminação nas diferentes áreas da indústria;
- Se a cor e a intensidade da luz são adequadas, se permitem boa avaliação das condições higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos, utensílios, matérias-primas e produtos;
- Se as luminárias são dispostas de forma a fornecer iluminação uniforme, sem que haja formação de zonas de sombra;
- Se todas as luminárias são providas de protetores contra a quebra das lâmpadas ou dotadas de lâmpadas não explosivas.

Na fiscalização **documental** será observado:

Na fiscalização documental o Serviço de Inspeção devem verificar se:

- Se os registros refletem as situações encontradas;
- Quando da verificação de não conformidades, adotam ações corretivas eficientes;
- Se a registros dos Lux no PPRA do estabelecimento.

3.1.11 Fiscalização de Ventilação

O Serviço de Inspeção na **fiscalização local** deve observa-se:

- A situações em que ocorram a formação de vapores, condensações e formação de gelo possam comprometem o processo produtivo;
- 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;

Na fiscalização **documental** deve observar:

- 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;

3.1.12 Fiscalização de Aguas Residuais

Durante a fiscalização **Local** do serviço de inspeção será 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 o sistema de tubulação é instalado de maneira a evitar o refluxo de águas e gases;



Prefeitura do Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

Na fiscalização documental deve observar:

- Se o monitoramento é realizado;
- Se para as não conformidades observadas pelo estabelecimento foram adotadas as medidas corretivas pertinentes;

3.1.13 Fiscalização de Procedimentos sanitários das operações - PSO

Durante a fiscalização **Local** do serviço de inspeção irá observado:

- Se todas as superfícies que têm contato direto com os produtos como, equipamentos, utensílios ou instrumentos de trabalho são limpas e sanitizadas com a frequência necessária para evitar condições anti-higiênicas ou a alteração dos produtos.
- 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 durante a obtenção da matéria prima, as operações são executadas de forma a prevenir a contaminação do produto
- 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;
- 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 os produtos na expedição e antecâmaras ficam em períodos mínimos, suficientes apenas para conferir as condições higiênico-sanitárias;
- Se os veículos de transporte e contentores de produtos são projetados, construídos, higienizados e dotados de equipamentos que assegurem a manutenção da temperatura;

Na fiscalização documental do controle dos procedimentos sanitários das operações- PSO, o serviço de Inspeção deve verificar:

- Se os estabelecimentos dispõem de documentos que confirmem a adequação dos produtos químicos ao seu uso nos respectivos ambientes de processamento/manipulação de alimentos.



Prefeitura do Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- 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;
- Se o monitoramento é realizado conforme programa descrito;
- Se para as não conformidades observadas pelo estabelecimento foram adotadas as medidas corretivas pertinentes;

3.1.14 Fiscalização de Calibração e Aferição dos Instrumentos de controle

Na **fiscalização local** do controle da calibração e aferição dos instrumentos de controlados o Serviço de Inspeção deve fiscalizar:

- Se os instrumentos de controle de processos estão identificados;
- Se há registro da última e data prevista para a próxima aferição ou calibração;

Na **fiscalização documental** do controle da calibração e aferição dos instrumentos de controle o Serviço de Inspeção deve verificar:

- Se o programa de calibração e aferição está sendo cumprido, ou seja, se as calibrações e aferições são realizadas na forma e frequência descritas;
- Se há registros das ações;
- Se os registros estão assinados por seus responsáveis;
- Se, quando for o caso, as calibrações são realizadas em instituições especializadas e credenciadas por órgão regulador competente e se existem documentos que comprovem tais calibrações;
- Se as ações corretivas e preventivas praticadas estão descritas nos autocontroles;
- Se os registros e documentos estão à disposição do Serviço de Inspeção;

3.1.15 Fiscalização do Controle de formulação dos produtos

Na **fiscalização local** do controle de formulação dos produtos o Serviço de Inspeção deve fiscalizar:

- Se a empresa possui autorização para fabricação e registro dos produtos fabricados;
- Se as empresas elaboram os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados pelo Serviço de Inspeção;
- Se os produtos são fabricados de acordo com as formulações aprovadas pelo Serviço de Inspeção;
- Se há registros que comprovem o controle do uso de matérias primas e ingredientes;
- Se nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação, é dado o destino correto, de acordo com a legislação, aos produtos adulterados.

