



RESOLUÇÃO Nº 001/2023

Determina a padronização dos procedimentos a serem adotados pela Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco - ADAGRO nas inspeções e fiscalizações realizadas pelos fiscais estaduais agropecuários

A **DIRETORIA COLEGIADA - ADAGRO**, no uso das atribuições do Art. 12 e seguintes da Lei 15.919 de 04 de novembro de 2016 e;

CONSIDERANDO a necessidade de padronização dos procedimentos que serão adotados nas inspeções/fiscalizações realizadas pelos fiscais estaduais agropecuários, resolve:

CAPITULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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 de produtos de origem animal 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 verificação *in loco* nos estabelecimentos registrados sob inspeção instalada em caráter permanente será aplicada na frequência semanal, conforme Anexo II.

§2º A verificação documental nos estabelecimentos registrados sob inspeção instalada em caráter permanente será aplicada na frequência bimestral, conforme Anexo III.

§3º A frequência da verificação dos autocontroles 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.

§4º A verificação *in loco* de que trata o §3º deste artigo será aplicada conforme Anexo IV.

§5º A verificação documental de que trata o §3º deste artigo será aplicada conforme Anexo V.

Art. 4º Todos os elementos contidos nos formulários anexos a esta Resolução devem ser verificados pelo Serviço de Inspeção Estadual, *in loco*, no mínimo uma vez por ano.

Art. 5º Os estabelecimentos devem ser notificados oficialmente das não conformidades constatadas por meio de uma via dos formulários anexos correspondentes, sem prejuízo das ações fiscais e medidas cautelares adotadas de acordo com o previsto na legislação vigente.

Art. 6º Fica estabelecido o prazo de (10) dez dias para apresentação do cronograma de ações corretivas (Anexo VI), pelo estabelecimento, frente as não conformidades notificadas.

§ 1º O cronograma de ações corretivas gerado pelo estabelecimento deve estar em consonância com o modelo previsto no Anexo V.

§ 2º O Serviço de Inspeção Estadual avaliará o cronograma de ações corretivas gerado pelo estabelecimento e o seu cumprimento.

Art. 7º Os registros das atividades em estabelecimentos que não possuem registro no Serviço de Inspeção Estadual como Fiscalização e Vistorias Prévias, entre outras, se dará no Termo de Fiscalização (Anexo VII).

Art.8º. Esta Resolução entra em vigor na data da publicação.

Recife, 18 de maio de 2023.

Raquel Melo de Miranda
Diretora Presidente **(PRESI)**

Eldemberga Grangeiro
Diretora de Gestão Financeira e Administrativa **(DGAF)**

Fernando Góes de Miranda
Diretor de Defesa e Inspeção Animal **(DDIA)**

Jurandir Barbosa Cavalcante Junior
Diretor de Defesa e Inspeção Vegetal **(DDIV)**

Paulo Fernando Costa da Fonte
Diretor de Planejamento Estratégico e Convênios (**DPEC**)

Assessoria Técnica da Procuradoria Geral do Estado de Pernambuco/ADAGRO
(**ASTPGE**)



Documento assinado eletronicamente por **Fernando Goes de Miranda**, em 19/05/2023, às 14:34, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Paulo Fernando Costa da Fonte**, em 19/05/2023, às 15:33, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Eldemberga Grangeiro**, em 19/05/2023, às 15:51, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Raquel Melo de Miranda**, em 19/05/2023, às 15:54, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Marcos Paulo de Oliveira Farias**, em 21/05/2023, às 06:58, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Jurandir Barbosa Cavalcante Junior**, em 22/05/2023, às 14:59, 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 **36583819** e o código CRC **4382FAB6**.

AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DE PERNAMBUCO

Av. Caxangá, 2200, - Bairro Cordeiro, Recife/PE - CEP 50.711-000, Telefone: (81) 3181-4500

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 *in loco* de elementos de controle dos estabelecimentos registrados (SIE) de caráter de inspeção permanente.

ANEXO III – Formulário de verificação oficial documental de elementos de controle dos estabelecimentos registrados (SIE) de caráter de inspeção permanente.

