

IT - INSTRUÇÃO DE TRABALHO 013 PROCEDIMENTO DE IMPLANTAÇÃO DE AUTOCONTROLE				Páginas: 30
Código: 013	Data de Emissão: 24/03/2025	Vigência: 25/26	Próxima revisão: 24/03/2026	Versão nº: 00
Elaborado por:	Letícia Portela Rossi – Coordenadora do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – CI-CENTRO/RS			
Revisado por:	Michele Trindade Oficial administrativo			
Homologado por:	Jorge Cremonese Coordenador Executivo – CI-CENTRO/RS			

PROCEDIMENTO DE IMPLANTAÇÃO DE AUTOCONTROLE

1. OBJETIVOS

Estabelecer um procedimento operacional padrão para os estabelecimentos sob fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA integrantes do CI-CENTRO/RS, com orientações para desenvolver e implantar, monitorar e verificar, de forma compulsória, programas de autocontrole, no intuito de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a segurança dos seus produtos.

2. APLICAÇÃO

Este procedimento se aplica a todos os estabelecimentos que pretendem se registrar e aos registrados no SIM/POA.

3. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Responsável pelo estabelecimento e responsável técnico.

4. PROCEDIMENTOS GERAIS

Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto acima. Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

A verificação dos programas de autocontrole nos estabelecimentos de fiscalização periódica ou permanente, se dará por meio da avaliação in loco e/ou documental, durante as fiscalizações de rotina, conforme frequência estipulada no cálculo de risco, considerando que todos os PACS devem ser verificados, em relação a no mínimo dois

dias de produção, recomendando-se mais e com frequência de no mínimo duas vezes ao ano.

Abaixo estão listados os programas de autocontrole que devem ser implantados pelos estabelecimentos:

1. Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração);
2. Água de abastecimento;
3. Controle integrado de pragas;
4. Higiene industrial e operacional;
5. Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários;
6. Procedimentos sanitários operacionais
7. Controle da matéria prima, ingrediente e de material de embalagem;
8. Controle de temperatura;
9. Programa de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC;
10. Análises laboratoriais;
11. Controle de formulação de produtos e combate à fraude;
12. Rastreabilidade e recolhimento;
13. Bem-estar animal;
14. Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).
15. Respaldo para certificação oficial.

Os estabelecimentos integrantes do SISBI/POA devem desenvolver e implantar todos os autocontroles descritos acima observando os casos não aplicáveis.

Ficando a critério do Médico Veterinário do serviço de inspeção avaliar os estabelecimentos que já se encontram registrado podendo assim dar prazo de no máximo 6 meses para adequação.

Os programas de autocontrole serão definidos pelo estabelecimento e deverão atender, no mínimo, aos requisitos definidos em legislação, cabendo à fiscalização verificar o cumprimento do descrito no programa de autocontrole dos estabelecimentos. O PAC apresentado pelo estabelecimento deverá constar, respeitando as suas particularidades:

I - a descrição completa dos procedimentos do programa de autocontrole realizado dentro do estabelecimento;

II – qual forma será utilizada para o monitoramento do procedimento que necessita de autocontrole;

III – a descrição das ações corretivas que poderão ser utilizadas para o restabelecimento da conformidade;

V – a planilha utilizada para o registro do monitoramento do autocontrole (quando aplicável);

VI - a forma de verificação dos registros de monitoramentos dos autocontroles, e in loco das ações corretivas colocadas em planilhas de autocontroles

Os erros cometidos durante o preenchimento dos registros devem ser corrigidos de forma que o SIM/POA possa identificar o que foi escrito errado e a conseqüente correção. Quando ocorrer mudanças estruturais, operacionais, de fluxograma, de legislação, a critério do fiscal ou quando durante a verificação, a empresa constatar que o mesmo não está sendo eficiente, o PAC deve ser atualizado.

4.1 IMPLANTAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE PELOS ESTABELECIMENTOS

A fiscalização de referência do estabelecimento utilizará os critérios abaixo para avaliação dos programas de autocontrole em suas particularidades.

I – Manutenção: (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração): Avaliar se a unidade/estabelecimento, 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 a unidade/estabelecimento 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 a unidade/estabelecimento 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 a unidade/estabelecimento 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; e

Avaliar se a unidade/estabelecimento dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.

II - 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 e o pH dos pontos de coleta.

III - Controle 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.

IV - PPHO: Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as UIs sejam limpas e sanitizadas antes do início das operações (pré-operacional) e durante as operações (operacional), de acordo com a natureza do processo de fabricação. 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 pré-operacional consiste em avaliar a eficácia da higienização antes do início das operações com intuito de indicar se as instalações, equipamentos e utensílios estão ou não em condições sanitárias. O monitoramento operacional consiste em avaliar se o estabelecimento mantém ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos.

A verificação consiste em avaliar se o monitoramento ou se a implementação está 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 dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? Neste elemento deve ser avaliada também a higienização dos reservatórios de água de abastecimento.

V - Saúde, Higiene e Treinamento dos colaboradores: 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.

VI - Procedimentos Sanitários das Operações: 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. Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem.

Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e

embalagens reprovados no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária.

Avaliar se há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional. As embalagens utilizadas em produtos esterilizados devem ser avaliadas quando a resistência e selagem ou recravação.