Na **fiscalização documental** do controle de formulação dos produtos o Serviços de Inspeção deve verificar:

- Se as empresas possuem registros de controle de entradas, saídas e uso dos ingredientes;
- Se esses registros são compatíveis com os gerados nas demais etapas de fabricação;



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- Se as empresas são recorrentes em produzir em desacordo com os padrões estabelecidos por legislação vigente ou pela formulação aprovada
- Se os programas das empresas fazem previsão de medidas preventivas e corretivas nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação;
- Se os resultados das análises laboratoriais e controles de formulação são compatíveis com os memoriais aprovados.

3.1.16 Fiscalização do Bem-Estar Animal

A fiscalização do Bem Estar Animal deve atentar se os estabelecimentos atendem as legislações específicas vigentes, de forma a avaliar o manejo dos animais durante o transporte, recepção, descarga, descanso, jejum, procedimentos de condução, insensibilização e sangria.

Na **fiscalização local** de bem-estar animal o Serviço de Inspeção deve fiscalizar:

- As Condições de transporte dos animais;
- Se o descarregamento dos animais é realizado através de manejo adequado;
- Se a permanência dos animais no recinto de espera, obedece o jejum hídrico no tempo adequado e não superior ao destinado ao abate.
- Se o manejo é com o mínimo de excitação e desconforto, proibindo-se qualquer ato ou uso de instrumentos agressivos a integridade física dos animais
- Se o método de contenção é eficaz, sem prejuízo das condições de bem estar animal;
- Se o método de insensibilização é eficiente e condiz com as normativas vigentes

Na **fiscalização documental** o Serviço de Inspeção deve verificar:

- Se a implantação e manutenção do programa de autocontrole por parte das **empresas de abate** sob o ponto de vista humanitário, em que a prioridade é oferecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.
- Se o monitoramento é realizado conforme programa descrito;
- Se para as não conformidades observadas pelo estabelecimento foram adotadas as medidas corretivas pertinentes;

3.1.17 Fiscalização do Material Específico de Risco (MER)

Na **fiscalização local** do Material Específico de Risco (MER) o Serviço de Inspeção deve fiscalizar:

- Se o plano de recolha do MER está sendo cumprido;
- Se o procedimento é realizado conforme descrito no Programa de Autocontrole;
- Se os colaboradores dominam as técnicas de remoção;
- Se os recipientes e utensílios são identificados e exclusivos para essa finalidade;
- Se material de risco é descartado da forma correta;



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- Se existe compatibilidade entre o volume de MRE retirado e o volume de abate
- Na **fiscalização documental** do Material Específico de Risco (MER) o Serviço de Inspeção deve verificar:
- Se o programa é embasado em métodos científicos e legislações;
 - Se o programa é efetivamente cumprido;
 - Se os registros refletem o verificado in loco.

3.2 FREQUÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO DO PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

3.2.1 Fiscalização Local

3.2.1.1 Fiscalização Limpeza, desinfecção e higiene; Higiene, hábitos higiênicos, treinamentos e saúde dos operários; Manutenção das Instalações e Equipamentos; Potabilidade da Água; Seleção de Matérias Primas Ingredientes e Embalagens; Controle Integrado de Pragas; Controle de temperatura Análises Laboratoriais Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias; Iluminação; Ventilação; Águas residuais; Procedimentos sanitários das operações - PSO; Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo; Controle de formulação dos produtos; Bem-estar animal; Material Específico de Risco (MER).

O Serviço de Inspeção deve inspecionar cem por cento das áreas de industrialização/manipulação através da inspeção visual, utilizando a Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental (ANEXO 01) para registro do verificado durante as inspeções, com frequência definida de acordo com a instrução de trabalho 05/2022, baseando-se pelo cálculo de risco em estabelecimentos com inspeção periódica, e feito sempre que houver abate em estabelecimentos de inspeção permanente.

4. PROCEDIMENTOS GERAIS

4.1 Aprovação dos programas de autocontrole

Os autocontroles devem ser entregues ao SIM para aprovação. Os fiscais devem avaliar se os mesmos contemplam as orientações mínimas contidas nessa IT, se estiverem conformes serão aprovados.

Após aprovados as empresas devem colocar em prática seus autocontroles que, a partir de então, terão sua execução fiscalizada pelos Serviços de Inspeção dos Municípios.

4.2 Atualização dos programas de autocontrole

Os programas de autocontrole devem ser atualizados sempre que a empresa ou o serviço verifique que o mesmo não está sendo eficiente (recorrência de não conformidades) ou quando ocorrerem modificações na estrutura, fluxo, processos, utensílios e demais casos.

Os ajustes em planilhas que não impliquem em alterações na descrição dos PACs



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

não necessitam ser aprovadas pelo SIM, nos demais casos, a empresa deve enviar ao SIM o PAC, com as alterações para nova avaliação e aprovação.