ANEXO IV – Verificação oficial *in loco* de elementos de controle dos estabelecimentos registrados (SIE) de caráter de inspeção periódica.

ANEXO V – Verificação oficial documental de elementos de controle dos estabelecimentos registrados (SIE) de caráter de inspeção periódica.

ANEXO VI – Formulário para registro de ações corretivas.

ANEXO VII – Termo de Fiscalização.

ANEXO I

MANUAL DE PROCEDIMENTOS DE VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE DOS 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.

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.

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, sendo obrigatório para os estabelecimentos de produtos de origem animal aderidos ao SISBI e recomendado aos demais estabelecimentos.

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 algum haja alterações em procedimentos realizados no 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 ao APPCC e mapa com a identificação e localização das armadilhas de controle integrado de pragas.

A área de inspeção consiste em cada seção ou setor com seus equipamentos, instalações e utensílios incluindo forro, paredes, piso, drenos e outras estruturas eventualmente presentes.

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 se dá *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, no período de um ano, de acordo com o projeto que foi aprovado no Serviço de Inspeção.

A verificação oficial documental em caráter periódico será realizada de maneira que no período de um ano todos os programas de autocontrole e respectivas planilhas sejam avaliados.

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, de acordo com o Programa de Saúde Ocupacional atualizado.

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.

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, 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 consumidas, 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/esfola 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.

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.

As não conformidades registradas devem ser respondidas de forma imediata ou mediata pelos estabelecimentos por meio de plano de ação e avaliadas pelo SIE, conforme o formulário disposto no Anexo VI da presente Resolução.

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

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 dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

O Fiscal Estadual Agropecuário responsável pela realização da inspeção periódica, após a avaliação do plano de ação apresentado, deve comunicar o resultado da avaliação à empresa e acompanhar sua execução.

ANEXO II
VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE - IN LOCO

| | |
|--|----------------|
| A - Identificação do Estabelecimento: | |
| Razão Social: | |
| Endereço: | |
| Bairro: | Recife: |
| Classificação: | |
| SIE: | |
| Número de turnos de trabalho: | |
| Atividades realizadas no turno 1: | |
| Atividades realizadas no turno 2: | |

| |
|---|
| B – Identificação do período avaliado: |
|---|

| 01 - Higiene industrial e operacional | | | | | | | |
|---|-------------------------|---|--|--|------|-------------|------------------------------|
| Área/Instalação/ Equipamento/Uten sílio/ Instrumento (Conforme plano de inspeção) | Pré/ Operacio nal | Implementa ção/Monito ramento/Ve rificação/ Ação corretiva | Há não conformid ade? (Sim ou Não) | Compatibili dade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horári o | Respons ável (Rubrica) |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber: | | | | | | | |

| 02 - Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários | | | | | |
|--|--|---|------|---------|--------------------------|
| Área/Instalação (Conforme plano de inspeção) | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber: | | | | | |

03 - Água de abastecimento

| Ponto de coleta/ Reservatório/ Sistema de tratamento/ Equipamento (Conforme plano de inspeção) | Cloro residu al livre (ppm) * | pH * | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilid ade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsáve l (Rubrica) |
|--|--|---------|--|--|------|---------|------------------------------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

*Preencher quando aferido.

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

04 - Controle de temperaturas

| Área/Instalação/Equipamento/ Produto/Operação (Conforme plano de inspeção) | Observaçã o direta/ Mensuraç ão direta* | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilid ade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horári o | Responsáve l (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:

05 - Controle integrado de pragas

| Área/Instalação/Equipamento (Conforme plano de inspeção) | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
|---|--|---|------|---------|--------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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

| 06–Análises laboratoriais | | | | | |
|--|--|---|------|---------|--------------------------|
| Área/Instalação/Equipamento/ Operação | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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 | | | | | |
|---|--|---|------|---------|--------------------------|
| Matéria-prima/Insumo (Conforme plano de inspeção) | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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

| 08 – Iluminação | | | | | |
|--|--|--|------|---------|--------------------------|
| Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/ Instrumento (Conforme plano de inspeção) | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidad e com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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

| 09 - Ventilação | | | | | |
|--|--|--|------|---------|--------------------------|
| Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/ Instrumento (Conforme plano de inspeção) | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidad e com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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

| 10 – Águas residuais | | | | | |
|--|--|--|------|---------|--------------------------|
| Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/ Instrumento (Conforme plano de inspeção) | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidad e com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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

| 11 – Calibração e aferição de instrumentos do processo | | | | | |
|--|--|---|------|---------|--------------------------|
| Área/Instalação/Equipamento/ Operação (Conforme plano de inspeção) | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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