VII - Controle da matéria-prima insumos, embalagens e produtos: Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária. Avaliar se há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional. As embalagens utilizadas em produtos esterilizados devem ser avaliadas quando a resistência e selagem ou recravação.

VIII - 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

IX - Análises laboratoriais: 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 credenciadas, 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.

X - Bem-estar animal e Abate Humanitário: Avaliar se os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/ contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola

adotados são executados de acordo com seu plano escrito bem como atendem o disposto na Instrução Normativa MAPA nº 365/2021 de 16 de julho de 2021.

XI - Controle de formulação, processo de fabricação 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 quantidades 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. Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. Devem ser averiguados as medidas/pesos de produtos pré-medidos se correspondem com a verificação in loco.

Em ovos, se correspondem à classificação indicada na rotulagem.

XII - Rastreabilidade e Recall: Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição.

A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado. A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento no sentido de resguardar o seu processo quanto ao uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto ou mercado. Avaliar se o estabelecimento dispõe de programa de recolhimento e, em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada.

XIII - Controle de material específico de Risco (MER): Avaliar se o estabelecimento que realize o abate ruminantes está atendendo seu plano escrito de MER em todas as etapas bem como se está compatível com o disposto na Portaria nº 1.180 de 09 de setembro de 2024.

XIV - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: Avaliar se há implantado o sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação. O APPCC pode ser verificado nas seguintes etapas: Monitoramento – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente. Verificação – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente. Ação corretiva/preventiva – deve-se avaliar se as ações executadas 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 adotada garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC e seus resultados. No caso de estabelecimentos de abate a mensuração do PCC que contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças é obrigatória.

Os procedimentos de verificação oficial serão registrados em formulário próprio conforme anexo 1. Os estabelecimentos devem ser notificados oficialmente das não conformidades constatadas por meio do Relatório de Não Conformidades (RNCs), sem prejuízo das ações fiscais e medidas cautelares adotadas de acordo com o previsto na legislação vigente. O estabelecimento deverá apresentar plano de ação para as não conformidades apresentadas na RNC, com definição de prazos para seu atendimento. Este plano de ação deverá ser avaliado pelo SIM, no intuito de verificar o seu atendimento.

4.1.1 MANUTENÇÃO (INCLUINDO ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO, ÁGUAS RESIDUAIS E CALIBRAÇÃO);

4.1.1.1 Objetivos

4.1.1.1.1 Manutenção:

Descrever se as 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 se estão em condição sanitária de operação.

Descrever a natureza e manutenção das instalações como, por exemplo, forro, teto, paredes, pisos, portas, janelas, luminárias e outros pertinentes das áreas internas e externas.

Descrever a natureza e manutenção dos equipamentos e utensílios. Descrever os tipos de manutenção preventiva e corretiva. Descrever se existem vestiários e sanitários em número suficiente e de tamanhos adequados ao número de trabalhadores das indústrias e se estes estão instalados de forma que não tenham acesso direto a áreas de recepção/processamento/armazenamento. Nos vestiários, devem ser previstas instalações que permitam a guarda dos uniformes, quando aplicável, de forma que sejam mantidos protegidos de contaminações, e dos pertences dos funcionários de forma organizada e de acordo com as regras do estabelecimento.

Descrever como é a instalação dos sanitários, sempre providos de lavatórios (pias e torneiras) e papel toalha, ou outra forma de absorvente higiênico para a secagem das mãos ou método de secagem alternativo, assim como detergente e sanitizante apropriados para as mãos devendo ser mantidos nas condições mais rigorosas de higiene.

Descrever os acessos às áreas industriais, se dispõem de instalação de barreiras sanitárias em número adequado ao contingente de pessoas que ali trabalham. Estas consistem no conjunto formado por dispositivo com torneira com água, escova e detergente para lavagem de calçados, denominada lava botas, torneira, pia e dispositivo com detergente para a lavagem das mãos e antebraços e também dispositivos com toalhas de papel e com desinfetante para a secagem e sanitização das mãos e antebraços. Todas as torneiras devem ter mecanismo de fechamento que não utilize as mãos.

Descrever se existem cestos com tampas articuladas e de abertura e fechamento não manual para o depósito das toalhas de papel utilizadas. As barreiras sanitárias devem ser instaladas em locais estratégicos, de acesso a indústria.

4.1.1.1.2 Iluminação: Descrever a manutenção e a funcionalidade da iluminação de todas as áreas industriais, se dispõe de iluminação e intensidade adequada, descrevendo se nas áreas de recepção, processamento, manipulação, armazenamento e inspeção de matérias-primas e produtos e em todos os locais onde são executados procedimentos de limpeza e sanitização de instalações, equipamentos e utensílios, é possível realizar a avaliação da eficiência dos procedimentos de higienização.

Descrever se a intensidade da luz permite a visualização de contaminações nas matérias-primas, produtos e nas superfícies que com estes entram em contato. Descrever a intensidade (em lux) da iluminação e modo de avaliação, obrigatório para os casos previstos na legislação. A cor da luz não deve distorcer a cor dos produtos e matérias-primas e a disposição das lâmpadas deve ser de maneira tal que não ocorram áreas de sombreamento.

Descrever se todas as luminárias são providas de protetores contra quebra de lâmpadas. Descrever se os setores do estabelecimento dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção. Descrever a localização, do tipo de iluminação (natural e artificial) e da constituição das luminárias, incluindo a forma de proteção em todos os setores.