4.3 Cronograma de fiscalização

O cronograma de fiscalização documental é renovado anualmente pelos responsáveis do serviço de inspeção, onde deve contemplar a fiscalização de todos os autocontroles no período de um ano (ANEXO 01).

4.4 Relatório de Não Conformidade (RNC)

Os fiscais dos Serviços de Inspeção devem relatar aos responsáveis legais e responsáveis técnicos das empresas as não conformidades verificadas durante suas fiscalizações. O documento utilizado para a comunicação das não conformidades é o Relatório de Não Conformidade – RNC (ANEXO 03).

No RNC deve constar a data da comunicação, o número sequencial do relatório, por ano, em que a não conformidade foi verificada, para qual estabelecimento, informando seu número de registro, e a quais pessoas é destinado, seus respectivos cargos, qual a legislação descumprida, quais os itens dos programas de auto controle infringidos, devendo também citar a não conformidade verificada e a ação fiscal imediata (quando se aplicar) e ainda deve apor sua assinatura e carimbo.

O RNC poderá ser lavrado em qualquer momento da fiscalização, quando identificado uma não conformidade, sendo está embasada nos autocontroles das empresas, instruções de trabalho e nas legislações pertinentes.

O(s) RNC(s), quando entregue(s) aos interessados, deverá(ão) ser acompanhado(s) de documento que registre sua entrega, listando-o(s) por seus respectivos números sequenciais anuais (por exemplo: 01/2020, 02/2022) e tendo por fim a assinatura do responsável por sua recepção no estabelecimento. As empresas têm prazo de até 5 (cinco) dias úteis para responder aos RNC, quando as irregularidades não tiverem impactos diretos e críticos no processo de produção. Caso contrário, o fiscal responsável pela emissão do RNC determinará o tempo máximo para que o mesmo seja respondido, nunca podendo ser superior a 5 (cinco) dias úteis.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

ANEXO 1 - Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental

ROTEIRO DE INSPEÇÃO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

ESTABELECIMENTO:
REPRESENTANTE:

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

BOVINOS ()

AVES ()

SUÍNOS ()

PEIXES ()

OVOS ()

MEL ()

EMBUTIDOS ()

LATICÍNIO E DERIVADOS DE LEITE ()

1- ÁREA EXTERNA

ITEM	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO SE APLICA
1.1 Ausência de focos de contaminação na área externa e área livre de focos de insalubridade.			
1.2 Ausência de objetos em desuso ou não mantidos em local predeterminado.			
1.3 Ausência de animais na área externa.			
1.4 Ausência nas imediações de depósito de lixo e água estagnada.			
1.5 Acesso direto as instalações, não comum a outros usos.			
Comentários			

2-ÁREA INTERNA

ITEM	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO SE APLICA
2.1Piso: em bom estado de limpeza e conservação.			
2.2 Drenos, ralos ou grelhas: fechados e realizando escoamento adequado.			
2.3 Tetos: em bom estado de limpeza e conservação.			
2.4 Paredes e divisórias: em bom estado de limpeza e conservação.			
2.5 Portas: em bom estado de limpeza e conservação.			
2.6 Portas: ajustadas ao batente e com dispositivo que impeça a entrada de pragas.			



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

2.7 Janelas e outras aberturas: em bom estado de limpeza e conservação.			
2.8 Telas de proteção contra pragas limpas e em bom estado de conservação, impedindo a entrada de vetores.			
2.9 A cortina de ar está funcionando corretamente.			
Comentários:			

3-AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

ITEM	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO SE APLICA
3.1 Iluminação adequada para a atividade.			
3.2 Instalações elétricas adequadas.			
3.3 Ventilação adequada para a atividade.			
3.4 Instalações sanitárias/vestiários limpos e em bom estado de conservação.			
3.5 Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados a higiene pessoal, sabão líquido, papel toalha ou outro sistema de secagem.			
3.6 Instalações sanitárias com presença de lixeiras com tampa e de acionamento não manual.			
3.7 Barreiras sanitárias dotadas de produtos de higiene e em bom estado de limpeza/conservação.			
3.8 O controle de pragas está sendo realizado de forma eficiente e adequada.			
Comentários:			

4- EQUIPAMENTOS

ITEM	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO SE APLICA
4.1 Equipamentos da linha de produção compatíveis, em número adequado à atividade e utilizados exclusivamente para os fins que foram autorizados			
4.2 Equipamentos em bom estado de limpeza e conservação, e de fácil higienização.			
4.3 Equipamentos destinados à conservação dos produtos (refrigeradores, câmaras frigoríficas e			