12 – Manutenção

| Área/Instalação/Equipamento/ Operação (Conforme plano de inspeção) | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
|--|--|---|------|---------|--------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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

13– Controle de formulação de produtos e combate à fraude (inclusive *in natura*, conforme plano de inspeção)

| Área/Instalação/Equipamento/ Operação | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
|--|--|---|------|---------|--------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |

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

14 – Manejo de resíduos

| Área/Instalação/Equipamento/ Operação | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
|--|--|---|------|---------|--------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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

15 - Rastreabilidade e recolhimento

| Produto/Operação/Mercado/D estinação (Conforme plano de inspeção) | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
|---|--|---|------|---------|--------------------------|
| | | | | | |

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

| 16 - Procedimentos sanitários operacionais | | | | | |
|--|--|---|------|---------|--------------------------|
| Área/Instalação/Equipamento/ Operação (Conforme plano de inspeção) | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 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) | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|------|-------------|------------------------------|
| PCC | Implementa ção/Monito ramento/Ve rificação/ Ação corretiva | Observação direta/ Mensuraçã o direta** | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibili dade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horári o | Respons ável (Rubrica) |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| <p>** 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).</p> <p>Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:</p> | | | | | | | |

| 18 - Bem-estar animal | | | | | |
|--|--|---|------|---------|--------------------------|
| Transporte/Desembarque/Lot ação/ Descanso/Condução/Imobiliza ção/ Contenção/Insensibilização/Sa ngria/ Escaldagem/Esfola | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
| | | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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

19 - Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).
Exclusivo ruminantes.

| Área/Instalação/Operação/ME R (Conforme plano de inspeção) | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
|--|--|---|------|---------|--------------------------|
| | | | | | |

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

C - Nomes, datas, 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:

* * *

O cronograma de ações corretivas deve ser protocolado no Serviço Oficial em **até 10 (dez) dias** após a data de ciência no documento. O cronograma de ações corretivas deve conter a descrição das medidas corretivas e preventivas adotadas pelos estabelecimentos quanto às não conformidades registradas, as quais devem atender às seguintes exigências listadas 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?

ANEXO III

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

| A - Identificação do Estabelecimento: | | |
|---|---|--|
| Razão Social: | | |
| Endereço: | | |
| Bairro: | Recife: | |
| Classificação: | | |
| 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 | |
| 18 | Bem-estar animal | |
| 19 | Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER). Exclusivo 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:

ANEXO IV

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

| | |
|--|----------------|
| A - Identificação do Estabelecimento: | |
| Razão Social: | |
| Endereço: | |
| Bairro: | Recife: |
| Classificação: | |
| SIE: | |

| |
|---|
| B – Identificação do período avaliado: |
|---|

| 01 - Higiene industrial e operacional | | | | | | | |
|---|-------------------------|---|--|--|------|-------------|------------------------------|
| Área/Instalação/ Equipamento/Uten sílio/ Instrumento (Conforme plano de inspeção) | Pré/ Operacio nal | Implementa ção/Monito ramento/Ver ificação/ Ação corretiva | Há não conformid ade? (Sim ou Não) | Compatibili dade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horári o | Respons ável (Rubrica) |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber: | | | | | | | |

| 02 - Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários | | | | | |
|--|--|---|------|---------|--------------------------|
| Área/Instalação (Conforme plano de inspeção) | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber: | | | | | |

03 - Água de abastecimento

| Ponto de coleta/ Reservatório/ Sistema de tratamento/ Equipamento (Conforme plano de inspeção) | Cloro residu al livre (ppm) * | pH * | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilid ade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsáve l (Rubrica) |
|--|--|---------|--|--|------|---------|------------------------------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

*Preencher quando aferido.