4.1.1.1.3 Ventilação: Descrever se as instalações foram construídas de maneira que ocorram as menores variações possíveis de temperatura e umidade entre elas, e quando isto não for possível, que no ambiente industrial existem mecanismos de controle da formação de condensação.

Descrever o sistema de ventilação incluindo os métodos utilizados para prevenção e controle visando evitar a formação de vapores, condensação, incluindo, quando aplicável, janelas, cortinas de ar, cortinas de plástico (PVC transparente) e exaustores em todos os setores. Prever a formação de vapores, condensações e gelo em áreas específicas e o controle para evitar alteração das matérias-primas e produtos.

Descrever o procedimento de degelo das câmaras frias. Garantir que os setores dos estabelecimentos dispõem de ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal, impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.

Controlar o excesso de umidade, que se apresenta como vapor, condensações e formação de gelo que podem propiciar odores indesejados, assim como condições ambientais insalubres das dependências industriais.

4.1.1.1.4 Águas Residuais: Descrever se a direção do sistema de escoamento permite caimentos adequados dos pisos, de canaletas e tubulações se possuem dimensões apropriadas e identificadas para sua condução, evitando empoçamentos e seu cruzamento com a rede de água de abastecimento.

Descrever o sistema de drenagem das águas residuais contemplando ralos, canaletas, declividade do piso e fluxo das águas servidas.

Descrever os métodos utilizados para prevenção e controle visando evitar a formação de água residuais, presença de resíduos sólidos e o refluxo de gases no piso e nos equipamentos.

Descrever se nos locais onde há descarga de água e de outros líquidos, é dada atenção especial à drenagem dos mesmos, evitando a formação de condições sanitárias indesejáveis que possam prejudicar matérias-primas e produtos.

Descrever se no sistema de recolha das águas utilizadas, existem ralos sifonados para impedir o refluxo de gases.

4.1.1.1.5 Calibração: Descrever o conceito e os procedimentos de calibração, aferição e identificação de todos os instrumentos de controle utilizados, as respectivas faixas de uso, os desvios aceitáveis.

Descrever o ajuste dos instrumentos a padrões reconhecidos e referenciais, servindo os instrumentos calibrados, como referência para se proceder à aferição. Manter os certificados de calibração atualizados, enviando todos os equipamentos e instrumentos para instituições habilitadas por órgãos oficiais para proceder à calibração.

Garantir se nas situações em que a calibração é realizada no estabelecimento, os instrumentos/equipamentos estão sendo calibrados por pessoas treinadas e responsáveis por tais procedimentos, devendo as mesmas registrar suas ações em planilhas específicas para o controle da calibração.

Descrever o procedimento de aferição periódica dos instrumentos de controle realizado no estabelecimento, mantendo os instrumentos de controle de processos aferidos tendo como referência outro equipamento ou instrumento calibrado específico para esse fim.

Descrever as ações corretivas se durante a aferição for verificada diferença de mensuração entre o calibrado e o aferido, deve-se registrar em planilha própria o fator de correção, de forma que o processo seja controlado de maneira adequada e quando possível ou necessário, proceda-se a substituição do instrumento/equipamento.

Garantir que os instrumentos estão identificados através de etiquetas, ou de outra maneira, de forma que seja possível relacionar os instrumentos com as áreas ou aparelhos, ou ainda, com os processos em que os mesmos são utilizados, devendo constar no instrumento, ou em planilha própria nos casos em que o anterior não for possível, a data da última e da próxima aferição ou calibração e o desvio. Ainda, na etiqueta ou na forma de identificação que a substituir, deve constar a assinatura do responsável pela aferição ou calibração.

4.1.2 ÁGUA DE ABASTECIMENTO

4.1.2.1 Objetivos: Descrever o tipo de fonte de água de abastecimento, se fonte própria (manancial de superfície e/ou subterrâneo) ou rede pública. Com base nessas informações, a empresa determina a frequência das análises do seu monitoramento. Quando a origem da água é a rede pública de abastecimento, por sofrer tratamento em estação própria à finalidade, os estabelecimentos devem dar atenção ao seu armazenamento e distribuição, procurando identificar falhas que possam levar à sua contaminação.

Descrever o método de tratamento da água, a qual pode ser feita de forma automática, através de cloradores eletrônicos ou por pastilhas, com dispositivos de alerta que sejam acionados quando ocorrerem problemas de funcionamento, quando necessário, alarme sonoro e/ou visual.

A quantidade de cloro e o pH devem atender a legislação vigente. Descrever o procedimento e a periodicidade de higienização dos reservatórios.

Estabelecer procedimento de controle da água de abastecimento utilizada nos processos de limpeza e sanitização de instalações, equipamentos, utensílios, diluição de ingredientes, aditivos e formulação de produtos.

Garantir a disponibilidade de água potável para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição. Descrever se dispõem de água em quantidade e qualidade devendo atender à legislação vigente que rege o assunto.

Manter a potabilidade da água utilizada em todos os processos realizados no estabelecimento, com identificação dos pontos de coleta de água, mensuração do cloro residual livre e pH.

Para evitar possíveis acúmulos de contaminações nos locais onde a água fica estagnada deve ser descrito se a rede hidráulica é projetada, construída e mantida de forma a não apresentar pontos de pressão negativa no sistema, evitando-se a entrada de contaminações por sucção quando da ruptura de tubulações.

