



NOTA TÉCNICA GEDSIA Nº 02/2025

30 de junho de 2025

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 (PAs), 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 Federal nº 104, de 1º de agosto de 2013, da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária (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 ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi) do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa).

3. Norma Interna DIPOA/SDA nº 01, de 8 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 Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações, do Mapa, que regulamenta a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal em âmbito federal.



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

5. Instrução Normativa (IN) Idaf nº 005, de 31 de março de 2017, que torna obrigatória a implantação e implementação dos programas de autocontrole nos estabelecimentos registrados no SIE-ES ou outra que vier a substituí-la.
6. Lei Federal nº 14.515, de 29 de dezembro de 2022, que dispõe sobre os programas de autocontrole dos agentes privados regulados pela defesa agropecuária e sobre a organização e os procedimentos aplicados pela defesa agropecuária aos agentes das cadeias produtivas do setor agropecuário.
7. Decreto Federal nº 12.126, de 31 de julho de 2024, que regulamenta os programas de autocontrole dos agentes privados regulados pela defesa agropecuária e o programa de incentivo à conformidade em defesa agropecuária para os setores de produtos de origem animal.

III – Aceite inicial dos programas de autocontrole

8. Para um estabelecimento registrar-se no SIE-ES, um dos pré-requisitos é apresentar 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 (mediante prévio pagamento de documento único de arrecadação – DUA), que emitirá um relatório com aceite ou solicitará correções das não conformidades constatadas. A partir do aceite dos programas de autocontrole, o estabelecimento fica obrigado a implantar o Programa de Autocontrole, conforme consta na IN Idaf nº 005/2017 ou outra que venha a substituí-la, e em demais regulamentos.

IV – Implantação e revisão dos programas de autocontrole

9. O estabelecimento deverá demonstrar sua capacidade de implantar, executar, monitorar, verificar e autocorriger procedimentos, processos de produção e de distribuição de produtos de origem animal, a fim de garantir sua inocuidade, identidade, qualidade e segurança. Deverá ainda manter registros auditáveis para a verificação da fiscalização, com disponibilização sempre que solicitado, sendo passível da adoção das medidas cautelares e sanções penais



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

cabíveis, caso não esteja implantando os procedimentos descritos no programa de autocontrole aceito pelo SIE.

10. O programa de autocontrole é um documento específico de cada estabelecimento, contendo a descrição de seus procedimentos e processos produtivos (variáveis de acordo com a categoria produtiva), produtos registrados, tecnologia e equipamentos utilizados. Dessa forma, a indústria tem autonomia para revisar esse documento, a qualquer tempo, visando atender suas necessidades procedimentais. No entanto, anteriormente à implantação da versão modificada, o estabelecimento deverá encaminhar o requerimento de alterações cadastrais e estruturais e marcar o programa de autocontrole que foi atualizado, para ciência e verificação do SIE, sendo atualizado no processo e-Docs. Vale ressaltar que as modificações realizadas após o aceite inicial deverão atender à legislação vigente, o que será constatado nas verificações oficiais.

11. Sempre que necessário, o SIE também poderá, na rotina fiscalizatória, determinar a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos. A constatação de ausência de descrição de procedimentos realizados pela indústria, observados na fiscalização de rotina e nas verificações oficiais, a implantação do Regime Especial de Fiscalização, a modificação de leiaute da planta da indústria e dos rótulos dos produtos registrados, realização de auditorias e supervisões pela SIFP são exemplos de situações em que pode ser determinada a revisão dos programas de autocontrole.

12. Após a primeira modificação da versão inicial aceita pela SIFP, o fiscal responsável pelo estabelecimento deverá autuar um processo no e-Docs utilizando o código de classificação “99.0519 – Programas de autocontrole – SIE (IDAF)” e a nomenclatura “Programas de Autocontrole – SIE XXX [*inserir número de registro do estabelecimento*]”, para entranhar a versão revisada dos programas de autocontrole enviados pela indústria. No termo de entranhamento do processo, deverão ser descritas as modificações realizadas, por exemplo: “Modificação da Planilha 1.1 – Controle de Potabilidade da água” – essas informações deverão constar no histórico de revisões do plano escrito.

13. O fiscal responsável pelo estabelecimento deverá realizar a análise do programa de autocontrole enviado pelo estabelecimento e emitir um parecer, com aceite ou com



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

considerações técnicas para as correções. O modelo do parecer estará disponível na página do SIE-ES no Google Sites: <https://sites.google.com/view/sie-es/página-inicial>

V – Método de verificação

14. Cada programa de autocontrole será identificado de acordo com a IN Idaf nº 005/2017 ou outra que vier a substituí-la. As planilhas para registro dos monitoramentos e demais anotações deverão estar dispostas no estabelecimento, em conformidade com todo o conteúdo estabelecido na referida IN ou outra que vier a substituí-la, e atualizadas conforme legislação vigente.

15. A verificação oficial dos programas de autocontrole se dará por meio de avaliação *in loco* e documental:

15.1. A verificação *in loco* deverá ser realizada de duas formas: a primeira é a avaliação dos procedimentos práticos e registros na data da verificação oficial do elemento de autocontrole; a segunda é a análise dos registros auditáveis do estabelecimento. Deve ser conferido o preenchimento das planilhas de monitoramento utilizadas pela indústria, avaliando sua funcionalidade, além de verificados e avaliados os procedimentos executados e outros documentos de suporte.

15.2 A fiscalização também deverá se atentar quanto à disponibilização e ao uso de equipamentos necessários para as aferições, como termômetros, luxímetros, pesos padrão, dosador de cloro, conferindo ainda se as frequências das aferições realizadas pelo estabelecimento estão adequadas, de forma a permitir a eficiente correção das não conformidades constatadas e a manutenção dos parâmetros exigidos pela legislação vigente.

15.3 A partir da análise dos registros em planilha e organização de demais documentos pertinentes, efetuados pelo estabelecimento, cabe à fiscalização fazer a verificação oficial das planilhas preenchidas e dos demais documentos relacionados, comparando com o que foi verificado *in loco* em relação aos procedimentos. A fiscalização deve verificar, no mínimo, três registros, em períodos alternados, nos documentos já arquivados.



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

15.4 A avaliação *in loco* e das planilhas atuais, comparando-as com os documentos auditáveis de períodos anteriores, tem como objetivo confirmar se o que está descrito condiz com a realidade e prática do estabelecimento. Deve-se atentar para o registro das não conformidades verificadas *in loco*, e se ações corretivas e preventivas adotadas pelo estabelecimento são eficazes e capazes de prevenir recorrências.

16. Para os estabelecimentos registrados sob inspeção permanente, a verificação deverá ser feita mensalmente.

17. Para os estabelecimentos registrados sob inspeção periódica, a verificação seguirá a frequência estabelecida conforme análise de risco, definida anualmente pela Gerência de Defesa Sanitária e Inspeção Animal (GEDSIA) e informada às gerências regionais por Comunicação Interna (CI). Geralmente as frequências são estabelecidas como mensais, bimestrais ou quadrimestrais.

18. A verificação documental caracteriza a leitura do programa de autocontrole escrito, aceito pelo SIE. 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.

19. O plano escrito dos Programas de Autocontrole deverá estar de acordo com a IN Idaf nº 005/2017 ou outra que vier a substituí-la. Deverá ser composto dos 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; já o relacionado ao bem-estar animal, apenas nos estabelecimentos que realizam abate (de todas as espécies). Um único programa de autocontrole poderá conter mais de um elemento de autocontrole. A definição do local de abrangência de cada um dos elementos dentro do plano escrito poderá ser feita pela indústria, de acordo com seu entendimento.

20. Todos os elementos de controle deverão ser verificados, no mínimo, uma vez ao ano. Com isso, a distribuição dos elementos a serem verificados deverá ser realizada pelo servidor



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

em sua programação de fiscalização. **Ao final de um ano, todos os elementos deverão ter sido analisados.** Deverão ser contempladas nesta programação as verificações *in loco* e as verificações documentais, considerando a frequência de fiscalização.

