



RESOLUÇÃO Nº 006/2025

A DIRETORA PRESIDENTE DA AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE PERNAMBUCO - ADAGRO, no uso das atribuições Legais e;

Considerando a Portaria nº 59, de 12 de abril de 2019, publicada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, no Diário Oficial da União em 16 de abril de 2019, nº 73, seção 1, página 45, que reconheceu o Serviço de Inspeção Estadual de Pernambuco com equivalência junto ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

Considerando a necessidade de padronização dos procedimentos e formulários do Serviço de Inspeção estadual,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar os modelos de formulários, estabelecer as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização, para verificação oficial dos programas de autocontrole implantados e implementados pelos estabelecimentos sob regime de inspeção periódica registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE), bem como o manual de procedimentos que servirá como base para a execução das atividades.

Parágrafo único. O manual de procedimentos de verificação oficial dos autocontroles dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) está descrito no Anexo I.

Art. 2º A verificação dos programas de autocontrole será realizada por Fiscal Estadual Agropecuário com formação em Medicina Veterinária, o qual poderá ser auxiliado pelo assistente de defesa agropecuário, cargos definidos no Decreto estadual nº 46.251, de 12 de julho de 2018, respeitadas as devidas competências.

Parágrafo único. O Fiscal Estadual Agropecuário com formação em Medicina Veterinária é responsável pela coordenação e pela orientação das atividades desempenhadas pelos ocupantes dos cargos de Assistente de Defesa Agropecuária.

Art. 3º A verificação dos programas de autocontrole se dará por meio da avaliação *in loco* ou documental.

§1º A frequência da verificação dos programas de autocontrole nos estabelecimentos registrados sob inspeção instalada em caráter periódico será aplicada de acordo com o cálculo do Risco Estimado Associado ao estabelecimento estabelecido em norma específica.

§2º A verificação documental de que trata este artigo será aplicada conforme Anexo II.

§3º A verificação *in loco* de que trata o §3º deste artigo será aplicada conforme Anexo III.

Art. 4º Os cronogramas de verificação documental nos estabelecimentos sob inspeção periódica e permanente serão definidos pela Gerência Estadual de Inspeção Animal.

Art. 5º Na verificação de não conformidades, os estabelecimentos devem ser notificados por meio do termo de notificação contendo os prazos determinados pelo Serviço Oficial para correção das não conformidades observadas, sem prejuízo das ações fiscais e medidas cautelares adotadas de acordo com o previsto na legislação vigente.

Art. 6º Todos os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual deverão implantar e implementar os programas de autocontrole.

Art. 7º A implantação e implementação dos programas de autocontroles consiste na elaboração do manual onde sejam descritas todas as ações pertinentes aos requisitos essenciais que visam à obtenção de alimentos inócuos, e no registro das ações em planilhas de monitoramento específicas para cada programa.

Art. 8º Os estabelecimentos classificados como Agroindústrias de Pequeno Porte (Decreto nº 42.109, de 3 de setembro de 2015) e Agroindústrias de Laticínios (Decreto nº 46.432, de 23 de agosto de 2018) que realizam comércio em âmbito estadual poderão utilizar modelo simplificado de planilhas de monitoramento dos programas de autocontrole.

Art. 9º Os registros das atividades em estabelecimentos que não possuem registro no Serviço de Inspeção Estadual como Fiscalizações e Vistorias Prévias, entre outras, se dará no Termo de Fiscalização conforme Anexo.

Art.10º Revoga-se a Resolução 001/2023.

Art. 11º Esta Resolução entra em vigor na data da publicação.

ANEXO I – Manual de procedimentos de verificação oficial dos autocontroles dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE).

ANEXO II – Formulário de verificação oficial documental de elementos de controle nos estabelecimentos em regime de inspeção periódica.

ANEXO III – Verificação oficial *in loco* de elementos de controle nos estabelecimentos em regime de inspeção periódica.

ANEXO IV – Termo de Fiscalização.

Recife, 24 de abril de 2025

Vania Lucia de Assis Santana
Diretora - Presidente



Documento assinado eletronicamente por **Vania Lucia Santana registrado(a) civilmente como Vania Lucia de Assis Santana**, em 24/04/2025, às 14:20, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.pe.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **65973768** e o código CRC **9C6EA949**.

AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DE PERNAMBUCO

Av. Caxangá, 2200, - Bairro Cordeiro, Recife/PE - CEP 50.711-000, Telefone: (81) 3181-4511

ANEXO I

MANUAL DE PROCEDIMENTOS DE VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE NOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE)

Os estabelecimentos deverão atender aos procedimentos descritos no Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos (Portaria Nº 368, de 4 de setembro de 1997) e alterações posteriores.

Todo estabelecimento registrado na Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco deverá implantar e implementar os programas de autocontrole conforme legislações estaduais e federais vigentes.

O Programa de autocontrole será específico para cada indústria respeitando-se as suas peculiaridades estruturais e de processo, sendo a sua elaboração e cumprimento de responsabilidade exclusiva de seus representantes e responsáveis legais.

Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) devem dispor de programas de autocontrole com registros sistematizados e auditáveis, que comprovem o cumprimento dos requisitos higiênicos, sanitários e tecnológicos pertinentes à atividade que executam.

