

**SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA
E CONTROLE DE ZOOSE**

ATOS DA SUBSECRETARIA

PORTARIA “N” S/SUBVISA Nº 556, DE 08 DE JUNHO DE 2020.

Dispõe sobre o **manual de procedimentos para verificação oficial** dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos sujeitos à inspeção e fiscalização do SIM-RIO/POA e quanto ao modelo de plano de ação para correção de inconformidades que deve ser apresentado pelos estabelecimentos ao SIM-RIO/POA, para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos de origem animal.

A SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOOSE, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor; e

CONSIDERANDO a delegação expressa de competência prevista na alínea “a”, inciso VII, art. 65 do Decreto Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018;

CONSIDERANDO a necessidade do SIM-RIO/POA de estabelecer, em normas técnicas específicas, os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção, aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos, por autoridade sanitária competente do SIM-RIO/POA, com formação em medicina veterinária, conforme define o § 3º do artigo 24 do Decreto-Rio nº 46310 de 01 de agosto de 2019;

Resolve:

Art. 1º. Aprovar o manual de procedimentos e roteiro de inspeção sanitária para a verificação oficial dos programas de autocontrole (PAC) dos estabelecimentos registrados no SIM-RIO/POA, dispostos na forma dos anexos a seguir.

ANEXOS:

- 1- Anexo I - Manual de procedimentos para verificação oficial dos programas de autocontrole dos estabelecimentos de abate de animais, industrialização e armazenagem de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis.
- 2- Anexo II - Verificação oficial dos elementos de controle – Inspeção permanente

- 3- Anexo III - Verificação oficial dos elementos de controle – Inspeção periódica
- 4- Anexo IV - Quadro de ações de inspeção e fiscalização
- 5- Anexo V - Plano de ação referente à verificação oficial dos elementos de controle

Art. 2º. Durante o prazo concedido para o desenvolvimento, implementação, monitoramento e verificação oficial dos PAC, e até que seja alcançada a estrutura para a verificação desses programas, as inspeções/fiscalizações de rotina visarão acompanhar particularmente o cumprimento dos planos de ação apresentados pelos estabelecimentos.

Parágrafo único. Transitoriamente serão usados roteiros de verificação, cuja formatação seguirá modelo e sistemática de preenchimento e aplicação, definidos em norma interna específica a ser expedida oportunamente pelo Núcleo de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - NAGRO.

Art. 3º. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

ANEXO I

Procedimentos para verificação oficial dos programas de autocontrole em estabelecimentos de abate de animais, industrialização e armazenagem de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis.

1. Introdução

As atividades realizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal compreendem a inspeção tradicional (exames *ante* e *post mortem*, coleta de amostras, certificação sanitária, reinspeção, procedimentos de registro de estabelecimentos e produtos, verificação oficial de planos de ação e adoção de ações fiscais - medidas cautelares, auto de infração, interdição total ou parcial, apreensão ou condenação de produtos, entre outras) e a verificação dos programas de autocontrole.

Portanto, na abordagem do tema verificação oficial dos programas de autocontrole nesta norma técnica, **devem ser excluídos os conceitos relativos aos procedimentos da inspeção tradicional**. Desta forma, a inspeção tradicional e a verificação oficial dos autocontroles devem ser equacionadas, a fim de manter o equilíbrio das ações de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

2. Grupos de estabelecimentos em função do caráter de inspeção

Foram identificados dois grupos de estabelecimentos, classificados em razão da frequência de verificação oficial de autocontrole, sendo indicados os respectivos modelos de roteiro de inspeção sanitária a serem utilizados no Quadro 01.

Quadro 01. Classificação dos estabelecimentos quanto ao caráter de inspeção permanente ou periódica.

Grupo	Descrição	Modelo de formulário
1	Estabelecimentos registrados no SIM-RIO/POA sob inspeção permanente	Anexo II – Partes I e II
2	Estabelecimentos registrados no SIM-RIO/POA sob inspeção periódica	Anexo III – Partes I, II e III.

