



NOTA TÉCNICA GEDSIA Nº 02 / 2021

26 de fevereiro de 2021

Assunto: Verificação oficial dos programas de autocontrole nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual do Espírito Santo (SIE-ES).

I – Objetivo

1. Esta nota técnica tem o objetivo de instituir a documentação de verificação oficial dos programas de autocontrole, com base nos modelos utilizados pelo Serviço de Inspeção Federal, estabelecendo frequência de verificação e amostragens mínimas a serem utilizadas na rotina de inspeção e fiscalização dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE-ES).

II – Base legal

2. Portaria nº 104, de 1º de agosto de 2013, da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), que reconhece a equivalência do Serviço de Inspeção Estadual de Produtos de Origem Animal do Espírito Santo, executado pelo Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf) para adesão do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produto de Origem Animal (Sisbi) do Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (Suasa).

3. Norma Interna DIPOA/SDA nº 01, de 08 de março de 2017, do Mapa, que aprova os modelos de formulários, estabelece as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização para verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal, registrados no Mapa.

4. Decreto Mapa nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal em âmbito federal, e suas alterações.



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

5. Instrução Normativa Idaf nº 005, de 31 de março de 2017, que torna obrigatória a implantação e implementação dos programas de autocontrole nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE-ES).

III – Aceite inicial dos programas de autocontrole

6. Para um estabelecimento registrar-se no SIE-ES, um dos pré-requisitos é possuir os programas de autocontrole, em conformidade com a legislação e com a realidade da indústria. Esses programas passarão por análise da Subgerência de Fiscalização de Produtos de Origem Animal (SIFP) do Idaf, gerando um relatório com a descrição das não conformidades, caso sejam constatadas. A partir da emissão e entrega de laudo apresentando o aceite dos programas de autocontrole, o estabelecimento fica obrigado, conforme consta na IN Idaf nº 005/2017 e em demais regulamentos, a cumprir com a implantação, o monitoramento, a verificação e o registro dos elementos de controle, sendo passível de ser auditado e submetido às medidas cautelares e sanções penais cabíveis, caso não esteja regular.

IV – Método de verificação

7. Cada programa de autocontrole será identificado de acordo com a nomenclatura normatizada pela IN Idaf nº 005/2017. As planilhas para registro dos monitoramentos e demais anotações deverão estar dispostas no estabelecimento, em conformidade com a nomenclatura estabelecida na IN Idaf nº 005/2017 e atualizadas conforme legislação vigente.

8. O método de verificação oficial dos programas de autocontrole se dará por meio de avaliação *in loco* e documental:

8.1. Na verificação *in loco* deve ser conferido o preenchimento das planilhas de monitoramento utilizadas pela indústria, observando sua funcionalidade. A partir da análise dos resultados registrados pelo monitor do controle de qualidade da indústria faz-se a verificação oficial das planilhas preenchidas. Sendo, no mínimo, três registros em períodos alternados. A finalidade é confirmar se o que está descrito condiz com a realidade do estabelecimento.



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

8.1.1. Para os estabelecimentos registrados sob inspeção permanente, a verificação será aplicada de forma quinzenal.

8.1.2. Para os estabelecimentos registrados sob inspeção periódica, a verificação seguirá com a frequência estabelecida, conforme análise de risco, realizada anualmente pela GEDSIA e informada às gerências regionais por CI – Comunicação Interna. Geralmente as frequências são estabelecidas como mensais ou bimestrais.

8.2. A verificação documental caracteriza a leitura do programa de autocontrole. Deverão ser observados os critérios de conformidade, as referências utilizadas, os procedimentos de monitoramento e de verificação da indústria e respectivas frequências de realização. A finalidade é confirmar se o que está descrito condiz com a realidade do estabelecimento.

9. Todos os elementos de controle deverão ser verificados, no mínimo, uma vez ao ano. Com isso, a distribuição dos elementos a serem verificados deve ser realizada pelo servidor em sua programação de fiscalização. Ao final de um ano, todos os elementos deverão ter sido analisados. Devem ser contempladas nesta programação as verificações *in loco* e as verificações documentais, considerando a frequência de fiscalização.

10. De forma abrangente, a verificação oficial sobre os programas de autocontrole consiste num conjunto de ações, procedimentos e análises realizadas pelo Serviço de Inspeção Estadual com a finalidade de verificar a efetividade dos autocontroles implantados pelo estabelecimento.