O programa de autocontrole deve contemplar os seguintes itens:

- a) Identificação completa da empresa, do responsável legal e do responsável técnico, com respectivas assinaturas;
- b) Organograma da empresa;
- c) Número da versão, data de revisão e paginação;
- d) Identificação da equipe de controle de qualidade e suas funções;
- e) Relação de todos os produtos elaborados com os respectivos números de registro concedidos pela ADAGRO.

O Manual dos Programas de Autocontrole deve contemplar os seguintes elementos de controle, conforme a aplicabilidade nas atividades executadas pelos estabelecimentos registrados no SIE:

- Programa de autocontrole 1 - Higiene industrial e operacional;
- Programa de autocontrole 2 - Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários;
- Programa de autocontrole 3 - Água de Abastecimento;
- Programa de autocontrole 4 - Controle de Temperaturas;
- Programa de autocontrole 5 - Controle Integrado de Pragas;
- Programa de autocontrole 6 - Análises Laboratoriais;
- Programa de autocontrole 7- Controle de Matéria Prima, Ingredientes e Material de Embalagem;
- Programa de autocontrole 8 – Iluminação;
- Programa de autocontrole 9 – Ventilação;
- Programa de autocontrole 10 – Águas Residuais;
- Programa de autocontrole 11 - Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- Programa de autocontrole 12 – Manutenção;
- Programa de autocontrole 13 – Controle de formulação de produtos e combate à fraude;
- Programa de autocontrole 14 - Manejo de resíduos;
- Programa de autocontrole 15 - Rastreabilidade e Recolhimento;
- Programa de autocontrole 16 - Procedimentos sanitários operacionais

Programa de autocontrole 17 – Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC, obrigatório a todos os estabelecimentos registrados, incluindo as agroindústrias de Pequeno Porte (Decreto nº 42.109, de 3 de setembro de 2015) e Agroindústrias de Laticínios (Decreto nº 46.432, de 23 de agosto de 2018) que solicitarem adesão ao SISBI.

O APPCC será dispensado para estabelecimentos classificados como Queijaria Artesanal e Agroindústrias de Pequeno Porte (Decreto nº 42.109, de 3 de setembro de 2015) e Agroindústrias de Laticínios (Decreto nº 46.432, de 23 de agosto de 2018) que realizam comércio em âmbito estadual.

Programa de autocontrole 18 – Bem-Estar Animal, quando aplicável;

Programa de autocontrole 19 – Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER), quando aplicável;

O procedimento deve estar descrito em estabelecimentos que realizam o abate de bovinos, bubalinos, ovelhas e caprinos. Neste deve tratar como é feito o manuseio de identificação, remoção, segregação e destinação dos Materiais Especificados de Risco com base no ofício-circular nº 29/2020/CGI/DIPOA/SDA/MAPA e alterações posteriores.

Os programas de autocontrole deverão ser estruturados da seguinte forma:

- a) Objetivo;
- b) Legislação de referência;
- c) Campo de aplicação;
- d) Definições;
- e) Responsabilidades;
- f) Descrição detalhada de todos os procedimentos incluindo os procedimentos operacionais padrão (POP) que a empresa deverá cumprir em sua rotina;
- g) Forma de monitoramento (o que, como, quando e quem faz);
- h) Limites críticos e parâmetros de referência de acordo com a base legal;
- i) Ações preventivas;
- j) Descrição das não conformidades;
- k) Ações corretivas propostas na ocorrência de desvio da conformidade;
- l) Procedimentos de verificação;
- m) Registros (planilhas);
- n) Modelo de documentos de monitoramento.

Faz-se necessário que os programas sejam revisados uma vez por ano ou sempre que houver alterações em procedimentos realizados pelo estabelecimento.

O Serviço Oficial deve possuir acesso aos programas de autocontrole aplicados pelo estabelecimento.

O plano ou roteiro de inspeção para verificação oficial dos elementos de controle consiste em um planejamento descrito que abrange as áreas de inspeção, pontos de coleta de água, os procedimentos sanitários operacionais, os pontos críticos de controle definidos no APPCC e mapa com a identificação e localização das armadilhas de controle integrado de pragas.

Os pontos de coleta de água consistem em todos os pontos de coleta identificados pelo estabelecimento abrangendo captação após tratamento, reservatórios, distribuição e eventuais equipamentos.

Os procedimentos sanitários operacionais são os procedimentos executados durante as etapas de fabricação identificadas como críticas em relação a possibilidade de contaminação cruzada do produto.

De uma forma abrangente a verificação oficial sobre o autocontrole consiste num conjunto de ações, procedimentos e análises realizadas pelo Serviço de Inspeção com a finalidade

de verificar a efetividade dos programas de autocontrole implantados e implementados pelo estabelecimento.

A verificação oficial é realizada *in loco* e de forma documental abrangendo os procedimentos executados e os registros gerados pelo monitoramento e verificação previstos nos programas de autocontrole do estabelecimento além de outros documentos de suporte.

A verificação oficial *in loco* em caráter periódico deverá ser realizada em todas as áreas de inspeção do estabelecimento.

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

HIGIENE OPERACIONAL E INDUSTRIAL

O programa deve de higiene operacional e industrial deve:

Contemplar todos os procedimentos de limpeza e sanitização que serão executados, antes das operações (pré-operacionais) e durante (operacionais).