Os estabelecimentos sob caráter de inspeção permanente, grupo 1, possuem inspeção realizada desta forma em razão do risco sanitário envolvido nas atividades de abate (inspeção *ante* e *post mortem*).

Os estabelecimentos sob regime de inspeção periódica, grupo 2, passam automaticamente a ter a frequência mínima de verificação oficial dos autocontroles (seja no local ou documental) igual à frequência mínima de fiscalização definida com base na Portaria “N” S/SUBVISA Nº 555, de 08 de junho de 2020 (quinzenal, bimestral, semestral ou anual), definidos no quadro 2.

Quadro 02. Frequência de verificação oficial dos programas de autocontrole

Grupo	Modelo de roteiro de inspeção sanitária	Modelo de formulário
1	ANEXO II – Parte I	Anexo II – Partes I e II
1	ANEXO II – Parte II	Anexo III – Partes I, II e III.
2	ANEXO III – PARTES I, II e III	quinzenal, bimestral, semestral ou anual: Portaria S/SUBVISA Nº 555 de 08/06/20

3. Da supervisão, da fiscalização propriamente dita e da verificação oficial com base nos autocontroles

É importante que as atividades de supervisão, de fiscalização e de verificação oficial com base nos autocontroles das empresas estejam claramente definidas para o Serviço Oficial.

A supervisão, a cargo de grupo específico do SIM-RIO/POA, consiste na avaliação realizada por esses profissionais quanto às condições gerais de funcionamento dos estabelecimentos registrados e na avaliação das atividades de fiscalização atribuídas aos técnicos do SIM-RIO/POA, responsáveis pela inspeção técnica local.

O SIM-RIO/POA é o responsável principal pelas ações de fiscalização propriamente ditas junto aos estabelecimentos registrados, as quais abrangem, mas não se limitam, a verificação oficial dos autocontroles, por incluir diversas atividades da chamada “inspeção tradicional”.

A verificação oficial com base nos autocontroles é atividade inerente à fiscalização, sob competência do SIM-RIO/POA, e visa avaliar, principal e especificamente, a implementação dos programas de autocontrole por parte das empresas registradas.

Quadro sinóptico das ações inerentes à inspeção tradicional e verificação oficial dos autocontroles consta no Anexo IV da presente portaria.

Deste modo, a fiscalização definida nesta Portaria, não pode, em absoluto, ser substituída pela supervisão, nem substituída unicamente pelos procedimentos de verificação oficial de autocontroles aqui padronizados.

4. Ações do SIM-RIO/POA

O Serviço Oficial deve possuir acesso aos programas atualizados dos autocontroles aplicados pelo estabelecimento.

O SIM-RIO/POA deverá construir um plano de inspeção para cada estabelecimento registrado para facilitar a verificação oficial dos elementos de controle. O plano de inspeção consiste em um planejamento descrito que abrange as áreas de inspeção, unidades de inspeção, pontos de coleta de água, os procedimentos sanitários operacionais, os pontos críticos de controle definidos ao APPCC e mapa com a identificação e localização das armadilhas de controle integrado de pragas.

O SIM-RIO/POA deverá implantar o plano de inspeção de forma a compatibilizar suas ações às diretrizes deste Manual.

A amostragem e sistemática da verificação oficial deverão obedecer ao padrão constante do quadro 3, considerando ainda o plano de inspeção elaborado para o estabelecimento.

Quadro 03. Amostragem e sistemática da verificação oficial a ser aplicada a cada elemento de controle.