Nos casos em que isso seja impossível, devem ser previstos dispositivos eliminadores de vácuo, mantendo a pressão interna das tubulações sempre positiva.

4.1.3 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

4.1.3.1 Objetivos: Descrever as ações para evitar a formação de condições que favoreçam o desenvolvimento/alojamento de insetos e roedores, além de evitar que tais pragas tenham acesso às áreas industriais. Descrever o monitoramento do ambiente interno e externo visando identificar condições favoráveis ao abrigo ou proliferação de pragas.

Descrever as armadilhas (portas iscas, iscas luminosas, entre outros) e barreiras físicas contra o acesso de pragas instaladas no estabelecimento; Identificação do mapa de iscas (portas iscas numeradas com mapa de armadilhas e layout da empresa);

Descrever os produtos químicos utilizados no estabelecimento devidamente registrados em órgão competente, constando indicação de uso.

Caso a empresa possua prestação de serviço terceirizado, a mesma deverá apresentar a descrição no próprio manual. Descrever se as áreas externas são mantidas livres de acúmulos de água, resíduos de alimentos, se não apresentam situações ou locais que possam servir de abrigos para insetos e roedores, assim como situações que propiciem a reprodução destes.

Garantir que as armadilhas luminosas para atrair insetos estão instaladas em locais que não sejam visíveis da área externa das indústrias, não sendo recomendada sua instalação nas dependências em que sejam manipulados ou armazenados matérias-primas, ingredientes, embalagens e produtos.

4.1.4 HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL

4.1.4.1 Objetivos: Descrever o conceito de higienização pré-operacional e operacional.

Descrever os procedimentos padronizados de limpeza e sanitização que garantem que as áreas sejam limpas e sanitizadas antes do início das operações (pré-operacional) e durante as operações, nos intervalos de almoço ou troca de turno de trabalho (operacional), de acordo com a natureza do processo, contemplando as etapas de higienização e desinfecção de todos os setores, equipamentos e utensílios.

Os procedimentos de higienização descritos no programa devem prever a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes. Descrever como os produtos químicos e utensílios utilizados são armazenados e identificados, separado das áreas de manipulação de alimentos. Listar e manter atualizada a relação de todos os produtos químicos utilizados no estabelecimento devidamente aprovados pelos órgãos competentes para indústria de alimentos, especificando princípio ativo, finalidade, concentração, diluição e forma de uso, com apresentação da ficha técnica dos produtos químicos utilizados.

4.1.5 HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS, DO TREINAMENTO E SAÚDE DOS OPERÁRIOS

4.1.5.1 Objetivos: Descrever o procedimento para que os manipuladores que entram em contato com os produtos de origem animal adotem práticas higiênicas e de asseio pessoal.

Descrever o procedimento de lavagem das mãos, prevendo-se situações em que seja necessário o uso de luvas. Quando do uso destas, além das mãos e antebraços, também elas devem ser objeto de lavagem e higienização.

Todas as pessoas, que de uma forma ou outra, estejam envolvidas na recepção, processamento, industrialização, transformação, embalagem, armazenagem, carregamento e transporte, devem manter a higiene adequada.

Descrever o mecanismo para a guarda de roupas e objetos pessoais, não devendo, neste caso, serem usados para a guarda de materiais que não sejam roupas e de uso pessoal.

Garantir que os hábitos higiênicos do pessoal sejam adequados, não podendo os manipuladores espirrar, tossir, falar sobre matérias-primas e produtos de origem animal, nem coçar ou tocar em locais contra-indicados, dessa forma, diminuindo o risco de contaminações de matérias-primas e produtos de origem animal.

Descrever a composição, cor (setor/função), frequência de troca, lavagem, uso de materiais descartáveis (luvas, avental, máscara e outros) e local de guarda se o uniforme do pessoal é de cor clara, com frequência definida de troca se houver necessidade e naqueles casos em que ocorra a contaminação do mesmo, de forma a evitar a contaminação cruzada com matérias-primas, embalagens e produtos.

Nas ocasiões em que outros dispositivos precisam ser utilizados para evitar essa contaminação, como por exemplo, o uso de aventais, deve haver essa previsão nos autocontroles. O uniforme deve ser lavado em lavanderia própria do estabelecimento, ou pode ser admitido a lavagem em lavanderias terceirizadas desde que comprovado o vínculo.

Nos casos em que um mesmo funcionário, trabalhe numa área suja e numa área limpa, como, por exemplo, recepção e produção, a troca de uniformes é imprescindível, cada vez que o mesmo entre na área de produção, assim sendo para a lavagem e sanitização das mãos e antebraços.

Descrever o procedimento de avaliação da saúde dos funcionários, devendo os mesmos só serem admitidos dentro das áreas de manipulação de matérias-primas e produtos, e portando as carteiras de saúde ou atestado de saúde, devendo constar nas mesmas a expressão “**apto a manipular alimentos**”.

A periodicidade de atualização deve ser prevista no PAC. Descrever as ações quando da presença de doenças infecciosas, feridas abertas, lesões purulentas, ou quando o funcionário for portador inaparente ou assintomático de doença ou agente causador de toxinfecções, ou outra fonte de contaminação.