Prever os procedimentos de limpeza e sanitização de instalações, equipamentos, utensílios e instrumentos que possam estar envolvidos nas atividades industriais, visando evitar condições que causem alteração dos produtos.

Possuir planilhas de monitoramento, descrição da frequência de monitoramento, bem como medidas preventivas e corretivas para o caso de desvios.

Descrever a metodologia utilizada e empregada e suas etapas, o material utilizado, o tempo de contato, o tipo e a concentração dos agentes sanitizantes para garantir a efetividade da sanitização.

Contemplar a validação do programa, que inclui a realização de análises microbiológicas de superfícies de estruturas e equipamentos.

As medidas corretivas de higiene industrial devem ser descritas de modo que restaurem as condições sanitárias e previnam novas ocorrências, quando houver algum tipo de contaminação direta ou alteração de produtos.

O programa deve prever o controle da eficácia da higienização, por meio de análises laboratoriais ou outro método que demonstre a sua eficácia.

HIGIENE E HÁBITOS HIGIÊNICOS DOS FUNCIONÁRIOS

O programa deve abordar todos os aspectos de treinamento sobre hábitos higiênicos dos funcionários, a forma de registro destes treinamentos, bem como a frequência de realização deles.

Deve haver informações de como será realizado o controle de saúde dos funcionários, que deverão possuir atestado de saúde para manipulação de alimentos.

Devem ser descritos os procedimentos de lavagem e higienização de mãos e antebraços quando da entrada nas unidades industriais, bem como os procedimentos de uso de máscara e luvas.

O programa deve contemplar a descrição do uso de uniformes e acessórios usados pelos funcionários.

ÁGUA DE ABASTECIMENTO

O programa deve descrever a origem da água a ser utilizada no estabelecimento e alternativas em caso de não conformidades no abastecimento, bem como os sistemas de tratamento (inclui a cloração da água).

Os pontos de coletas devem ser definidos e identificados, bem como as frequências delas e os parâmetros analisados, além dos registros destes.

O programa deve contemplar as referências e os padrões fixados em legislação do órgão competente.

Os padrões devem ser monitorados pelo estabelecimento, e o programa deve conter as medidas corretivas e preventivas em caso de desvio.

O gelo deve possuir o mesmo padrão de potabilidade da água de abastecimento e deve estar contemplado neste programa.

Deve contemplar as formas de armazenamento e distribuição da água e do gelo, bem como cronograma de análises para avaliação de conformidade.

Deve ser descrito, no programa, o tipo de proteção da fonte de água, canalização e reservatório contra qualquer tipo de contaminação. Descrever, no programa, informações sobre a potabilidade da água e a quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.

Deve contemplar a descrição da rede de distribuição (rede hidráulica).

Sistema de abastecimento

Rede pública: quando a água de abastecimento é oriunda de companhias e empresas de abastecimento público;

Rede privada: quando se tratar de instalações de tratamento das próprias indústrias – pode ser de manancial subterrâneo ou de superfície.

O programa de autocontrole deve descrever os tratamentos realizados para garantir a potabilidade da água e se estes são adequados, de acordo com a origem da fonte de abastecimento.

CLORAÇÃO

Este item deve ser descrito no programa, lembrando que, em caso de cloração para obtenção de água potável, esta deve ser realizada anteriormente ao ingresso da água no reservatório, devendo ser observado o tempo mínimo de contato e o pH, que deve ser mantido de acordo com a legislação vigente.

Deve ser descrito, no programa, como ocorrerá o controle do teor de cloro, sendo que deve contemplar o monitoramento, sempre que o estabelecimento estiver em atividade, devendo os pontos de coletas representativos estarem previstos e devidamente identificados.

Deve haver descrição dos equipamentos utilizados para a cloração da água, como o uso de dosador de cloro e o sistema de alerta.

RESERVATÓRIO E REDE HIDRÁULICA

Deve ser descrito, no programa, o tipo de proteção da fonte de água, canalização e reservatório contra qualquer tipo de contaminação. Descrever, no programa, informações

sobre a potabilidade da água e a quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.

O programa deve descrever o sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar dependências, equipamentos e utensílios. Esse sistema pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor, as quais devem ser descritas.

O programa deve descrever o sistema de provimento de água gelada quando utilizada nos processos de fabricação de produtos.

CONTROLE DE TEMPERATURA

O programa deve prever como será realizado o controle das temperaturas de todos os ambientes industriais, as etapas do processo produtivo e de matéria-prima e produtos, as formas de registro e as medidas de controle preventivas e corretivas em caso de desvios.

As temperaturas descritas no programa referentes a controle de etapa de processos devem ser fundamentadas em bases técnico-científicas e dispositivos regulamentares.

O programa deve prever o registro das mensurações de temperaturas indispensáveis ao controle do processo em todas as etapas e descrever a frequência prevista.

Descrever os instrumentos utilizados nas mensurações de temperatura e a forma de registro desta operação.

CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

O programa deve descrever as formas de controle de pragas, de modo que seja capaz de evitar a entrada delas no estabelecimento e mantê-las afastadas do perímetro industrial.

O programa deve descrever todas as substâncias químicas e biológicas ou métodos físicos utilizados no controle de pragas do estabelecimento.