Elemento de Controle	Tipo de Verificação	Grupo de Estabelecimento (1 ou 2)	Amostragem Mínima sorteada ou d	Unidade	Etapa
Manutenção de instalações e equipamentos	No local	1 e 2	10%	Área de inspeção (AI)	*
Água de abastecimento	No local	1 e 2	10%	Pontos de coleta	*
Controle integrado de pragas	No local	1 e 2	10%	Armadilhas e dispositivos de proteção contra de pragas	*
Higiene industrial e operacional	No local	1 e 2	10% para pré operacional	Unidade de inspeção (UI)	*
	No local	1 e 2	10% para operacional	UI	*
Higiene e hábitos higiênicos dos colabo	No local	1 e 2	5%	Colaborador	*
Procedimentos sanitários operacionais	No local	1 e 2	10%	Procedimento	*
Controle da matéria-prima	No local	1 e 2	100%	Recebimento de matéria-prima referente a 1 produto /lote elaborado	*
	No local	1 e 2	1%	Recebimento de matéria-prima destinada ao aproveitamento condicional	*
	No local	1 e 2	1	Recebimento de insumo de produto elaborado	Insumo (ingrediente, material de embalagem)
Controle de temperatura	No local	1 e 2	10%	AI	*
	No local	1 e 2	10%	UI	*
	No local	1 e 2	1	Operação	*
	No local	1 e 2	5	Amostra de produto ou/e matéria-prima	*
Programa de análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC	No local	1	100%	PCC de contaminação fecal por leite ou ingesta	Monitoramento/observação corretiva mensuração direta
	No local	1 e 2	50%	Dos demais PCC	*
Análises laboratoriais	No local	1 e 2	1	Acompanhamento do procedimento de coleta	*

autocontrole				realização da técnica analítica	
Controle de formulação de produtos e combate à fraude	No local	1 e 2	1	Produto registrado	*
Rastreabilidade e recolhimento	No local	1 e 2		Lote de produto elaborado	*
Respaldo para certificação oficial	No local	1 e 2		Processo específico para respaldo da certificação sanitária	*
Bem-estar animal	No local	1	1	Veículo de transporte	Transporte desembarque
	No local	1	5	Curral, gaiola ou pocilga	Lotação/descanso
	No local	1	5	animal	Imobilização ou contenção
	No local	1	5	animal	Insensibilização, sangria e ou esfolia
Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco - MER	No local	1	5	Carcaça, cabeça e intestino	Todos os pontos/locais de remoção/segregação
	No local	1	1	Embalagem	Destinação/inutilização
Todos os elementos	Documental	1 e 2	3	Dias alternados de registros gerados pela empresa dentro do período avaliado, distintos ou não, para cada elemento	*

5. Orientações para verificação oficial para cada elemento de controle

Na verificação oficial, deverão ser considerados, entre outras, as seguintes orientações em cada elemento de controle:

5.1. Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)

Avaliar se as áreas de inspeção (AIs), suas 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, e se estão em condição sanitária de operação.

Avaliar se as AIs 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 as AIs 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 as AIs dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e se este é capaz de drenar o volume produzido ou de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável.

Avaliar se as AIs dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.

5.2. 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.

5.3. Controle Integrado 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.

5.4. Higiene Industrial e Operacional

Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as unidades de inspeção (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.

A 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 a UI está ou não em condições sanitárias.

O monitoramento operacional consiste em avaliar se a UI mantém ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos.

A verificação consiste em avaliar se o monitoramento ou se a implementação estão sendo realizados da forma adequada conforme plano escrito. As ações corretivas devem ser avaliadas frente às 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.

5.5. Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários

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 se 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.

5.6. Procedimentos Sanitários Operacionais

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.

5.7. 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.

Avaliar a implementação do disposto na Instrução Normativa nº 49, de 14 de setembro de 2006.

5.8. 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.

Nos processos produtivos que envolvam cozimento deve ser avaliada a validação térmica correspondente e o cozimento propriamente dito no elemento de controle do APPCC quando este for considerado um PCC.

5.9. 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:

A) Monitoramento – devem-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

B) Verificação – devem-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

C) Ação corretiva/preventiva – devem-se avaliar as ações executadas considerando:

- As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?
- As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?
- As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?
- 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?

Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC e seus resultados.

No caso de estabelecimentos de abate a mensuração do PCC de contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças é obrigatória.