Os documentos de controle da saúde dos funcionários devem estar à disposição do SIM/POA, devendo os estabelecimentos ter planilhas de controle, onde conste a relação dos funcionários e a data de renovação dos exames médicos. Descrever a frequência da capacitação sobre procedimentos de boas práticas de manipulação e fabricação, higiene e hábitos higiênicos para os colaboradores.

Descrever a frequência da capacitação dos responsáveis pelos monitoramentos e verificações dos autocontroles. Descrever as normas sanitárias para colaboradores e visitantes.

4.1.6 PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS – PSO

4.1.6.1 Objetivos: Descrever os PSO's considerando o processo produtivo, desde a recepção da matéria prima, produção e expedição.

Descrever se os equipamentos, utensílios, instrumentos de trabalhos e outros, que entram em contato com matérias-primas e produtos, são mantidos limpos e sanitizados durante as operações, bem como os que não entram em contato direto com matérias-primas e produtos, mas que podem participar de alguma forma para que ocorra contaminação cruzada.

Descrever se as matérias-primas e produtos de origem animal são protegidos de qualquer tipo de alterações durante as recepções, os processamentos, manipulações, armazenamentos, carregamentos, transbordos e transportes, devendo esses itens constar nos autocontroles dos estabelecimentos.

Descrever quais os procedimentos aplicados na recepção das matérias-primas e os cuidados para que as mesmas não sejam contaminadas e se as matérias-primas e

produtos são separados entre eles de forma correta e de acordo com sua natureza, temperatura e embalagens e se são identificados. Descrever o procedimento de prevenção quando durante as manipulações e processamentos ocorrerem contaminações cruzadas, evitando acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, evitando contrafluxos.

Descrever as capacitações sobre procedimentos sanitários operacionais, monitoramentos e verificações dos autocontroles e de seus registros previstos em cronograma.

4.1.7 CONTROLE DA MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTE E DE MATERIAL DE EMBALAGEM

4.1.7.1 Objetivos Descrever os critérios utilizados para seleção dos fornecedores e cadastro de fornecedores. Descrever o procedimento de recebimento de produtos químicos e ingredientes conforme a Instrução Normativa nº 49, de 14 de setembro de 2006 ou outra legislação que venha substituí-la.

Descrever os procedimentos de controle na recepção das matérias-primas, inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional, de forma a detalhar sua origem, 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.

Descrever as características observadas durante o recebimento da matéria-prima, ingredientes e embalagens, constando a origem ou registro dos produtos em órgão competente, finalidade e instruções de uso.

Os estabelecimentos que recebem leite como matéria-prima devem descrever o plano de qualificação de fornecedores de leite conforme o guia orientativo do MAPA e/ou Manual de qualidade do leite, dependendo do tipo do estabelecimento, com critérios para seleção e destinação da matéria prima de acordo com a legislação vigente, entre outros itens descritos em normas técnicas e legislações.

Além disso, devem cumprir o que determina a Instrução Normativa n o 77, de 26 de novembro de 2018, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou outras normas que venham a substituí-la.

Descrever os cuidados nos procedimentos de manipulação das matérias-primas durante as transferências para as diversas seções do estabelecimento, de forma a preservar a integridade das embalagens e recipientes, evitando a exposição do conteúdo, de forma a prevenir possíveis contaminações, verificando as condições de manutenção de estrados e prateleiras de depósito.

Descrever o procedimento de controle da manutenção das embalagens, identificando situações em que elas possam sofrer contaminações físicas, químicas e/ou biológicas, devendo mantê-las em local limpo, seco, protegido de poeira, insetos, roedores, e de outras pragas, ou outras situações que possam gerar contaminações cruzadas ou alterações das matérias-primas, ingredientes e produtos. Manter as embalagens que entram em contato direto com os produtos armazenadas em local separado, de forma isolada e mantidas dentro de suas embalagens originais, protegidas de possíveis contaminações ambientais.

As embalagens danificadas, perfuradas, rasgadas ou que de outra forma se apresentem inadequadas para uso, devem ser inutilizadas. As embalagens secundárias também devem ser armazenadas em local separado. Quanto aos ingredientes, as indústrias devem armazená-los em local próprio para esse fim, isolados, devendo-os manter em suas embalagens originais e, quando houver necessidade de transferência para outras embalagens ou recipientes, devem ser retiradas quantidades suficientes.

Apenas para seu uso no período imediato, sempre mantendo-as em ambiente limpo, seco, protegido de poeiras, insetos e roedores e de outras condições que possam ocasionar contaminações e/ou alterações nas suas características originais.

4.1.8 CONTROLE DE TEMPERATURAS

4.1.8.1 Objetivos: Descrever o procedimento de controle das temperaturas nos ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a

legislação vigente e a natureza das operações. Nas situações em que não existam equipamentos para registro constante das temperaturas, as mesmas devem ser controladas através de verificações/inspeções frequentes e consequentes registros de seu controle.

4.1.9 PROGRAMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE – APPCC

4.1.9.1 Objetivos: Descrever o desenvolvimento das etapas para elaboração e implantação do plano APPCC conforme o *Codex Alimentarius* e legislações vigentes. Descrever o sistema de análise que identifica perigos específicos e medidas preventivas para seu controle, objetivando a segurança do alimento, e contemplando para a aplicação nas indústrias, os aspectos de garantia da qualidade e integridade econômica. Descrever os procedimentos de verificação dos Pontos Críticos de Controle – PCC, baseando-se na prevenção, eliminação ou redução dos perigos em todas as etapas da cadeia produtiva. Constitui-se de sete princípios básicos, a saber:

1. Identificação do perigo;
2. Identificação do ponto crítico;
3. Estabelecimento do limite crítico;
4. Monitorização;
5. Ações corretivas;
6. Procedimentos de verificação;
7. Registros de resultados.

Os procedimentos de controle da qualidade, baseados no APPCC, devem ser específicos para cada indústria, cada produto ou categoria.

4.1.10 ANÁLISES LABORATORIAIS

4.1.10.1 Objetivos:

Descrever o procedimento e o cronograma das coletas de amostras para cada produto, matéria prima e água de abastecimento para análises laboratoriais estipulando a frequência e a quantidade de produtos a serem coletados conforme disposto nas legislações vigentes ou normas complementares.

Descrever quais as análises que serão realizadas e os padrões de referência, bem como as ações corretivas a serem tomadas quando da identificação de resultados não conformes nessas análises sobre os produtos e processos.

Descrever os padrões físico-químicos e microbiológicos de aceitabilidade para os produtos que não possuem referência legal.

Descrever as análises realizadas nos próprios estabelecimentos, como é o caso dos estabelecimentos que recebem leite em natureza, devendo existir laboratórios aparelhados o suficiente para realização das análises mínimas necessárias, manual de bancada e pessoas treinadas para tal.

4.1.11 CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS E COMBATE À FRAUDE

4.1.11.1 Objetivos: Descrever as formulações indicando lote e quantidade da matéria prima, ingredientes e aditivos que o compõem, bem como planilhas de controle de pesagem.

Descrever o procedimento de controle de formulação dos produtos, as medidas preventivas para evitar que os mesmos sejam fabricados em desacordo com as fórmulas aprovadas e as medidas corretivas quando são verificadas essas situações. Descrever o procedimento de controle dos aditivos alimentares utilizados através da avaliação das fichas técnicas.

Os produtos devem ser elaborados de acordo com os memoriais de fabricação e rotulagem de produtos de origem animal e conforme o disposto na legislação vigente prevenindo a fraude econômica. Descrever o procedimento de combate à fraude econômica de acordo com o tipo do produto e seu respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) ou diretriz.

4.1.12 RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO

4.1.12.1 Objetivos Descrever os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição.

Devem ser controlados minimamente os processos de recepção de matéria prima, produção, expedição, estoque, condenações/destinações sendo que deve ser registrado também a movimentação das matérias-primas e produtos dentro do estabelecimento, além do estoque. Com base nos controles, é responsabilidade do estabelecimento preencher até o 10º dia útil do mês subsequente ao mês transcorrido, as informações referentes aos mapas estatísticos de recebimento de matéria-prima, produção, expedição e condenações/destinações entregando sob protocolo de entrada no Serviço de Inspeção municipal.

Descrever programa de recolhimento, contemplando a forma de recolhimento dos produtos em caso de desvios que possam acarretar danos ao consumidor, meios descritos de como serão rastreados e recolhidos, constando as seguintes diretrizes: capacitação dos funcionários, prever simulação de recolhimento, procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto, a forma de segregação dos produtos recolhidos e sua destinação final prevendo simulações de recolhimento.

4.1.13 BEM ESTAR ANIMAL

4.1.13.1 Objetivos Descrever os procedimentos que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate e em conformidade com a Portaria nº 365 de 16 de julho de 2021 e suas atualizações ou outra legislação que venham a substituí-las.

Descrever e monitorar os procedimentos de transporte, desembarque, lotação, jejum, descanso, condução, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, de acordo com a legislação vigente.

Descrever se os veículos, os contentores destinados ao transporte dos animais, as instalações e os equipamentos dos estabelecimentos de abate são construídos, sem prejuízo às legislações vigentes, em tamanho e funcionamento compatíveis com as necessidades das diversas espécies e categorias de animais, de modo facilitar o manejo,

minimizar ruídos e evitar condições que provoquem dor ou sofrimento desnecessários aos animais.

Descrever se os veículos, os contentores de transporte, as baias, os apriscos, os currais e demais instalações utilizadas no transporte ou no alojamento dos animais possuem capacidade definida e atendem aos requisitos da legislação vigente. Descrever o tipo do equipamento de insensibilização e quando for elétrico deve possuir dispositivo sonoro e visual que indique o período de tempo de sua aplicação, dispor de monitor posicionado de modo visível ao operador responsável pela insensibilização, que indique a tensão elétrica (voltagem), a intensidade da corrente (amperagem) e a frequência empregadas, que possibilite o monitoramento dos registros. Descrever como será realizado o monitoramento de escaldamento e esfola que serão utilizados como indicadores de avaliação da insensibilização e sangria.