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

VI – Áreas de inspeção e unidades de inspeção

22. A área de inspeção (AI) consiste em cada seção ou setor, com seus equipamentos, instalações e utensílios, incluindo teto, paredes, piso, drenos e outras estruturas eventualmente presentes. Exemplo: sala de desossa; sala de preparo da maseira/embutimento/embalagem primária; banheiros e vestiários, barreira sanitária etc.

23. A unidade de inspeção (UI) consiste em subdivisão de uma área de inspeção, que compreende o espaço tridimensional onde estão inseridos o equipamento, as instalações e os utensílios, limitado por parede, piso e teto, levando-se em consideração o tempo necessário para realização da inspeção visual das superfícies. Exemplo: desossa; cortes; moedor; misturador; embutimento; embalagem primária etc.

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

25. O fiscal responsável pelo estabelecimento deverá elaborar um **Plano de inspeção**, verificando a planta baixa, o fluxograma e o programa de autocontrole do estabelecimento. Nesse documento deverão ser definidas as áreas de inspeção e as unidades de inspeção, de acordo com cada elemento de controle a ser verificado, facilitando a realização da amostragem definida no Anexo I desta nota técnica. Recomenda-se que anualmente este plano de inspeção seja revisado, contemplando modificações realizadas na área industrial, como, por exemplo, reformas.



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

25.1. No Plano de inspeção, o fiscal também deverá estabelecer o cronograma da verificação oficial dos elementos de controle, visando atender a periodicidade definida nesta nota técnica, e também descrever como será realizada a seleção dos elementos de controle, de acordo com a amostragem mínima definida no Anexo I deste documento. Deve-se definir como será realizado o sorteio ou a justificativa no caso da amostragem dirigida.

25.2. Para a elaboração do plano de inspeção, o Anexo I poderá ser utilizado como base, adicionando, por exemplo, uma coluna para descrição das áreas de inspeção e uma coluna para as unidades de inspeção, que direcionarão a amostragem do fiscal para verificação. Ressalta-se que cada elemento de controle apresenta especificidades, devendo a coluna do Anexo I “unidade/ etapa” ser considerada para elaboração do Plano de inspeção.

25.3. Em alguns elementos, como no caso da “higiene industrial e operacional”, será necessário inserir a descrição de todas as áreas de inspeção, analisando a planta baixa do estabelecimento. Exemplificando: na coluna do item “área de inspeção” poderá ser inserida a sala de cortes, e em outra coluna, definidas as unidades de inspeção, como mesa de inox, esterilizador de facas, pia de higienização para as mãos, esteira, óculo de passagem para produtos condenados, termômetro da sala. A partir daí, o fiscal definirá a amostragem de acordo com o Anexo I.

25.4. Em outros elementos, como “controle de pragas”, o fiscal deverá inserir uma coluna indicando a quantidade de item de que o estabelecimento dispõe e suas descrições, de acordo com o programa de autocontrole – por exemplo: quantidade de porta-iscas, de armadilhas luminosas, de dispositivos de cola –, e utilizar essas informações para definir a amostragem, de acordo com o Anexo I.

VII – Elementos de controle

26. Abaixo seguem os elementos de controle identificados com os Programas de Autocontrole, descritos na IN Idaf nº 005/2017 ou outra que vier a substituí-la:

26.1. ELEMENTO 1 – **Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)**: este elemento de controle reúne cinco PAs: PA 4 – Iluminação; PA 5



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

– Ventilação; PA 9 – Manutenção das instalações e dos 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:

26.1.1. 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, minimizando a contaminação cruzada, e se estão em condição sanitária adequada para uso;

26.1.2. 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;

26.1.3. 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;

26.1.4. 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; e

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

26.2. ELEMENTO 2 – **Água**: este elemento de controle corresponde ao PA 1 – Água de abastecimento e gelo, para o qual deve-se avaliar:

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



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

26.2.2. se o estabelecimento dispõe de pontos de colheita de água, identificados e representados, desde o sistema de captação após o tratamento, passando pelo reservatório até a distribuição da água para a indústria, nas instalações e nos equipamentos que se fizerem necessários;

26.2.3. 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, inclusive se adquirido de terceiros;

26.2.4. se há mensuração do cloro residual livre e do pH nos pontos de colheita identificados;

26.2.5. se o estabelecimento dispõe de equipamentos para controle da dosagem de cloro e sistema de alerta para dosagem diferente do que foi definido; e

26.2.6. se o estabelecimento dispõe de descrição das medidas que serão realizadas em caso de situações de ocorrência de desabastecimento.

26.3. ELEMENTO 3 – **Controle integrado de pragas**: este elemento de controle corresponde ao PA 12 – Controle integrado de pragas, para o qual deve-se avaliar:

26.3.1. 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 e se contém descrição de ações emergenciais; e

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

26.3.3. No caso de contratação de empresas terceiras para a execução do controle de pragas, também deverão ser analisados os documentos comprobatórios, com procedimentos, produtos e frequência de realização, assim como a eficiência dos processos.



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

26.4. 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 unidade de inspeção (UI) mantém ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos. Para este elemento, deve-se avaliar:

26.4.1. 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, o material utilizado e o tempo de contato, o tipo e a concentração dos agentes sanitizantes e as metodologias utilizadas para verificar a eficiência do processo de higienização; e

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

26.5. ELEMENTO 5 – **Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários**: este elemento de controle corresponde ao PA 3 – Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores, para o qual deve-se avaliar:

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

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



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

26.5.3. se há descrição dos uniformes e equipamentos de proteção individual (EPI) dos colaboradores de diferentes áreas e funções, assim como do local de guarda e higienização, de forma a evitar a contaminação cruzada.

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

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

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

26.6.3. se os procedimentos sanitários estão sendo avaliados em relação a sua eficiência.

26.7. ELEMENTO 7 – **Controle da matéria-prima, do ingrediente e do 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:

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



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

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

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.

26.8. ELEMENTO 8 – **Controle de temperatura:** este elemento de controle corresponde ao PA 2 – Controle de temperaturas, para o qual deve-se avaliar:

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

26.8.2. se nos processos produtivos que envolvam cozimento, a validação térmica está adequada e se o cozimento está 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);

26.8.3. se os intervalos de aferição estabelecidos no programa de autocontrole são suficientes para garantir a eficiência dos procedimentos e processos; e

26.8.4. se há previsão de medidas corretivas imediatas a serem adotadas em situações de falha nos controles de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas.

26.9. 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: a) Monitoramento – avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento, ou mensurar o limite crítico; b) Verificação – avaliar os procedimentos por



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

observação direta do profissional técnico 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.

26.10. ELEMENTO 10 – **Análises laboratoriais**: este elemento de controle corresponde ao PA 13 – Análises laboratoriais, para o qual deve-se avaliar:

26.10.1. 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*;

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

26.10.3. se as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes estão corretas e em intervalos aceitáveis para não colocar em risco a inocuidade dos produtos elaborados.

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

26.11.1. 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;

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



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

26.11.3. se a matéria-prima empregada corresponde realmente à declarada, seja na sua natureza ou quantidade (exemplo: troca de espécies do pescado, uso de carne mecanicamente separada (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 tampleamento);

26.11.4. 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.;

26.11.5. se as análises preconizadas para cada tipo de produto estão sendo realizadas 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; e

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

26.12. ELEMENTO 12 – **Rastreabilidade e recolhimento**: este elemento de controle corresponde ao PA 15 – Rastreabilidade e programa de recolhimento de produtos, para o qual deve-se avaliar:

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



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

26.12.2. 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.

26.13. 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 referentes 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.

26.14. 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. Também deve-se avaliar se há descrição dos procedimentos para situações excepcionais em que possa haver problemas de segregar o MER durante a rotina de abate.

26.15. 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.

VII – Constatação de Não Conformidades na Verificação Oficial

27. A verificação oficial consiste em identificar as não conformidades e avaliar se a implementação, o monitoramento e a verificação do programa de autocontrole estão sendo realizados de forma adequada, conforme plano escrito. O fiscal poderá se basear na figura 1, para avaliação das ações que adotará após a detecção da não conformidade. O fiscal deverá considerar:

I – A não conformidade constatada está prevista no programa de autocontrole da empresa?



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

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

III – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias?

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

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

28. Em situações em que há descrição da não conformidade e de ações corretivas eficientes para saná-la no programa de autocontrole da empresa (plano escrito), e mesmo assim é a fiscalização que está detectando o desvio, pode-se concluir que estão ocorrendo falhas no monitoramento e na verificação realizada pela equipe da empresa.

29. Na rotina do estabelecimento, pode ocorrer não conformidades que não estão previstas no programa de autocontrole da indústria. Nessa situação, como se trata de uma constatação pela fiscalização, o fiscal deverá solicitar que o programa de autocontrole seja revisado.

29.1. Vale ressaltar que, quando a fiscalização constatar uma não conformidade na verificação oficial, deverá relata-la para que o estabelecimento providencie as ações corretivas para saná-la. O fiscal deverá avaliar se as medidas adotadas são suficientes para restabelecimento das condições higiênico-sanitárias. Em situações em que não há risco direto ao produto e por algum motivo não seja possível a ação corretiva de forma imediata, uma ação paliativa deverá ser apresentada a fiscalização.

29.2. Considera-se que um programa de autocontrole bem elaborado e implantado, quando o monitor identifica a não conformidade registrando-a, providencia a medida corretiva (seja de forma imediata ou mediata) registrando-a. Posteriormente, o verificador, geralmente o responsável técnico, verifica todos os registros realizados. Em situações em que há identificação de erro de monitoramento, o verificador deve registrar o que não está correto e providenciar a correção para o método de monitoramento, inclusive realizando o treinamento do monitor.



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

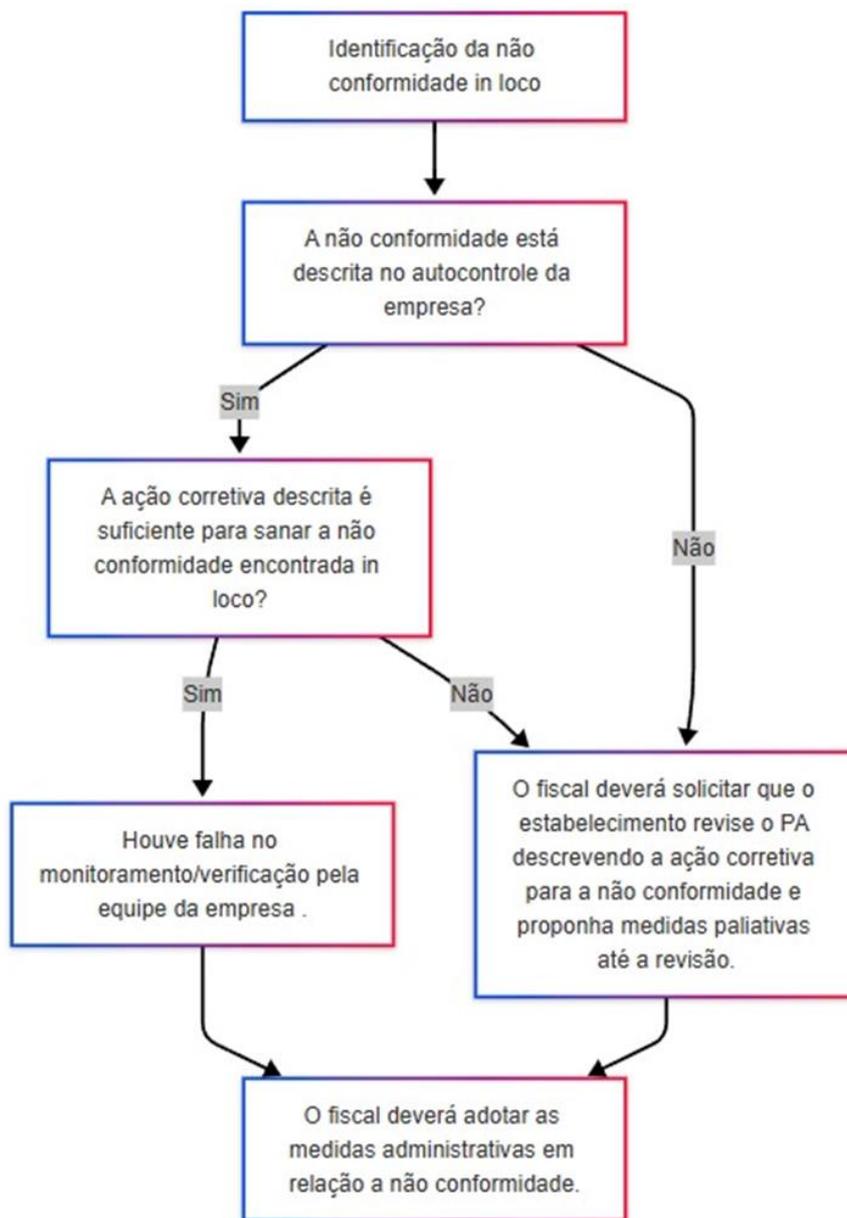


Figura 1: Avaliação de não conformidade no estabelecimento.

30. As não conformidades identificadas durante os procedimentos de verificação oficial dos autocontroles serão registradas nos modelos de formulários constantes nos **anexos desta nota técnica**, disponibilizados na página do SIE-ES no Google Sites. Nestes documentos 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.



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

30.1. Estes formulários, anexo II e III, deverão ser entranhados ao processo de termo de fiscalização do estabelecimento para que acompanhe o histórico de realização das verificações oficiais.

30.2. O elemento de autocontrole que foi selecionado para a data da verificação oficial deverá ser destacado em **negrito** nos anexos II e III e todas as constatações decorrentes da verificação oficial deverão ser descritas nos anexos no elemento correspondente. Por exemplo: O fiscal selecionou que iria realizar a avaliação do elemento de autocontrole “Bem-estar animal”. Esse elemento deverá ser destacado em **negrito** nos anexos.

30.3. Na verificação oficial de um elemento de controle, o fiscal poderá constatar não conformidades em outros elementos. As constatações deverão ser descritas no elemento correspondente, nos anexos, para que fique registrada e o estabelecimento tenha ciência. Por exemplo: durante a verificação do programa de bem-estar animal, ao observar o procedimento de escaldagem, foi constatado que a temperatura do tanque estava abaixo do preconizado pela legislação vigente. Assim, além de preencher o elemento “Bem-estar animal”, que colocou em **negrito** nos anexos, também descreverá as não conformidades constatadas, no elemento “temperatura”.

30.4. Sempre que julgar necessário, nas verificações oficiais, o SIE deverá solicitar que seja acompanhado pelo responsável pelo controle de qualidade do estabelecimento. Posteriormente, deverão ser entregues ao estabelecimento os anexos da nota técnica.

30.5. As ações fiscais decorrentes da verificação oficial deverão ser avaliadas pelo fiscal, de acordo com a não conformidade constatada. Medidas administrativas, como lavratura de IUF, solicitação de análise laboratorial, descarte dos produtos elaborados, e outras prevista em legislação específica, poderão ser necessárias. Em todas as situações em que forem constatadas não conformidades, o estabelecimento deverá elaborar um plano de ação baseado nas descrições do fiscal nos anexos da nota técnica, tanto para avaliação *in loco* quanto da avaliação plano escrito. Posteriormente, o fiscal analisará o documento e emitirá suas considerações.



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

31. O termo de fiscalização é o documento oficial de registro da ação fiscal realizada pelo Idaf, na figura do servidor atuante no Serviço de Inspeção Estadual, tanto para os estabelecimentos sob inspeção periódica quanto os sob inspeção permanente. O termo de fiscalização deverá ser utilizado para registros de importância administrativa e de forma geral na rotina da inspeção.

31.1. No dia da verificação oficial dos programas de autocontrole, além das observações de rotina da fiscalização, deverá ser descrito no termo de fiscalização: “No dia XX/XX/XXXX foi verificado o PA XX, que corresponde ao elemento de autocontrole XX, conforme NT GEDSIA nº 2/2025”. Deverá ser preenchido o item 5 do termo, Elementos de Autocontroles Verificados, assinalando o elemento verificado oficialmente, e também outros em que tenham sido constatadas não conformidades durante a ação fiscalizatória.

Por exemplo: Foi realizada verificação oficial do elemento de autocontrole 3 – Controle integrado de pragas, porém também foi observado, durante a rotina da inspeção naquele dia, que o teor de cloro estava abaixo do preconizado pela legislação vigente, que corresponde ao elemento de autocontrole 2 – Água, e esterilizadores em temperatura inadequada, que corresponde ao elemento 8 – Controle de temperatura. Dessa forma, os três elementos deverão ser assinalados no item 5 do termo de fiscalização.

31.2. Tanto o termo de fiscalização quanto os anexos II e III da nota técnica deverão ser entregues ao estabelecimento. Dessa forma, devem ser identificadas as ações fiscais tomadas pelo Idaf, de forma clara e objetiva, e as não conformidades constatadas na verificação oficial dos elementos de autocontrole.

32. Os planos de ação emitidos pelos estabelecimentos, para correção das não conformidades, devem ser entranhados ao processo de termo de fiscalização do estabelecimento.

33. Além das descrições dos elementos de autocontrole desta nota técnica, recomenda-se consulta aos procedimentos referentes aos programas de autocontrole descritos nos manuais de procedimentos para cada área de inspeção, disponibilizados pela Secretaria de Defesa Agropecuária (das) do Mapa, que se encontram na página do SIE-ES no Google Sites.



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

34. Esta Nota técnica substitui a Nota Técnica GEDSIA nº 02/2021.

VIII – Anexos

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

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 para os quais cabe especificação.

Observação: a amostragem mínima identificada traz duas opções; o fiscal deverá escolher a opção que resultar em maior quantitativo de amostragem.

Exemplo: Elemento 1 – 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 e de inspeção em caráter permanente.

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

Raoni Cezana Cipriano

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

Alan Paulo Moreira Teixeira

Fiscal Estadual Agropecuário | 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 (PSO)	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 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 esfolia
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

1 – 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

2 – 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

3 – 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

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

ITEM HIGIENIZADO	PRÉ-OP. ou OP.	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

5 – 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

6 – 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"/>

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS

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

IDENTIFICAÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA 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

8 – 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"/>

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÕES FISCAIS ADOTADAS



GERÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL

9 – 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"/>

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"/>

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
1	MANUTENÇÃO (INCLUINDO ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO, ÁGUAS RESIDUAIS E CALIBRAÇÃO)	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
2	ÁGUA DE ABASTECIMENTO	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
3	CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
4	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"/>	
5	HIGIENE E HÁBITOS HIGIÊNICOS DOS FUNCIONÁRIOS	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
6	PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
7	CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA (INCLUSIVE AQUELAS DESTINADAS AO APROVEITAMENTO CONDICIONAL), INGREDIENTE E MATERIAL DE EMBALAGEM	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
8	CONTROLE DE TEMPERATURA	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
9	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

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

RAONI CEZANA CIPRIANO
GERENTE SETORIAL
GEDSIA - IDAF - GOVES
assinado em 30/06/2025 11:09:37 -03:00

ALAN PAULO MOREIRA TEIXEIRA
SUBGERENTE
SIFP - IDAF - GOVES
assinado em 30/06/2025 11:09:27 -03:00



INFORMAÇÕES DO DOCUMENTO

Documento capturado em 30/06/2025 11:09:37 (HORÁRIO DE BRASÍLIA - UTC-3)
por RAONI CEZANA CIPRIANO (GERENTE SETORIAL - GEDSIA - IDAF - GOVES)
Valor Legal: ORIGINAL | Natureza: DOCUMENTO NATO-DIGITAL

A disponibilidade do documento pode ser conferida pelo link: <https://e-docs.es.gov.br/d/2025-7KQDBS>