V – Áreas de inspeção e unidades de inspeção

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

12. A unidade de inspeção (UI) consiste em subdivisão de uma área de inspeção, que compreende o espaço tridimensional onde está inserido o equipamento, as instalações e



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

os utensílios, limitada por parede, piso e teto, levando-se em consideração o tempo necessário para realização da inspeção visual das superfícies.

13. Uma área de inspeção pode ser constituída por várias unidades de inspeção.

VI – Elementos de controle

14. Abaixo seguem os elementos de controle identificados com os Programas de Autocontrole – PA, descritos na IN Idaf nº 005/2017:

14.1. **ELEMENTO 1 - Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)**: este elemento de controle reúne cinco PAs: PA 4 – Iluminação; PA 5 – Ventilação; PA 9 – Manutenção das instalações e equipamentos industriais; PA 10 – Águas residuais e resíduos sólidos; e PA 16 – Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo. Para este elemento, deve-se avaliar:

14.1.1 se as Als, suas instalações, seus equipamentos e seus utensílios foram localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, se funcionam de acordo com o uso pretendido, de forma a minimizar a contaminação cruzada, e se estão em condição sanitária de operação.

14.1.2. se as Als dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção ou reinspeção.

14.1.3 se as Als dispõem de ventilação natural ou mecânica, de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, a umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal e impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.

14.1.4 se as Als dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e seja capaz de drenar o volume produzido, bem como se previne eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável.

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

14.2. **ELEMENTO 2 - Água**: este elemento de controle corresponde ao PA 1 - Água de abastecimento e gelo. Para este elemento, deve-se avaliar:



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

14.2.1 se o estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento das atividades, com instalações adequadas para armazenamento e distribuição.

14.2.2 se o estabelecimento dispõe de pontos de colheita de água, identificados e representados do sistema de captação após o tratamento, reservatório e distribuição da água, e dos equipamentos que se fizerem necessários.

14.2.3 se o vapor e o gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal foram obtidos de forma a garantir sua inocuidade.

14.2.4 se os pontos de colheita de água consistem em todos aqueles identificados pelo estabelecimento, abrangendo captação após tratamento, reservatórios, distribuição e eventuais equipamentos. Mensurar o cloro residual livre e o pH dos pontos de colheita.

14.3. ELEMENTO 3 - **Controle integrado de pragas:** este elemento de controle corresponde ao PA 12 - Controle integrado de pragas. Para este elemento, deve-se avaliar:

14.3.1 se o controle ou o programa é eficaz e contínuo, de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas no complexo industrial.

14.3.2 se as armadilhas, as barreiras físicas contra o acesso de pragas e o perímetro do estabelecimento estão atendendo ao propósito e sendo devidamente monitorados pelo estabelecimento.

14.4. ELEMENTO 4 - **Higiene industrial e operacional:** este elemento de controle corresponde ao PA 6 - Limpeza e sanitização (Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO). O monitoramento pré-operacional consiste em avaliar a eficácia da higienização antes do início das operações. O monitoramento operacional consiste em avaliar se a UI mantém ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos. Para este elemento, deve-se avaliar:

14.4.1 se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as UIs sejam limpas e sanitizadas antes do início das operações (pré-operacional) e durante as operações (operacional), de acordo com a natureza do processo de fabricação. A avaliação abrange a implementação, o monitoramento, a verificação e as ações corretivas. A implementação traduz-se na execução dos procedimentos descritos no plano, envolvendo a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado e tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes.



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

14.4.2 se a higienização dos reservatórios de água de abastecimento está sendo realizada de forma adequada (frequência e método).

14.5. ELEMENTO 5 - **Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários:** este elemento de controle corresponde ao PA 3 - Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores. Para este elemento, deve-se avaliar:

14.5.1 se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal adotam práticas higiênicas e de asseio pessoal, se são submetidos a controle ou avaliação de saúde

14.5.2 se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são capacitados, considerando as atividades que desempenham.

14.6. ELEMENTO 6 - **Procedimentos sanitários operacionais:** este elemento de controle corresponde ao PA 8 - Procedimentos Sanitários das Operações (PSO). Os procedimentos sanitários operacionais são os procedimentos executados durante as etapas de fabricação identificadas como críticas em relação à possibilidade de contaminação cruzada do produto. Para este elemento, deve-se avaliar:

14.6.1 se os procedimentos sanitários operacionais foram mapeados, considerando o processo produtivo.

14.6.2 se os procedimentos sanitários operacionais estão sendo executados conforme previsto no programa escrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto.

14.7. ELEMENTO 7 - **Controle da matéria-prima, ingrediente e material de embalagem:** este elemento de controle corresponde ao PA 7 - Controle de insumos (matéria-prima, ingredientes e material de embalagem). Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária. Para este elemento, deve-se avaliar:

14.7.1 se há procedimentos especificando os critérios utilizados para seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, dos ingredientes e das embalagens. Os procedimentos devem prever o destino dado às matérias-primas, aos ingredientes e às embalagens reprovados no controle efetuado.

14.7.2 se há procedimentos quanto ao recebimento, à identificação, ao armazenamento e ao controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional.



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

Observação: Para os estabelecimentos que recebem leite cru, deve ser observada a realização de análise laboratorial de rotina para verificação dos parâmetros físico-químicos em conformidade com os parâmetros legais.

14.8. ELEMENTO 8 - **Controle de temperatura:** este elemento de controle corresponde ao PA 2 - Controle de Temperaturas. Para este elemento, deve-se avaliar:

14.8.1 se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação. Mensurar as temperaturas de ambientes, equipamentos, operações e de produtos/matérias-primas, conforme o caso.

14.8.2 se nos processos produtivos que envolvam cozimento, a validação térmica está adequada e o cozimento previsto como elemento de controle do PA de Análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC quando esse for considerado um ponto crítico de controle - PCC.

14.9. ELEMENTO 9 - **Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC):**

neste elemento deverá ser avaliado se o APPCC está implementado, de acordo com a natureza da operação. O APPCC pode ser verificado nas seguintes etapas: Monitoramento – avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento, ou mensurar o limite crítico. Verificação – avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou mensurar o limite crítico. Deve ser checada a validação periódica do APPCC e seus resultados. No caso de estabelecimentos de abate, é obrigatória a mensuração do PCC de contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças.

14.10. ELEMENTO 10 - **Análises laboratoriais:** este elemento de controle corresponde ao PA 13 - Análises laboratoriais. Para este elemento, deve-se avaliar:

14.10.1 se o procedimento de colheita ou de realização da técnica analítica está correto, conforme o caso. Por exemplo: análises de recepção do leite e colheita e execução do *dripping test*.

14.10.2 se as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água são realizadas nas frequências previstas, em laboratórios de autocontrole, acreditados ou credenciados, conforme o caso, garantindo, assim, que os alimentos estejam



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados, conforme disposto na legislação vigente.

14.10.3 se as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes está correta.

14.11. **ELEMENTO 11 - Controle de formulação de produtos e combate à fraude:** este elemento de controle corresponde ao PA 14 - Controle de formulação dos produtos e combate à fraude. Na formulação, deve-se observar se a composição do produto registrada corresponde ao constatado presencialmente. Neste elemento, deve-se avaliar:

14.11.1 se a formulação, o processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o registrado e se garantem a identidade, a qualidade e a segurança higiênico-sanitária e tecnológica do produto de origem animal.

14.11.2 se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas.

14.11.3 se a matéria-prima empregada corresponde realmente à declarada, seja na sua natureza ou quantidade (exemplo: troca de espécies do pescado, uso de CMS em quantidade acima do permitido ou em produtos em que seu uso é proibido, adição de soro de leite, adição de temperos - seja por injeção ou tumbleamento).

14.11.4 se os parâmetros indicados no processo produtivo foram respeitados, conforme a natureza do produto. Exemplo: se o produto for maturado, verificar o tempo e as condições de maturação; se o produto for defumado, conferir o método de defumação empregado; se o produto for salgado, checar o tempo de salga etc.

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

14.11.6 se o rótulo (leiaute) utilizado corresponde ao registrado.

14.12. **ELEMENTO 12 - Rastreabilidade e recolhimento:** este elemento de controle corresponde ao PA 15 - Rastreabilidade e Programa de recolhimento de produtos. Para este elemento, deve-se avaliar:

14.12.1 se os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e dos ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

produção e distribuição estão adequados. A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado. A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento para resguardar seu processo produtivo do uso de matérias-primas não autorizadas ou não habilitadas para determinado produto ou mercado.

14.12.2 se o estabelecimento dispõe de programa de recolhimento e, em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada.

14.13. ELEMENTO 13 - **Bem-estar animal:** este elemento de controle corresponde ao PA 17 - Bem-estar animal e abate humanitário (Estabelecimento de abate). Para este elemento, deve-se avaliar se os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referente a transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/contenção, insensibilização, sangria e escaldagem/esfola são executados de acordo com o plano escrito, bem como se atendem ao disposto na legislação vigente correspondente e demais publicações pertinentes.

14.14. ELEMENTO 14 - **Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER):** neste elemento, deve-se avaliar se o estabelecimento que abate ruminantes está atendendo ao plano escrito de MER em todas as etapas, bem como se está compatível com o disposto em regulamentos.

14.15 Observação: PA 11 - Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias: este programa de autocontrole não corresponde a um elemento de controle específico, assim, essas estruturas devem ser consideradas áreas de inspeção. Logo, nesses setores, devem ser verificados todos os elementos pertinentes.

15. São 14 elementos de controle, sendo que alguns deles são específicos para determinados tipos de estabelecimento. Como exemplo, o elemento de controle relacionado aos Materiais Especificados de Risco será observado apenas em abatedouro de ruminantes. Outro exemplo é o elemento de controle relacionado ao bem-estar animal, que será observado apenas nos estabelecimentos que realizam abate (de todas as espécies).



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

16. A verificação oficial consiste em identificar as não conformidades e avaliar se a implementação e o monitoramento estão sendo realizados de forma adequada, conforme plano escrito. As ações corretivas devem ser avaliadas frente às não conformidades detectadas, considerando:

I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

IV – As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à saúde pública ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado chegue ao consumo?

17. As não conformidades identificadas durante os procedimentos de verificação oficial dos autocontroles serão registradas nos modelos de formulários constantes nos anexos desta nota técnica. Neste documento deverá ser escrito especificamente o que está sendo observado em relação ao(s) programa(s) de autocontrole(s) selecionado(s) para ser(em) verificado(s) oficialmente no dia de fiscalização. O formulário deve servir de base para o preenchimento do termo de fiscalização, que deve ser preenchido com a identificação de todos os documentos emitidos com a descrição das não conformidades e ações fiscais realizadas, de forma clara e objetiva.

Observação: O Relatório de Não Conformidades – RNC, continua sendo o documento oficial de comunicação aos estabelecimentos sob inspeção permanente. Além de contemplar as não conformidades, no relatório devem ser descritas as medidas corretivas que o estabelecimento deve adotar de forma imediata ou o prazo para entrega de um plano de ação detalhado para sanar as não conformidades descritas (forma mediata).

VII – Anexos

18. Segue anexa a esta nota técnica a relação dos elementos de controle e dos documentos de verificação oficial:



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

O anexo I traz a amostragem sistemática da verificação oficial a ser aplicada a cada elemento de controle, unidade representativa e etapas de verificação para aqueles elementos onde cabe especificação.

Obs.: A amostragem mínima identificada traz duas opções. O fiscal deverá escolher a opção que resultar em um maior quantitativo de amostragem.

Exemplo: Elemento 01 – 3 setores ou 10% dos setores. Se o estabelecimento tiver 10 setores, o quantitativo percentual será de apenas 1 setor a ser verificado. Este valor é menor que 3, logo, devem ser verificados 3 setores.

O anexo II traz o documento a ser utilizado para guiar a verificação oficial *in loco* nos estabelecimentos de inspeção em caráter periódico (itens 01 a 12) e de inspeção em caráter permanente (itens 01 a 14).

O anexo III traz o documento a ser utilizado para verificação oficial documental dos planos escritos dos programas de autocontrole.

Raoni Cezana Cipriano

Médico-veterinário - CRMV/ES nº 1070
Gerente de Defesa Sanitária e Inspeção Animal - GEDSIA
(27) 3636-3797

Alan Paulo Moreira Teixeira

Médico-veterinário – CRMV-ES nº 1075
Subgerente de Fiscalização de Produtos de Origem Animal – SIFP
(27) 3636-3796



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

Anexo I

Elemento	Amostragem mínima (sorteio ou dirigida)	Unidade / Etapa
Manutenção	3 setores (em abatedouros, a sala de abate deve ser um dos setores) ou 10% dos setores	AI
Água de abastecimento	Pelo menos 3 pontos de colheita definidos ou 10% dos pontos	Pontos de colheita identificados pela indústria
Controle integrado de pragas	Pelo menos 5 dos pontos de armadilhas e dispositivos definidos ou 5% dos pontos identificados	Armadilhas e dispositivos de proteção, identificados pela indústria, contra o acesso de pragas
Higiene industrial e operacional	2 unidades para pré-operacional ou 5% das unidades	UI
	2 unidades para operacional ou 5% das unidades	UI
Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	2 funcionários ou 5% do total dos funcionários	Funcionários
Procedimentos sanitários operacionais	10% dos PSO totais	Procedimentos identificados pela indústria
Controle de matéria-prima	100% do total das matérias-primas recebidas para elaboração de um único produto elaborado	Recebimento de matéria-prima referente a 1 produto/lote elaborado
	100% do total das matérias-primas recebidas para elaboração de um único produto elaborado	Recebimento de matéria-prima destinada ao aproveitamento condicional (para aqueles estabelecimentos que fazem aproveitamento condicional)
	1 produto	Recebimento de insumo de produto elaborado (ingrediente, material de embalagem)
Controle de temperatura	2 setores ou 5% dos setores	AI
	2 equipamentos ou 5% dos equipamentos	UI
	1 operação ou 1% das operações	Operação de controle
	3 amostras ou 5% de amostras de produtos	Amostras de produto ou/e matéria-prima
Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC	100% dos PCCs	PCC de contaminação fecal, por leite ou ingesta/ monitoramento/observação direta/ação corretiva e mensuração direta obrigatória de 100 carcaças de aves ou 10 carcaças das demais espécies, a ser realizada após a passagem das carcaças pelo monitoramento realizado pela empresa
	50% dos PCCs	Dos demais PCCs / monitoramento / observação direta / mensuração direta / ação corretiva
Análises laboratoriais – autocontrole	1	Acompanhamento do procedimento de colheita ou da realização da técnica analítica
Controle de formulação de produtos e combate a fraude	1	Produto registrado/ Formulação/ Processo/ Rótulo
Rastreabilidade e recolhimento	1	Lote de produto Elaborado / Produção/ Mercado/ Recolhimento
Bem-estar animal	1	Veículo de transporte / transporte/ desembarque
	5	Curral, gaiola ou pocilga / lotação/descanso
	5	Animal / imobilização ou contenção
	5	Animal / insensibilização, sangria e escaldagem ou esfolagem
Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)	5	Carcaça, cabeça e intestino / todos os pontos/ locais de remoção/segregação
	1	Embalagem / destinação/ inutilização
Todos os elementos (planilha de monitoramento)	3	Dentro do período avaliado (desde a última fiscalização), verificar para cada elemento, 3 dias consecutivos de 3 períodos alternados



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

Anexo II

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE NO SIE – IN LOCO

01 – Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais, calibração)

SETORES	CONFORMIDADE	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS

02 – Água de abastecimento (Ponto de colheita/Reservatório/Sistema de tratamento/Equipamento)

PONTO DE COLHEITA	CLORO RESIDUAL	pH	CONFORMIDADE	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
			C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
			C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
			C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS

03 – Controle integrado de pragas (Área/Instalação/Equipamento)

PONTOS DE ARMADILHA E DISPOSITIVOS DE PROTEÇÃO	CONFORMIDADE	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS

04 – Higiene industrial e operacional (Área/Equipamento/Utensílio/Instrumento)

ITEM HIGIENIZADO	PRÉ-OP. <input type="checkbox"/> OP. <input type="checkbox"/>	CONFORMIDADE	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
	PRÉ-OP. <input type="checkbox"/> OP. <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	PRÉ-OP. <input type="checkbox"/> OP. <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	PRÉ-OP. <input type="checkbox"/> OP. <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	PRÉ-OP. <input type="checkbox"/> OP. <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

05 – Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários (Área/Instalação)

IDENTIFICAÇÃO DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONFORMIDADE	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS

06 – Procedimentos Sanitários Operacionais (Área/Instalação/Equipamento/Operação)

IDENTIFICAÇÃO DO PSO	CONFORMIDADE	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS

07 – Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional) e insumos (ingredientes, embalagens etc.).

IDENTIFICAÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA E/OU DO INSUMO	CONFORMIDADE	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS

08 – Controle de temperatura (Área/Instalação/Equipamento/Produto/Operação) *No caso de mensuração direta, deve-se, obrigatoriamente, registrar o resultado do que foi constatado. O valor encontrado (discriminando no item o processo/equipamento/lote).

ITEM	MENSURAÇÃO DIRETA	CONFORMIDADE	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
		C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
		C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
		C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
		C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
		C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
		C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
		C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
		C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

09 – APPCC (Área/Instalação/Equipamento/Produto/Operação) * No caso de mensuração direta, deve-se, obrigatoriamente, registrar o resultado do que foi constatado. O valor encontrado (discriminando no item o processo/equipamento/lote em relação ao limite crítico do PCC).