4.1.14 MATERIAL ESPECÍFICO DE RISCO (MER)

4.1.14.1 Objetivos Descrever os procedimentos aplicados para assegurar a efetiva remoção, segregação e destinação do MER, nos frigoríficos que abatem bovinos e bubalinos, em virtude da prevenção da Encefalopatia Espongiforme Bovina (EEB), seguindo o descrito na Portaria SDA nº 651, de 08 de setembro de 2022. Os materiais considerados potencialmente de risco especificado (MER) para EEB são: encéfalo, olhos, medula espinhal e parte distal (70 cm) do íleo. Descrever os procedimentos operacionais relacionados aos MER, com registros diários auditáveis, contemplando:

- Remoção e segregação dos MER durante o abate, bem como a correta identificação e localização dos pontos de coleta;
- Registro da quantidade retirada por abate (correlação peso/nº de animais)
- Inutilização (que pode ser realizada mediante incineração, aterramento sanitário ou outro tratamento aprovado pelo Departamento de Saúde Animal e pelo órgão ambiental);
- Medidas preventivas e corretivas de possíveis desvios; Procedimentos de observância obrigatória para remoção, segregação e destinação dos MER:

• **Insensibilização/Remoção de resíduos cerebrais:** Os animais devem ser insensibilizados conforme procedimentos para o abate humanitário.

O método humanitário de abate mais adequado é a insensibilização mecânica que consiste no atordoamento por pistola de percussão/concussão da caixa craniana, portanto, sem penetração e sem lesão direta do encéfalo, evitando a dispersão de tecido cerebral no ambiente e contaminação da carcaça.

Quando o método de insensibilização utilizado for o de lesão direta do encéfalo com pistola de dardo penetrante, os eventuais resíduos do encéfalo dispersados durante a insensibilização devem ser removidos do ambiente (box de atordoamento e praia de vômito) e da carcaça (perfuração deixada pelo dardo na região frontal) e acondicionados em recipiente para depois serem juntados ao cérebro. Recolher possíveis resíduos de encéfalo (cérebro) presente nos equipamentos ou piso, com auxílio de rodos e pás, devidamente identificados.

Colocar os resíduos em recipientes exclusivos para tal fim (com cor diferenciada que identifique os utensílios e caixas usados para finalidade de coleta de MERs).

- **Ablação da cabeça:** O ponto de separação da cabeça da carcaça para lavagem deve ser provido de um recipiente devidamente identificado, conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos materiais especificados de risco (MER), para que o funcionário dessa linha possa fazer o recolhimento de partes do tecido cerebral, assim como fragmentos da medula oblonga e espinhal que, porventura, sobram das operações anteriores.

Esses resíduos devem ser tratados como MER e também juntados ao recipiente contendo encéfalo. Previamente à separação da cabeça da carcaça são necessários cuidados operacionais a fim de que se mantenha todos os músculos da cabeça preservados do risco de contaminação por pelos, sujidades externas e fragmentos da medula oblonga e espinhal.

- **Remoção dos olhos:** Imediatamente após a inspeção do conjunto cabeça língua, a cabeça é separada da língua e encaminhada à seção de cabeça, onde serão realizadas as operações de desarticulação da mandíbula, retirada dos músculos e remoção dos olhos.

Os olhos devem ser retirados por funcionário habilitado e depositados em recipiente devidamente identificado, conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos MER. Importante salientar que a operação de retirada dos olhos pode ser

realizada ainda na sala de matança, juntamente com a remoção das amígdalas. •
Remoção do cérebro:

O fendimento da cabeça para retirada do cérebro pode ser realizado como última operação da seção de cabeça, utilizando-se o equipamento denominado abridor de cabeça. A retirada do cérebro deve ser realizada por funcionário habilitado e depositado em recipiente devidamente identificado, conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos MER.

O cérebro, quando destinado ao consumo humano, deve ser retirado e acondicionado em recipiente próprio para produto comestível.

• **Remoção da medula espinhal:** Após evisceração, a carcaça segue para a plataforma de serra de carcaça, onde a mesma é serrada na posição ventral, sentido caudo/cranial, seguindo a linha média, dividindo a carcaça em duas meias carcaças o que facilita a retirada da medula espinhal.

A retirada da medula espinhal pode ser feita manualmente utilizando um instrumento com formato de espátula específico para este fim ou com extrator pneumático. A medula deve ser acondicionada em recipiente devidamente identificado, conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos MER.

Os fragmentos da medula espinhal provenientes da serragem da coluna vertebral que caem na área adjacente à plataforma da serra de carcaça devem ser recolhidos e acondicionados no mesmo recipiente de medula, até serem destruídos.

A medula espinhal, quando destinada ao consumo humano deve ser retirada ainda na linha de toalete e acondicionada em recipiente para produto comestível.

• **Remoção da porção distal do íleo:** A operação de remoção da porção distal do íleo deve ocorrer na área suja da triparia, através de seccionamento do mesmo, utilizando gabarito de 70 cm.

O terço distal do íleo seccionado deve ser acondicionado em recipiente devidamente identificado, conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos MER. Os estabelecimentos que aproveitarem todo intestino delgado (excetuando a porção distal do íleo) para consumo humano deverão possuir procedimentos escritos e registros, que



garantam que o beneficiamento de tripas, não implica risco de introdução em produtos destinados à alimentação animal.

Padronizar o modo de identificação dos locais e recipientes envolvidos no plano de remoção, segregação e destinação dos materiais especificados de risco (MER) e incluí-los nos programas de autocontrole do estabelecimento.

Os equipamentos utilizados para remoção de MER assim como os recipientes utilizados para seu acondicionamento, devem ser identificados por código de cor ou com tarja indicando seu uso específico para essa finalidade.

Os MERs devem ser devidamente ensacados em embalagens identificadas, pesados e destinados à incineração. A destruição diária por incineração dos MER no próprio estabelecimento de abate, só deve ser realizada se o equipamento (forno crematório) utilizado, não produzir emissões prejudiciais à natureza. O equipamento deve ser autorizado pelo órgão.

5. ANEXOS:

1 – VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS ELEMENTOS DE CONTROLE;

ANEXO 1:



VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
Nº00X/SIM XXX/202X

↳ - INSPEÇÃO PERMANENTE
 ↳ - INSPEÇÃO PERIÓDICA
 ↳ - IN LOCO
 ↳ - DOCUMENTAL

A - Identificação dos turnos:

Atividades realizadas no turno descrito:

Total de animais abatidos por espécie/processo industrial realizado:

Data da realização da verificação:

B - Elementos de controle:

01- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, água residual e calibração)

Área/instalação/utensílio/instrumento	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros da empresa in loco (sim ou não)	Data e horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				

02- Água de abastecimento:

Ponto de coleta/reservatório	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros da empresa in loco (sim ou não)	Data e horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber: Descrever os parâmetros de água residual e PH.				

03- Controle integrado de pragas:

Área/instalação/utensílio/instrumento	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros da empresa in loco (sim ou não)	Data e horário	Responsável (rubrica)

CNPJ: 94.446.804/0001-62 – Fone: (55) 3221-7441
 End: Rua Lamartine Souza, 68 N. S. de Lourdes - CEP: 97050-282
 Santa Maria – RS
 E-mail: 88888888@circ.rs.gov.br site: www.circ.rs.gov.br



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

04- Higiene industrial e operacional:

Área/instalação/utensílio/instrumento	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros da empresa in loco (sim ou não)	Data e horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				

05- Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários:

Área/instalação	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros da empresa in loco (sim ou não)	Data e horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				

06- Procedimento Sanitário Operacional:

Área/instalação/utensílio/instrumento	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros da empresa in loco (sim ou não)	Data e horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				

07- Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem:

Matéria-prima/insumo	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros da empresa in loco (sim ou não)	Data e horário	Responsável (rubrica)

CNPJ: 94.446.804/0001-62 – Fone: (55) 3221-7441
 End: Rua Lamartine Souza, 68 N. S. de Lourdes - CEP: 97050-282
 Santa Maria – RS
 E-mail: 88888888@circ.rs.gov.br site: www.circ.rs.gov.br



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

08-Controle de temperaturas:				
Área/instalação/equipamento/produto/operação	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros da empresa in loco (sim ou não)	Data e horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber: *no caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento lote e o valor encontrado).				

09-ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE				
Área/instalação/utensílio/instrumento	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros da empresa in loco (sim ou não)	Data e horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				

10-ANÁLISES LABORATORIAIS				
Descrição/coleta/cronograma	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros da empresa in loco (sim ou não)	Data e horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				

11- CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS E COMBATE A FRAUDE				
--	--	--	--	--

CNPJ: 94.446.804/0001-62 – Fone: (55) 3221-7441
 End: Rua Lamarline Souza, 68 N. S. de Lourdes - CEP: 97050-282
 Santa Maria – RS
 E-mail: 88818058810@circ.rs.gov.br site: www.circ.rs.gov.br



Formulação/processo/rotulo	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros da empresa in loco (sim ou não)	Data e horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				

12- RASTREABILIDADE E RECOUIMENTO				
Produto/destinação/operação	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros da empresa in loco (sim ou não)	Data e horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				

13- BEM-ESTAR ANIMAL - ESPECIFICO PARA ABATE				
Transporte/desembarque/otação/descanso condução/mobilização/contenção insensibilização/sangria	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros da empresa in loco (sim ou não)	Data e horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				

14-IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MER – ESPECIFICO PARA ABATE				
Produto/destinação/operação	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros da empresa in loco (sim ou não)	Data e horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				

CNPJ: 94.446.804/0001-62 – Fone: (55) 3221-7441
 End: Rua Lamarline Souza, 68 N. S. de Lourdes - CEP: 97050-282
 Santa Maria – RS
 E-mail: 88818058810@circ.rs.gov.br site: www.circ.rs.gov.br



15- RESPALDO PARA CERTIFICAÇÃO OFICIAL				
Descrição/destinação/operação	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros da empresa in loco (sim ou não)	Data e horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				

OBSERVAÇÕES:

ASSINATURA E CARIMBO DA EQUIPE DE SERVIDORES OFICIAIS RESPONSÁVEIS PELAS
VERIFICAÇÕES OFICIAIS ACIMA:

ASSINATURA DO REPRESENTANTE DO ESTABELECIMENTO:

CNPJ: 94.446.804/0001-62 – Fone: (55) 3221-7441
End: Rua Lamartine Souza, 68 N. S. de Lourdes - CEP: 97050-282
Santa Maria – RS
E-mail: coordinspcirc@circ.rs.gov.br - site: www.circ.rs.gov.br

7. HISTÓRICO DE REVISÕES:

Elaborador:	Data da elaboração:	Revisor	Próxima revisão:
Letícia Portela Rossi Coordenadora do DIPOA CI-CENTRO/RS	24/03/2025	Michele Trindade Oficial Administrativo	24/03/2026