Deve descrever todas as formas de monitoramento e as medidas preventivas e corretivas a serem adotadas em caso de desvios.

No caso de controle de pragas realizado por terceiros, os documentos comprobatórios, com a descrição de todos os procedimentos e substâncias utilizadas, devem constar no programa de autocontrole.

O programa deve estabelecer procedimentos de monitoramento que possam identificar as situações emergenciais que exigem ação imediata.

ANÁLISES LABORATORIAIS

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*.

Deve haver um plano de amostragem para análises físico-químicas, microbiológicas e outras de acordo com os produtos e o atendimento à legislação vigente.

O plano deve possuir base científica e parâmetros de referência que atendam à legislação vigente.

O programa deve prever a frequência de análises e que estas possam assegurar a inocuidade dos produtos.

O programa deve prever a frequência que comprove a eficácia do PPHO.

Deve descrever as medidas de controle e ações preventivas e corretivas no caso de desvios (análises fora do padrão) sobre produtos e sobre processos.

No caso de laboratório do próprio estabelecimento, deve possuir, descrito e implantado, um programa de Boas Práticas Laboratoriais (BPL), de forma a validar os resultados obtidos, contemplando manual (à disposição dos analistas) com todas as metodologias e os procedimentos descritos (conduta de pessoal, manipulação e descarte de reagentes e amostras, aferição e calibração de instrumentos e equipamentos, identificação e armazenagem adequada de reagentes e meios de cultura, procedimentos de segurança), registros de atividades e resultados e treinamento dos analistas.

Deve haver descrição das ações adotadas pelo estabelecimento frente a resultados não conforme.

CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA (INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM)

Neste programa deve estar descrito tudo aquilo que entra na composição dos produtos ou que entra em contato direto com eles: as condições de armazenamento e integridade das embalagens primárias e secundárias, dos ingredientes, dos insumos e dos aditivos.

Deve ser descrito o procedimento da recepção de matéria-prima e os documentos que são exigidos quando da entrada destes no estabelecimento.

Devem ser descritos os requisitos de seleção de fornecedores e os requisitos para recepção de matérias-primas, ingredientes e produtos, sendo contempladas as medidas de monitoramento preventivas e corretivas em caso de desvios.

ILUMINAÇÃO

Para a manutenção das condições sanitárias, o estabelecimento deverá possuir uma iluminação de boa qualidade e intensidade suficiente nas áreas de processamento, manipulação, armazenamento e inspeção de matérias-primas e produtos.

O programa deverá:

Incluir o controle da iluminação e a manutenção do controle da iluminação.

Descrever as condições de iluminação que serão necessárias na verificação dos procedimentos de limpeza de equipamentos e utensílios, bem como nas barreiras sanitárias, nos vestiários e nos sanitários para a avaliação da eficiência dos procedimentos de higienização.

Descrever a intensidade da iluminação, cujo objetivo é permitir a visualização de eventuais contaminações presentes nas matérias-primas e nos produtos.

Descrever se utiliza iluminação artificial. Caso a resposta seja positiva, deve ser realizada com uso de luz fria. Não se recomenda a utilização de luz colorida, que mascare ou produza a falsa impressão quanto à coloração dos produtos, ou, ainda, que dificulte a visualização de sujidades.

Descrever o tipo de lâmpada utilizada, assim como a sua disposição no estabelecimento, e não deve permitir distorções de cor nos produtos e a existência de áreas de sombreamento.

Descrever a disposição das lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes, que devem estar protegidas contra rompimentos – dependendo do tipo de lâmpadas, como as de LED, os protetores não são necessários.

VENTILAÇÃO

O programa de ventilação deve descrever os aspectos 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;

Impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.

Promova conforto térmico para os funcionários.

O programa deverá descrever:

Como utiliza as áreas dotadas de ventilação natural, as quais devem ser suficientes, por meio de janelas ou aberturas adequadamente protegidas.

Os equipamentos utilizados para climatização e para a exaustão, quando presentes no estabelecimento.

Se todas as aberturas para a área externa são dotadas de telas milimétricas à prova de insetos. Se houver, incluir a descrição de cortinas de ar nas aberturas.

ÁGUAS RESIDUAIS

O programa deve descrever como e onde as águas residuais irão desaguar, não sendo admitido que desaguem diretamente na superfície do terreno. Seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

Deve haver descrição de todas as dependências do estabelecimento onde haja canaletas ou ralos para captação de águas residuais, e descrição de todos os dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.

Deve ser descrita a declividade dos pisos.

O programa deve prever a descrição do controle do sistema de recolhimento das águas residuais, com monitoramento, medidas preventivas e corretivas.

CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DO PROCESSO

O programa deve contemplar a descrição das aferições desenvolvidas dentro das atividades de rotina do estabelecimento, relatando todos os instrumentos de controle do processo (termômetros e balanças, por exemplo) e os intervalos de tempo, com base em padrão estabelecido.

Deve haver descrição dos procedimentos realizados no próprio estabelecimento, do monitoramento e das ações corretivas adotadas quando se detecta uma falha no instrumento de medição, de modo a impedir seu uso, ou, quando for o caso, registrar o seu fator de correção, a fim de evitar que a produção seja monitorada de forma imprecisa.