5.10. Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)

Avaliar in loco o procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica, conforme o caso. Por exemplo: análises de recepção do leite e coleta e execução do *dripping test*.

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 credenciados, 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.

5.11. Controle de formulação 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 e/ou quantidade aprovadas. Verificar se a matéria-prima empregada corresponde realmente à 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 “tambleamento”).

No processo de fabricação deve-se observar se os parâmetros indicados no processo produtivo foram respeitados conforme a natureza do produto. Exemplo: se o produto for maturado, o tempo e condições de maturação; se o produto for defumado, o método de defumação empregado; se o produto for salgado, o tempo de salga.

Realizar as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos. Exemplo: *dripping test*, absorção de água em carcaça de aves; teste em recepção de leite cru refrigerado; histamina em pescado; metabissulfito em camarão.

Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado.

5.12. Rastreabilidade e recolhimento

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 seu processo/produto do uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto.

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.

5.13. Bem-estar animal

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 se atendem o disposto na Instrução Normativa nº 03 de 17 de janeiro de 2000.

5.14. Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)

Avaliar se o estabelecimento que abate ruminantes está atendendo seu plano escrito de MER em todas as etapas, bem como se está compatível com o disposto no Memorando-Circular nº 001/2007/CGI/DIPOA/MAPA de 23 de janeiro de 2007 e aditamentos.

Todos os elementos de controle devem ser verificados pelo Serviço Oficial in loco, no mínimo, uma vez dentro do período de um ano, considerando a frequência estabelecida no Anexo IV.

As não conformidades identificadas durante os procedimentos de verificação oficial dos autocontroles serão registradas nos modelos de roteiro de inspeção sanitária constantes dos Anexos II e III e devem, para todos os fins, ser tratadas como notificação oficial ao estabelecimento.

O registro das não conformidades nos roteiros de inspeção sanitária não isenta o Serviço Oficial da adoção de outras ações fiscais ou administrativas, quando couberem.

Quando o Serviço Oficial constatar não conformidades em momento diferente da ocasião da verificação oficial estabelecida nos Anexos II e III e nas frequências estabelecidas no Anexo IV, deverá tratá-las da mesma forma descrita no parágrafo anterior, aplicando as ações fiscais cabíveis, quando necessário.

As não conformidades registradas devem ser respondidas de forma imediata ou mediata pelos estabelecimentos por meio de plano de ação e avaliadas pelo SIM-RIO/POA, conforme o modelo disposto na presente Portaria.

O plano de ação deve ser protocolado no Serviço Oficial em até 10 (dez) dias após a data de ciência no Anexo II ou III, podendo ser por via digital.

A avaliação pelo SIM-RIO/POA das medidas corretivas e preventivas adotadas pelos estabelecimentos, quanto às não conformidades registradas (seja in loco, durante a revisão documental dos registros das empresas ou no plano de ação), deve sempre considerar os tópicos abaixo:

- 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?

O SIM-RIO/POA, após a avaliação do plano de ação apresentado, deve comunicar o resultado da avaliação à empresa e acompanhar sua execução.

6. Sistemática de análise dos resultados das informações do Serviço Oficial

Ficará a cargo das supervisões a avaliação dos resultados das verificações oficiais realizadas pelo SIM-RIO/POA. Ressalta-se que permanece a necessidade de inserção do risco associado ao desempenho do estabelecimento - RD (Parte III do Anexo III) eletronicamente no SISVISA para atualização, após cada inspeção técnica.

A documentação atualizada deve ser considerada para o direcionamento das próximas supervisões e das ações de reforço da fiscalização.