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

outros), funcionando de acordo com o uso pretendido.			
4.4 Utensílios de material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em bom estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação realizada.			
4.5 Utensílios armazenados em local apropriado, de forma ordenada e protegidos contra contaminação.			
4.6 A manutenção e calibração dos equipamentos está sendo realizado dentro da frequência prevista, de forma a não prejudicar o processo produtivo.			
Comentários:			

5- PROCESSO PRODUTIVO

ITEM	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO SE APLICA
5.1 As operações de recepção da matéria-prima ou ingredientes são realizadas em local coberto ou em sistema fechado e de forma a não permitir a ocorrência de contaminação cruzada.			
5.2 Matérias-primas, ingredientes e embalagens rejeitados (avariados, com prazo de validade vencido, Contaminados entre outros) estão identificados e armazenados em local apropriado, de forma organizada e limpa, e separados dos demais.			
5.3 Matérias-primas e ingredientes armazenados em área específica e em condições apropriadas (temperatura, umidade, ausência de luz solar, entre outros).			
5.4 O uso das matérias-primas e ingredientes respeita a ordem de entrada dos mesmos e a validade.			
5.5 Limpeza das instalações executadas com produtos de limpeza adequados, guardados em local apropriado.			
5.6 A limpeza e sanitização pré-operacional garantem que a agroindústria esteja limpa antes do processo produtivo.			
5.7 Os procedimentos sanitários operacionais estão sendo executados			



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

corretamente evitando a contaminação cruzado do produto.			
5.8 O processo produtivo respeita o fluxo produtivo: área suja – área limpa.			
5.9 A composição do produto registrada corresponde ao constatado <i>in loco</i> .			
5.10 O produto acabado é armazenado de forma adequada.			
5.11 O produto acabado está rotulado de forma adequada.			
5.12 Produtos recolhidos, estão identificados e sendo destinados ao descarte de forma correta.			
5.12 A expedição do produto acabado é realizada de forma adequada, evitando qualquer tipo de contaminação.			
5.13 Os veículos que transportam o produto acabado estão limpos e são adequados para a atividade.			
Comentários:			

6-COLABORADORES

ITEM	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO SE APLICA
6.1 Uniformes limpos e em bom estado de conservação.			
6.2 Asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, entre outros); manipuladores com barbas e bigodes protegidos, bem como cabelos protegidos.			
6.3 Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de produtos principalmente após o uso de sanitários.			
Comentários:			

7-POTABILIDADE DE ÁGUA E CONTROLE DE EFLUENTES

ITEM	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO SE APLICA
7.1 Os reservatórios de água têm a capacidade necessária, estão em perfeitas condições de uso, são dotados de tampas com vedação, livres de vazamentos, infiltrações e descascamentos e de fácil acesso.			
7.2 Os níveis de cloro residual livre e pH estão adequados para a atividade.			
7.3 Os resíduos produzidos na agroindústria estão sendo descartados			



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

de forma adequada.			
Comentários:			

8-VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL

ITEM	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO SE APLICA
8.1 Os programas de autocontroles estão preenchidos.			
8.2 A produção da agroindústria está sendo documentada através do relatório de produção.			
Comentários:			

CONCLUSÃO:

--

PRAZO PARA ADEQUAÇÃO DE ITENS NÃO CONFORMES:

--

Pato Bragado, ____ de _____ de _____.

Assinatura representante da empresa

Assinatura representante SIM/SIPOA



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

ANEXO 3 – MODELO DE RNC usado nas fiscalizações do SIM/POA

RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE		
1. Data/hora	2. Relatório n°	3. Estabelecimento e n° do sim:
4. Para (nome e cago)		5. Embasamento legal
6. Descrição da não conformidade:		
7. Reincidente () NAO () SIM Quando for reincidente, informar n° dos RNCs anteriores que apontaram a não conformidade:		
8. Ação fiscal imediata:		
9. Assinatura do fiscal do SIM:		
10. Data limite para a devolução do RNC respondido:		
11. Resposta do responsável pelo estabelecimento (ações imediatas):		
12. Resposta do responsável pelo estabelecimento (plano de ação)		
13. Assinatura do responsável pelo estabelecimento		
14. Data:		
15. <i>Este documento é uma notificação escrita da falha em atender as exigências regulamentares podem resultar em adicional ação administrativa e legal.</i>		
16 Assinatura de Verificação do fiscal do Serviço de Inspeção: () Efetivas () Não Efetivas n°: _____		Data: Novo RNC