Deve haver registros da aferição, bem como a descrição das medidas preventivas e corretivas.

Deve haver procedimentos para se estabelecer o controle em caso de falha no instrumento.

A etapa de calibração dos instrumentos é realizada independentemente das ações executadas na aferição.

O programa deve contemplar a descrição de como realiza o ajuste dos instrumentos aos padrões referenciais (standard), servindo de balizamento para a aferição.

Deve contemplar o cronograma de envio do instrumento a ser calibrado para instituições especializadas.

O programa de calibração deve possuir registros auditáveis e análise crítica dos certificados de calibração, bem como a identificação de cada instrumento ou dispositivo, de forma a assegurar a sua correlação.

MANUTENÇÃO

O programa de manutenção deve:

Contemplar a descrição da manutenção preventiva e corretiva de todas as estruturas e dos equipamentos que o estabelecimento utiliza.

Contemplar os procedimentos de monitoramento, a identificação das planilhas e a frequência de registro do monitoramento e de manutenção preventiva e corretiva de cada instalação e equipamento que se encontre no estabelecimento.

Estabelecer procedimentos de monitoramento que possam identificar as situações emergenciais que exigem ação imediata, prevendo, também, os procedimentos para conter os riscos decorrentes da própria atividade de manutenção, como parada de áreas ou equipamentos ou linhas de produção por proximidade ou risco, e, ainda, procedimentos mínimos de higienização após manutenção de equipamentos ou instalações.

Prever um cronograma que contemple a manutenção preventiva de todos os setores e equipamentos, aberturas, piso, teto, forro, portas e janelas.

Incluir a manutenção de vestiários, sanitários e barreiras sanitárias.

No programa implantado e implementado de manutenção corretiva e preventiva, devem constar:

A descrição dos setores;

A frequência de monitoramento nos setores;

A relação de todos os equipamentos, com a respectiva frequência de manutenção preventiva;

As ações corretivas em relação à instalação, ao equipamento e ao produto, se couber (exemplos: no caso de condensação pingando sobre o produto, paralisar a produção, o setor, até se avaliar e analisar produto, descartá-lo etc).

CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS E COMBATE À FRAUDE

O programa deve assegurar a inocuidade e a integridade dos produtos, bem como o combate à fraude econômica, atendendo à legislação vigente.

No programa de controle de formulações, o estabelecimento deverá demonstrar as formas e as quantidades utilizadas, bem como os destinos de cada um dos ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia utilizados em seu processo produtivo.

O programa deve contemplar registros, medidas de controle de formulações, ações corretivas e monitoramento laboratorial, a fim de evitar que seus produtos sejam elaborados em desacordo com a formulação aprovada.

MANEJO DE RESÍDUOS

O programa deve identificar todos os resíduos gerados pela empresa, os locais e formas de acondicionamento, armazenamento, manipulação e destinação, visando atender as boas práticas de fabricação.

RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO

O programa deve descrever qual o conceito de lote será utilizado pelo estabelecimento.

Deve descrever todos os procedimentos de rastreabilidade, desde a entrada da matéria-prima, com identificação de rastreabilidade de seus fornecedores, até a chegada do produto ao consumidor.

O programa deve contemplar situações em que procedimentos de recolhimento serão necessários. Deve especificar em detalhe as ações que serão realizadas no momento do recolhimento.

Deve contemplar sistema de codificação dos produtos, registros de distribuição dos produtos correlacionados com o sistema de codificação, etapas dos procedimentos de recolhimento, controle do retorno do produto recolhido e teste do recolhimento.

PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS

Neste programa devem estar descritos os procedimentos de limpeza e utilização de equipamentos, utensílios e instrumentos de trabalho durante as operações nas diversas seções do estabelecimento.

Descrever todas as superfícies que têm contato direto com a matéria-prima ou com os produtos.

Deve estar descrito o fluxo de cada etapa do processo, para que possam ser identificadas eventuais falhas ou imperfeições operacionais que porventura venham a comprometer a condição higiênico-sanitária do produto.

A descrição da correta separação dos produtos comestíveis com os não comestíveis deve estar presente, com a devida identificação dos recipientes.

O programa deve prever a descrição de todas as operações, de forma a prevenir contrafluxos e contaminação cruzada de matéria-prima, produtos e insumos. Incluir o tempo de permanência dos produtos nas seções para prevenir acúmulos.

Recipientes, contentores e veículos de transporte devem ser contemplados no programa com a descrição e o monitoramento das condições sanitárias quando estes estão em contato com os produtos.

APPCC

O Programa APPCC deverá conter os princípios básicos para identificar os perigos específicos e as medidas preventivas para seu controle, objetivando a segurança do alimento, e os aspectos de garantia da qualidade e da integridade econômica. Deve contemplar os seguintes princípios básicos:

- 1) Realizar uma análise dos perigos e identificar as respectivas medidas preventivas;
- 2) Determinação dos pontos críticos de controle (PCCs);
- 3) Estabelecimento dos limites críticos para cada PCC;
- 4) Estabelecimento de procedimentos da monitorização para controle de cada PCC;

- 5) Estabelecimento das ações corretivas a serem tomadas quando o monitoramento indicar que um determinado PCC se encontra fora dos níveis aceitáveis;
- 6) Estabelecimento de procedimentos para a verificação que evidenciem que o sistema APPCC funciona efetivamente;
- 7) Estabelecimento de sistemas de registro e arquivo de dados que documentam todo o plano de APPCC.

De acordo com recomendações do Codex Alimentarius (FAO; WHO, 2010), a aplicação prática destes princípios deve seguir os seguintes passos:

- 1) Definir os termos de referência no âmbito do plano de APPCC;
- 2) Formação da equipe de APPCC;
- 3) Descrição do produto;
- 4) Identificação do uso pretendido do produto;
- 5) Elaboração de diagramas de fluxo com o esquema da área de fabricação do produto;
- 6) Verificação in loco do diagrama de fluxo e esquema do estabelecimento;
- 7) Identificação de perigos associados a cada passo (princípio 1);
- 8) Aplicação da árvore decisória para determinação dos PCCs (princípio 2);
- 9) Estabelecimento dos valores-alvo e dos limites críticos para os PCCs (princípio 3);
- 10) Estabelecimento dos procedimentos de monitoramento (princípio 4);
- 11) Estabelecimento das ações corretivas (princípio 5);
- 12) Estabelecimento de procedimentos de verificação (princípio 6);
- 13) Estabelecimento de sistemas de registro e arquivo de dados que documentam o Plano APPCC (princípio 7);
- 14) Revisão do Plano APPCC.

Deve haver descrição da ação corretiva/preventiva em que se deve avaliar as ações executadas considerando se:

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 danos à saúde

pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

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

BEM-ESTAR ANIMAL

Avaliar se os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/contenção,

insensibilização, sangria, escaldagem, esfolagem adotados são executados de acordo com seu plano escrito bem como atendem o disposto nas legislações vigentes.

Deve abordar todos os procedimentos que garantam o bem-estar dos animais e o comportamento dos funcionários em relação ao manejo dos animais.

Deve descrever o monitoramento das condições dos animais encaminhados ao abate, durante a insensibilização e a sangria.

Os registros de monitoramento devem contemplar os parâmetros estabelecidos para o método de insensibilização utilizado.

IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO (MER)

O estabelecimento deve descrever todas as etapas para identificação, remoção, segregação e destinação do MER, com registros de monitoramento e controle, conforme legislação vigente.

CONSIDERAÇÕES GERAIS

As não conformidades identificadas durante os procedimentos de verificação oficial dos autocontroles serão registradas nos modelos de formulários constantes nos anexos desta resolução, para todos os fins, ser tratadas como notificação oficial ao estabelecimento.

Quando o Serviço Oficial constatar não conformidades em momento diferente da ocasião da verificação oficial estabelecida, deverá tratá-las da mesma forma descrita, aplicando as ações fiscais cabíveis, quando necessário.

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

A avaliação pelo SIE 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) devem, sempre, considerar os tópicos abaixo:

- a) As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?
- b) As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?
- c) As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?
- d) As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Os servidores responsáveis pela realização da inspeção periódica, estabelecerão no Termo de Notificação, os prazos definidos para a correção das não conformidades observadas.

ANEXO II - Formulário de verificação oficial documental de elementos de controle nos estabelecimentos sob regime de inspeção periódica.



**VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICA – DOCUMENTAL**

A - Identificação do Estabelecimento:		
Razão Social:		
Endereço:		
Bairro:		Município:
Classificação: Abatedouro Frigorífico		
SIE:		
B – Identificação do período avaliado:		
C – Avaliação dos registros		
Elementos de Controle	Procedimento	Conforme (C) Não conforme (NC) Não se aplica (NA)
01	Programa escrito de Higiene industrial e operacional	
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
02	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
03	Água de abastecimento	
04	Controle de temperaturas	
05	Controle integrado de pragas	
06	Análises laboratoriais	
07	Controle da matéria-prima, ingrediente e material de embalagem	
08	Iluminação	
09	Ventilação	
10	Águas residuais	
11	Calibração e aferição de instrumentos de controle do processo	
12	Manutenção de instalações e equipamentos	

13	Controle de fraudes	
14	Manejo dos resíduos	
15	Rastreabilidade e recolhimento	
16	Procedimentos sanitários operacionais	
17	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	
	Registros de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registros de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	

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:

ANEXO III - Verificação oficial *in loco* de elementos de controle nos estabelecimentos sob regime de inspeção periódica.



**VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICA - *IN LOCO***

A. Identificação do Estabelecimento
Razão Social:
Endereço:
Classificação: ☐ Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados ☐ Granja Avícola ☐ Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado ☐ Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados ☐ Granja Leiteira ☐ Queijaria Artesanal ☐ Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos ☐ Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelha
Data da inspeção:
SIE:

Registro do estabelecimento vigente	
A empresa está com o registro atualizado / renovado	Sim () Não ()
A empresa está com o registro do(s) produto(s) atualizado(s) / renovado(s)	Sim () Não ()
Há elaboração de produtos sem registro no Serviço Oficial	Sim () Não ()
A empresa fornece os dados estatísticos no modelo definido pelo SIE e realiza o envio no prazo determinado	Sim () Não ()
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:	

Área externa	
O perímetro do estabelecimento é cercado de modo a evitar a entrada de animais ou pessoas estranhas e os acessos são controlados	Sim () Não ()
Pátio industrial resistente ao trânsito veicular, com escoamento adequado, permite limpeza e evita a formação de poeira	Sim () Não ()
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:	

01. Higiene industrial e operacional	
Procedimentos satisfatórios de limpeza durante as operações	Sim () Não ()
Ausência de resíduos de produção em superfícies ou equipamentos	Sim () Não ()
Separação, identificação e guarda dos utensílios de limpeza em local apropriado	Sim () Não ()
DML identificado e de acesso restrito	Sim () Não ()
Os produtos utilizados são aprovados para uso domissanitário com ficha técnica apresentada	Sim () Não ()

Pisos de material que permite fácil e apropriada limpeza e em bom estado de conservação	Sim () Não ()		
Tetos de material que permite fácil limpeza e em bom estado de conservação	Sim () Não ()		
Instalações sanitárias e vestiários para os funcionários atendem aos requisitos de Boas Práticas de Fabricação	Sim () Não ()		
A barreira sanitária encontra-se em condições adequadas (presença de detergente, papel toalha, lixeira)	Sim () Não ()		
Área / Instalação / Equipamento / Utensílio / Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Pré-operacional, operacional ou pós-operacional	Em conformidade ? (Sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			

02. Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários		
Os manipuladores adotam práticas higiênicas e de asseio pessoal	Sim () Não ()	
Os uniformes, acessórios e EPI's são distribuídos em quantidade suficiente	Sim () Não ()	
Os uniformes encontram-se íntegros, higienizados, restritos ao uso nas atividades em áreas previstas	Sim () Não ()	
Os uniformes são lavados em lavanderia própria ou terceirizada	Sim () Não ()	
Controle de acesso de pessoas que não trabalham na área de manipulação devidamente uniformizadas (jaleco/camisa + calça + botas + touca) a área de produção	Sim () Não ()	
Área / Instalação (Conforme plano de inspeção)	Em conformidade ? (Sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

03. Água de abastecimento (procedência da água)				
O estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades	Sim () Não ()			
Identificação dos pontos de coleta de água	Sim () Não ()			
Distribuição satisfatória dos pontos de água em todo o estabelecimento	Sim () Não ()			
Existência de água com pressão suficiente	Sim () Não ()			
Existência de sistema de cloração do tipo manual ou automático	Sim () Não ()			
Controle diário pela empresa de pH e cloro residual da água	Sim () Não ()			
Reservatórios de água devidamente tampados e protegidos	Sim () Não ()			
Ponto de coleta / Reservatório / Sistema de tratamento / Equipamento	Cloro residual livre (ppm)*	pH*	Em conformidade ? (Sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)

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

04. Controle de temperaturas			
Equipamentos de controle de processo, como termômetros, instalados de forma a ter fácil visualização			Sim () Não ()
Disposição adequada dos produtos de modo a permitir boa circulação do frio e visualização deles			Sim () Não ()
Controle de temperatura dos produtos armazenados			Sim () Não ()
Área / Instalação / Equipamento / Produto / Operação (Conforme plano de inspeção)	Observação direta / Mensuração direta**	Em conformidade ? (Sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)
**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:			

05. Controle integrado de pragas		
Porta iscas devidamente identificados e distribuídos conforme o mapa de localização disponibilizado		Sim () Não ()
Barreiras físicas (telas, ralos, portas, janelas e aberturas em geral) evitam o acesso de pragas		Sim () Não ()
Ausência de focos de contaminação (entulhos, lixo, materiais) na delimitação do estabelecimento		Sim () Não ()
Ausência de porta isca com veneno na sala de produção		Sim () Não ()
Área / Instalação / Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Em conformidade ? (Sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

06. Análises laboratoriais	
A empresa realiza o controle da matéria-prima conforme descrito na legislação (quando aplicável)	Sim () Não ()

Área / Instalação / Equipamento / Operação (Conforme plano de inspeção)	Em conformidade ? (Sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

07. Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem - IN 49/2006

Matérias-primas recebidas estão devidamente identificadas		Sim () Não ()
Matérias-primas e produtos são mantidos em temperaturas compatíveis com a sua natureza		Sim () Não ()
Identificação dos ingredientes e compatibilidade da temperatura de armazenamento		Sim () Não ()
Acondicionamento satisfatório dos ingredientes fracionados com a devida identificação		Sim () Não ()
O fracionamento de ingredientes ocorre na área limpa (quando aplicável)		Sim () Não ()
As matérias-primas, ingredientes e insumos estão dentro do prazo de validade		Sim () Não ()
As embalagens recebidas estão íntegras e tem características indispensáveis à proteção dos produtos		Sim () Não ()
O fluxo de insumos (aditivos, coadjuvantes, embalagens, materiais de limpeza) utilizados no estabelecimento, desde sua obtenção/recepção, armazenamento, até o respectivo uso, atende os requisitos de Boas Práticas de Fabricação		Sim () Não ()
Existência de depósitos distintos para embalagens primárias e secundárias		Sim () Não ()
Os locais destinados à recepção de insumos e matérias-primas e expedição de produtos acabados são cobertos e protegidos contra pragas ou possuem sistemas fechados que minimizem a contaminação		Sim () Não ()
Ingredientes e aditivos armazenados na indústria compõem o processo de fabricação dos produtos elaborados		Sim () Não ()
Matéria-prima / Insumo (Conforme plano de inspeção)	Em conformidade ? (Sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

08. Iluminação

Iluminação com intensidade de acordo com a legislação pertinente		Sim () Não ()
Distribuição uniforme da luminosidade requerida (ausência de zonas de sombreamento)		Sim () Não ()
Luminárias dotadas de protetores (quando necessário)		Sim () Não ()
Área / Instalação / Equipamento / Utensílio / Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Em conformidade ?	Compatibilidade com os registros

	(Sim ou não)	<i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

09. Ventilação		
Temperatura ambiente e umidade não afetam os produtos		Sim () Não ()
Ausência de formação de condensação em teto, forro, paredes, equipamentos, trilhos ou suportes aéreos		Sim () Não ()
Ventilação gera conforto térmico aos funcionários		Sim () Não ()
Área / Instalação / Equipamento / Utensílio / Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Em conformidade ? (Sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

10. Águas residuais		
Sistema de recolhimento de águas residuais com drenagem eficiente e sem refluxos		Sim () Não ()
Caixas de passagem para o esgotamento sanitário são mantidas fechadas e em boas condições		Sim () Não ()
Águas residuais dos equipamentos são canalizadas para o esgotamento sanitário		Sim () Não ()
Ralos e grelhas estão limpos		Sim () Não ()
Drenos ou ralos ou grelhas com sistema de fechamento ou sifonados		Sim () Não ()
Não há acúmulo de água na sala de produção		Sim () Não ()
Não há acúmulo de água na área externa		Sim () Não ()
Existência de mecanismo (tela) que evita a entrada de pragas por meio da tubulação		Sim () Não ()
Área / Instalação / Equipamento / Utensílio / Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Em conformidade ? (Sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

11. Calibração e aferição de instrumentos do processo		
Os instrumentos estão devidamente identificados e aferidos/calibrados		Sim () Não ()
Os instrumentos funcionam de acordo com o uso pretendido e estão devidamente identificados		Sim () Não ()

Balança aferida com peso padrão está conforme		Sim () Não ()
Área / Instalação / Equipamento / Operação (Conforme plano de inspeção)	Em conformidade ? (Sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

12. Manutenção		
Condições do acabamento, natureza das soldas e uso de lubrificantes são apropriados		Sim () Não ()
Condições gerais dos equipamentos e utensílios que entram em contato com os produtos são satisfatórias		Sim () Não ()
Pisos, paredes e teto em bom estado de conservação		Sim () Não ()
Portas e óculos ajustados aos batentes e aos pisos e em bom estado de conservação		Sim () Não ()
Ausência de pontos de oxidação		Sim () Não ()
Área / Instalação / Equipamento / Operação (Conforme plano de inspeção)	Em conformidade ? (Sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

13. Controle de formulação de produtos e combate à fraude (inclusive <i>in natura</i>, conforme plano de inspeção)		
O fluxo do(s) produto(s), desde a obtenção/recepção da(s) matéria-prima(s) até a expedição do produto final atende às Boas Práticas de Fabricação		Sim () Não ()
Elaboração de produto conforme descrito em formulação disponibilizada na sala de produção (selecionar um produto e registrar qual produto foi analisado)		Sim () Não ()
Selecionar 1 (um) produto e pesar 5 (cinco) amostras dele. Registrar qual produto foi analisado		Sim () Não ()
Área / Instalação / Equipamento / Operação (Conforme plano de inspeção)	Em conformidade ? (Sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

--

14. Manejo de resíduos		
Armazenamento de resíduos sólidos em depósito exclusivo e próprio	Sim () Não ()	
Existência de lixeiras com tampa acionada por pedal, em bom estado de manutenção e em funcionamento, revestidas com sacos plásticos	Sim () Não ()	
Ausência de resíduos armazenados na área de produção e nas câmaras frias	Sim () Não ()	
Existência de contentores de resíduos (de cor vermelha) na área de produção	Sim () Não ()	
Área / Instalação / Equipamento / Operação (Conforme plano de inspeção)	Em conformidade ? (Sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

15. Rastreabilidade e recolhimento		
É possível rastrear a origem das matérias-primas que foram utilizadas na elaboração do produto	Sim () Não ()	
Produto / Operação / Mercado / Destinação (Conforme plano de inspeção)	Em conformidade ? (Sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

16. Procedimentos sanitários operacionais		
Troca de facas durante as operações	Sim () Não ()	
Existência de facas com identificação que permita a verificação da troca	Sim () Não ()	
Produtos armazenados sem contato direto com o piso	Sim () Não ()	
impeza e higienização de instrumentos e utensílios durante as operações	Sim () Não ()	
Área / Instalação / Equipamento / Operação (Conforme plano de inspeção)	Em conformidade ? (Sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

17. Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC (Conforme plano de inspeção)
--

Registros de monitoramento e ações corretivas dos Pontos Críticos de Controle (PCCs)				Sim () Não ()
Registros de verificação e ações corretivas dos PCCs				Sim () Não ()
Registros de validação do programa escrito				Sim () Não ()
PCC	Produto / Operação / Mercado / Destinação (Conforme plano de inspeção)	Observação direta / Mensuração direta**	Em conformidade ? (Sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)
** 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:				

C. Nomes, carimbos e assinaturas

Data:

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 IV – Termo de Fiscalização

[illegible]