ANEXO II VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX/SIM/AA CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE PARTE I – NO LOCAL

A – Elementos de controle (vide portaria “N” S/SUBVISA n.º 557 de 08/06/2020)					
1 – Manutenção (Instalações e equipamentos– pisos paredes e tetos), iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)					
Área/ Instalação/ Equipamento/U tensílio/ Instrumento	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros “no local” da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

2 – Água de abastecimento								
Ponto de coleta/reservatório /sistema de tratamento/equipa mento	Cloro residual livre	pH *	Há não conformidade? Sim ou não	Horário	Compatível com registros “no local” da empresa (Sim ou não)	Data	Horári o	Responsável (rubrica)
*Preencher quando aferido Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:								

3 – Controle integrado de pragas					
Área/ Instalação/ Equipamento	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros “no local” da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

4- Higiene industrial e operacional							
Área/Instalação/Equipamento/Uten- sílios/Instrumento	Pré operacional	Implementação/Monitorame- nto/Verificação/ação corretiva	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

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

5- Higiene e Hábitos higiênicos dos funcionários					
Área/ Instalação/ Equipamento	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsáv- el (rubrica)

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

6 – Procedimentos sanitários operacionais					
Área/ Instalação/equipamento/op- eração	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Respons- ável (rubrica)

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

7 – Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem					
Matéria-prima / Insumos	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

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

8- Controle de temperaturas						
Área/ Instalação/ Equipamento/Produt- o/Operação	Observação direta/Mensuração direta*	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

No caso de mensuração direta, deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote/ e o valor encontrado).

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

9-Programa de análise de perigos e pontos críticos de controle – APPCC							
PCC	Monitoramento/Verificação / Ação corretiva	Observação direta/Mensuração direta**	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Respo- nsável (rubric- a)

** No caso de mensuração direta, deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado(discriminando o processo/equipamento/lote/ e o valor encontrado). Em relação ao limite crítico do PCC).

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

10 – Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)					
Área/ Instalação/equipamento/operação	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros “no local” da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

11 – Controle de formulação de produtos e combate a fraudes					
Formulação /processo/ rótulo	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros “no local” da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

12 – Rastreabilidade e Recolhimento					
Produto/ operação/Mer cado /destinação	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros “no local” da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

13 – Bem-estar animal					
Transporte / desembarque/Lota ção/Descanso/Con dução/Imobilização /Contenção/ Insensibilização/Sa naria	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros “no local” da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

14 – Identificação/remoção/segregação e destinação do material especificado de risco(MER). Exclusivo para abate de ruminantes					
Área/ Instalação/ /operação/Mer	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros “no local” da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

Nomes,data, carimbos e assinaturas:

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações
oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):
Assinatura do Representante do estabelecimento:

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE

N XXX/SIM-RIO/POA/AA
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE

PARTE II – DOCUMENTAL

A- Identificação do Período Avaliado: De ____ / ____ / ____ a ____ / ____ / ____		
B – Avaliação dos registros		
Elemento de controle	Procedimento	*Não conforme (X)
1	Manutenção (Instalações e equipamentos– pisos paredes e tetos), iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
2	Água de abastecimento	
3	Controle integrado de pragas	
4	Programa escrito de higiene industrial e operacional	
	Registro de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registro diário da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registro diário da higienização operacional e ação corretiva	
	Registro de verificação de ações corretivas	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
5	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
6	Procedimentos sanitários operacionais	
7	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem	
8	Controle de temperaturas	
9	Programa escrito de análise de perigos e pontos críticos de controle	
	Registro de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registro de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
10	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)	
11	Controle de formulação de produtos e combate a fraudes	
12	Rastreabilidade e Recolhimento	
13	Bem-estar animal	
14	Identificação/remoção/segregação e destinação do material especificado de risco (MER). Exclusivo para abate de ruminantes	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

* Marcar com "X" quando considerado não conforme

C – Nome, data, carimbo e assinatura

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura do Representante do estabelecimento:

ANEXO III

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
N XXX/SIM-RIO/POA
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO
PARTE I - IN LOCO

A – Elementos de controle (Vide Portaria “N” S/SUBVISA N.º 557/20)					
1 – Manutenção (Instalações e equipamentos– pisos paredes e tetos), iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)					
Área/ Instalação/ Equipamento/U tensílo/ Instrumento	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros “no local” da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