PCC	ITEM	MENSURAÇÃO DIRETA	CONFORMIDADE	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
			C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
			C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
			C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
			C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
			C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
			C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
			C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
			C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS

10 – Análises laboratoriais (Área/Instalação/Equipamento/Operação/Produto)

ITEM	CONFORMIDADE	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS

11 – Controle de formulação de produtos e combate a fraude (Formulação/Processo/Rótulo)

DESCRIÇÃO	CONFORMIDADE	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS

12 – Rastreabilidade e recolhimento (Lote/Produto/Operação/Mercado/Destinação)

IDENTIFICAÇÃO	CONFORMIDADE	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

13 – Bem-estar animal (Transporte/ Desembarque/ Lotação/ Descanso/ Condução/ Imobilização/ Contenção/ Insensibilização/ Sangria/ Escaldagem/ Esfola)

ETAPA	CONFORMIDADE	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS

14 – Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER) – exclusivo para ruminantes (Área / Operação/ Instalação/ MER)

ITEM	CONFORMIDADE	COMPATIBILIDADE COM OS PAS
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

Anexo III

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE NO SIE – PLANOS ESCRITOS

	ELEMENTOS DE CONTROLE	CONFORMIDADE	PERÍODO AVALIADO
01	MANUTENÇÃO (INCLUINDO ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO, ÁGUAS RESIDUAIS E CALIBRAÇÃO)	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
02	ÁGUA DE ABASTECIMENTO	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
03	CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
04	PROGRAMA ESCRITO DE HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
	REGISTROS DE IMPLEMENTAÇÃO E AÇÃO CORRETIVA, CONFORME PROGRAMA ESCRITO	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
	REGISTROS DIÁRIOS DE MONITORAMENTO DA HIGIENIZAÇÃO PRÉ-OPERACIONAL E AÇÃO CORRETIVA	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
	REGISTROS DIÁRIOS DE MONITORAMENTO DA HIGIENIZAÇÃO OPERACIONAL E AÇÃO CORRETIVA	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
	REGISTROS DE VERIFICAÇÃO E AÇÃO CORRETIVA	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
	IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL, DATA E ASSINATURAS NO PROGRAMA ESCRITO E EM TODOS OS SEUS REGISTROS	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
05	HIGIENE E HÁBITOS HIGIÊNICOS DOS FUNCIONÁRIOS	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
06	PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
07	CONTROLE DE MATERIA-PRIMA (INCLUSIVE AQUELAS DESTINADAS AO APROVEITAMENTO CONDICIONAL), INGREDIENTE E MATERIAL DE EMBALAGEM	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
08	CONTROLE DE TEMPERATURA	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
09	PROGRAMA ESCRITO DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
	REGISTROS DE MONITORAMENTO E AÇÕES CORRETIVAS	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
	REGISTROS DE VERIFICAÇÃO E AÇÕES CORRETIVAS	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
	REGISTROS DE VALIDAÇÃO DO PROGRAMA ESCRITO	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
	IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL, DATA E ASSINATURAS NO PROGRAMA ESCRITO E EM TODOS OS SEUS REGISTROS	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
10	ANÁLISES LABORATORIAIS	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
11	CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS E COMBATE A FRAUDE	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
12	RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
13	BEM-ESTAR ANIMAL	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
14	IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO (MER)	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS

ASSINATURAS (2)

Documento original assinado eletronicamente, conforme MP 2200-2/2001, art. 10, § 2º, por:

ALAN PAULO MOREIRA TEIXEIRA

SUBGERENTE

IDAF - SIFP

assinado em 26/02/2021 11:17:47 -03:00

RAONI CEZANA CIPRIANO

GERENTE SETORIAL

IDAF - GEDSIA

assinado em 26/02/2021 11:20:42 -03:00



INFORMAÇÕES DO DOCUMENTO

Documento capturado em 26/02/2021 11:20:43 (HORÁRIO DE BRASÍLIA - UTC-3)

por ALAN PAULO MOREIRA TEIXEIRA (SUBGERENTE - IDAF - SIFP)

Valor Legal: ORIGINAL | Natureza: DOCUMENTO NATO-DIGITAL

A disponibilidade do documento pode ser conferida pelo link: <https://e-docs.es.gov.br/d/2021-5H36DW>