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

04 - Controle de temperaturas

| Área/Instalação/Equipamento/ Produto/Operação (Conforme plano de inspeção) | Observaçã o direta/ Mensuraç ão direta* | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilid ade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horári o | Responsáve l (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:

05 - Controle integrado de pragas

| Área/Instalação/Equipamento (Conforme plano de inspeção) | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
|---|--|---|------|---------|--------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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

06—Análises laboratoriais

| Área/Instalação/Equipamento/ Operação | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
|--|--|---|------|---------|--------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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

| Matéria-prima/Insumo (Conforme plano de inspeção) | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
|--|--|---|------|---------|--------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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

08 – Iluminação

| Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/ Instrumento (Conforme plano de inspeção) | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidad e com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
|--|--|--|------|---------|--------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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

| 09 – Ventilação | | | | | |
|--|--|--|------|---------|--------------------------|
| Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/ Instrumento (Conforme plano de inspeção) | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidad e com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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

| 10 – Águas residuais | | | | | |
|--|--|--|------|---------|--------------------------|
| Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/ Instrumento (Conforme plano de inspeção) | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidad e com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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

| 11 – Calibração e aferição de instrumentos do processo | | | | | |
|--|--|---|------|---------|--------------------------|
| Área/Instalação/Equipamento/ Operação (Conforme plano de inspeção) | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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

12 – Manutenção

| Área/Instalação/Equipamento/ Operação (Conforme plano de inspeção) | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
|--|--|---|------|---------|--------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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

13– Controle de formulação de produtos e combate à fraude (inclusive *in natura*, conforme plano de inspeção)

| Área/Instalação/Equipamento/ Operação | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
|--|--|---|------|---------|--------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |

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

14 – Manejo de resíduos

| Área/Instalação/Equipamento/ Operação | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
|--|--|---|------|---------|--------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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

15 - Rastreabilidade e recolhimento

| Produto/Operação/Mercado/D estinação (Conforme plano de inspeção) | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
|---|--|---|------|---------|--------------------------|
| | | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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

16 - Procedimentos sanitários operacionais

| Área/Instalação/Equipamento/ Operação (Conforme plano de inspeção) | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
|--|--|---|------|---------|--------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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)

| PCC | Implementa ção/Monito ramento/Veri ficação/ Ação corretiva | Observação direta/ Mensuraçã o direta** | Há não conformida de? (Sim ou Não) | Compatibili dade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horári o | Respons ável (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:

C - Nomes, datas, 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:

* * *

O cronograma de ações corretivas deve ser protocolado no Serviço Oficial em **até 10 (dez) dias** após a data de ciência no documento. O cronograma de ações corretivas deve conter a descrição das medidas corretivas e preventivas adotadas pelos estabelecimentos quanto às não conformidades registradas, as quais devem atender às seguintes exigências listadas 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, que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

ANEXO V

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

| A - Identificação do Estabelecimento: | | |
|---|---|--|
| Razão Social: | | |
| Endereço: | | |
| Bairro: | Recife: | |
| Classificação: | | |
| 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 VI
CRONOGRAMA DE AÇÕES CORRETIVAS

Estabelecimento (Razão Social/Nome Fantasia): _____

O Responsável Legal e Responsável Técnico do estabelecimento supracitado se comprometem a tomar as ações corretivas abaixo descritas para as não conformidades apontadas no TERMO DE FISCALIZAÇÃO/RELATÓRIO DE VISTORIA emitido na data ____/____/____.

Assinatura do responsável legal pelo estabelecimento

Assinatura do responsável técnico do estabelecimento

| Item | Não conformidade | Medida corretiva proposta ou realizada | Data de conclusão da medida corretiva | Data e resultado da Verificação oficial | Rubrica do servidor da equipe do SIE local responsável pela verificação oficial |
|------|------------------|--|---------------------------------------|---|---|
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| 3 | | | | | |

() Deferido () Indeferido. Reavaliar itens _____ e reapresentar nova proposta no prazo de _____.