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

2 – Água de abastecimento								
Ponto de coleta/reservatório/sistema de tratamento/equipamento	Cloro residual livre	pH*	Há não conformidade? Sim ou não	Horário	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
*Preencher quando aferido Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:								

3 – Controle integrado de pragas					
Área/Instalação/Equipamento	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

4- Higiene industrial e operacional							
Área/Instalação / Equipamento/Utensílios/Instrumento	Pré operacional	Implementação/ Monitoramento/ Verificação/ação corretiva	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

5– Higiene e Hábitos higienicos dos funcionários					
Área/Instalação/Equipamento	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

6 – Procedimentos sanitários operacionais					
Área/Instalação/equipamento/operação	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

7 – Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional),

ingredientes e material de embalagem					
Matéria Prima / Insumos	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

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

8- Controle de temperaturas						
Área/ Instalação/ Equipamento/Produto/ Operação	Observação direta/Mensuração o direta*	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

*No caso de mensuração direta, deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote/ e o valor encontrado).
 Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

9-Programa de análise de perigos e pontos críticos de controle – APPCC							
PCC	Monitoramento/Verificação / Ação corretiva	Observação direta/Mensuração direta**	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatível com registros "no local" da empresa (sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

** No caso de mensuração direta, deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote/ e o valor encontrado). Em relação ao limite crítico do PCC).
 Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

10 – Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)						
Área/ Instalação/equipamento/operação	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)	

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

11 – Controle de formulação de produtos e combate a fraudes					
Formulação /processo/ rótulo	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

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

12 – Rastreabilidade e Recolhimento					
Produto/ operação/Mercado /destinação	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

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

--

13 – Bem-estar animal					
Transporte / desembarque/Lotação/Descanso/Condução/I mobilização/Contenção/ Insensibilização/Sangria	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

14 – Identificação/remoção/segregação e destinação do material especificado de risco(MER). Exclusivo para abate de ruminantes					
Area/ Instalação/ /operação/Mer	Há não conformidade? Sim ou não	Compatível com registros "no local" da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

Nomes,data, carimbos e assinaturas:

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):
Assinatura do Representante do estabelecimento:

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
N XXX/SIM-RIO/POA
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO
PARTE II – DOCUMENTAL

A- Identificação do Período Avaliado: De / / a / /		
B – Avaliação dos registros		
Elemento de controle	Procedimento	*Não conforme (X)
1	Manutenção (Instalações e equipamentos– pisos paredes e tetos), iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
2	Água de abastecimento	
3	Controle integrado de pragas	
4	Programa escrito de higiene industrial e operacional	
	Registro de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registro diário da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registro diário da higienização operacional e ação corretiva	
	Registro de verificação de ações corretivas	
	Identificação do responsável, data, e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
5	Higiene e Hábitos higiênicos dos funcionários	
6	Procedimentos sanitários operacionais	
7	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem	
8	Controle de temperaturas	
9	Programa escrito de análise de perigos e pontos críticos de controle	
	Registro de monitoramento e ações corretivas	

	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registro de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data, e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
10	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)	
11	Controle de formulação de produtos e combate a fraudes	
12	Rastreabilidade e Recolhimento	
13	Bem-estar animal	
14	Identificação/remoção/segregação e destinação do material especificado de risco(MER). Exclusivo para abate de ruminantes	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		
C – Nome, data, carimbo e assinatura		

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):
Assinatura do Representante do estabelecimento:

PARTE III
RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO
DESEMPENHO DO
ESTABELECIMENTO (RD) N XXX/SIM-RIO/POA
Conforme Portaria “N” S/SUBVISA N.º 555 de 08/06/20

EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO (Dados gerados durante a fiscalização)	2.6. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA):	
	2.7. O estabelecimento insere corretamente as informações no SISVISA (mapas estatísticos)?	() Sim () Não
	2.8. Meses/Anos Verificados:	
	2.9. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local?	() Sim () Não
	2.10. Referências (nº do(s) Termo(s) de intimação Auto(s) de Infração, Edital (is) de Interdição, Termo(s) de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização):	
	2.11. Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?	() Sim () Não
	2.12 Observações da equipe de fiscalização à chefia imediata:	
3. ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO		
3.1. Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o Anexo III desta norma: RD () 1 () 2 () 3 () 4		
3.2. () Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado conforme documentos anexos. O seu retorno fica condicionado à retomada de controle sob seu processo. Edital de Interdição:		
3.3. Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:		

A Parte III deve considerar a avaliação das atividades de inspeção tradicional e de verificação com base nos autocontroles do estabelecimento, não devendo ser disponibilizada à empresa.

QUADRO DE AÇÕES DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Inspeção e Fiscalização	Caráter de Inspeção	Tipo de inspeção	Ação	Frequência Mínima	Modelo
	Permanente	Tradicional	Ante mortem	De acordo com as normas legais complementares e demanda específica	Estabelecido em Normas
			Post mortem		
			Coleta de amostras		
			Reinspeção		
			Registro do estabelecimento (análise de projetos e afins)		
			Registro de produtos (análise e afins)		
			Dados estatísticos		
			Verificação do plano de ação/apuração de denúncias		
			Notificações administrativas		
	Permanente	Verificação oficial com base nos PAC dos estabelecimentos	Manutenção (Instalações e equipamentos– pisos paredes e tetos), iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	Quinzenal (no local) – Parte I e Trimestral (documental – Parte II)	Parte I e II do anexo II) DA Portaria “N” S/SUBVISA N.º 555/20
			Água de abastecimento		
			Controle integrado de pragas		
			Higiene industrial e operacional		
			Higiene e Hábitos higiênicos dos funcionários		
			Procedimentos sanitários operacionais		
			Controle da materia prima(inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem		
			Controle de temperaturas		
			Análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC		
			Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)		
			Controle de formulação de produtos e combate à fraude		
			Rastreabilidade e Recolhimento		
			Bem-estar animal		
			Identificação/remoção/segregação e destinação do material especificado de risco(MER). Exclusivo para abate de ruminantes		

Inspeção e Fiscalização	Caráter de Inspeção	Tipo de inspeção	Ação	Frequência Mínima	Modelo
	Periódica	Tradicional		De acordo com as normas legais complementares e demanda específica	Estabelecido em Normas
			Coleta de amostras		
			Reinspeção		
			Registro do estabelecimento (análise de projetos e afins)		
			Registro de produtos (análise e afins)		
			Dados estatísticos		
			Verificação do plano de ação/apuração de denúncias		
			Notificações administrativas		
	Periódica	Verificação oficial	Manutenção (Instalações e	Quinzenal (no	Parte I e II do

		com base nos PAC dos estabelecimentos	equipamentos– pisos paredes e tetos), iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	local) – Parte I e Trimestral (documental – Parte II)	anexo II) DA Portaria “N” S/SUBVISA N.º 555/20
			Água de abastecimento		
			Controle integrado de pragas		
			Higiene industrial e operacional		
			Higiene e Hábitos higiênicos dos funcionários		
			Procedimentos sanitários operacionais		
			Controle da matéria prima(inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem		
			Controle de temperaturas		
			Análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC		
			Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)		
			Controle de formulação de produtos e combate à fraude		
			Rastreabilidade e Recolhimento		
		RD	Caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento (RD)		Parte 3 do anexo IV da Portaria “N” S/SUBVISA N.º 555/20

ANEXO V
PLANO DE AÇÃO – DATA: dd/mm/aa
REFERENTE À VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE
CONTROLE
N XXX/SIM-RIO/POA

Elemento de controle e número	Deficiência registrada	Medida corretiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Medida preventiva proposta ou realizada	Data proposta de realização	Data e resultado da verificação oficial (Atendido ou não atendido, no prazo)	Rubrica do servidor da equipe do SIM local responsável pela verificação oficial

Representante do estabelecimento (nome, cargo e assinatura):

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura e carimbo do responsável pela equipe de servidores atuantes no estabelecimento: