



## INSTRUÇÃO DE SERVIÇO DIPOA/IAGRO № 008/2023.

Campo Grande, 22 de Fevereiro de 2023.

Estabelecer procedimentos a serem adotados quando das fiscalizações realizadas pelos Fiscais Estaduais Agropecuários na inspeção de Estabelecimentos Registrados no SIE/MS.

Considerando a necessidade de oferecer produtos de origem animal com qualidade e inocuidade, conforme Lei Estadual nº 4.820 de 10 de março de 2016 além dos dispostos no Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017, alterada pelo Decreto 10.468 de 18 de agosto de 2020, Decreto Nº 14.756 de 12 de junho de 2017, Portaria IAGRO/MS Nº 3.693, de 17 de fevereiro de 2023, Portaria IAGRO Nº 3.695, de 21 de dezembro de 2022;

Considerando Portaria IAGRO/MS nº 3.649, de 18 de maio de 2020, que estabelece o controle efetivo de movimentação de animais com destino ao abate no Estado do Mato Grosso do Sul, e dá outras providências;

Considerando Portaria IAGRO/MS Nº 3.662, de 19 de novembro de 2020, que *e*stabelece a obrigatoriedade do lançamento das informações dos achados de inspeção sanitária, detectados pelo Serviço de Inspeção - SIM, SIE e SIF, nos estabelecimentos de abate no Estado do Mato Grosso do Sul e dá outras providências;

Considerando a necessidade de padronização às normas operacionais para execução do serviço de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal no Estado de Mato Grosso do Sul – MS;

## **INSTRUÍMOS:**

- 1. O Fiscal Estadual Agropecuário deverá analisar as condições físicas gerais da indústria e verificar a implantação e execução dos autocontroles nas indústrias sob sua responsabilidade.
- 2. As fiscalizações, tanto na estrutura física da planta como documental, deverão ser realizadas em **todos** os elementos de controle da empresa, tendo em vista a verificação de conformidade ou não destes elementos. Estes resultados serão norteadores para a implantação das frequências de fiscalização, baseadas no Risco Estimado associado ao Estabelecimento (RE).
- 3. A Avaliação do programa de trabalho da indústria e seus registros, para os **estabelecimentos periódicos**, deverá ocorrer em todas as fiscalizações, das quais as frequências são definidas pelo cálculo do risco. Para as avaliações do programa de trabalho da indústria e seus registros dos **estabelecimentos permanentes**, a frequência será trimestral.
- 4. A fiscalização do local e dos documentos nos estabelecimentos, deverá seguir as orientações constantes no Anexo I desta Instrução de Serviço.







- 5. O Fiscal Estadual Agropecuário responsável pela inspeção na planta deverá encaminhar amostras referentes ao **controle fiscal indicativo**, conforme cronograma elaborado pela DIPOA. Para amostras encaminhadas ao LABSENAI e PROBIO, os laudos serão recebidos pelos núcleos. O núcleo enviará via Comunicação Interna do EDOC-MS, o resultado da análise com a devida orientação. Já para as amostras encaminhadas para laboratórios credenciados pelo MAPA, os laudos são encaminhados para o estabelecimento. Após o recebimento do resultado, a indústria deverá encaminhar as análises para o FEA responsável pela coleta. O FEA responsável pela coleta, deverá enviar o resultado encaminhado pelo estabelecimento para a DIPOA, via Comunicação Interna do EDOC-MS. O núcleo correspondente fará orientações a respeito do resultado das análises para o FEA responsável pela coleta, via Comunicação Interna do EDOC-MS.
- 6. Estão disponíveis nos documentos compartilhados da INTRANET, o cronograma e as orientações referentes à coleta e acondicionamento das amostras.
- 7. O FEA regionalizado atenderá as coletas no prazo pré-estabelecido em cronograma de coleta. O não envio das amostras deverá gerar uma **justificativa** elaborada pelo FEA regionalizado e encaminhada através de Comunicação Interna (CI/EDOC-MS) à DIPOA.
- 8. Fiscalização periódica: o Fiscal Estadual Agropecuário responsável pela inspeção na planta deverá preencher o FOR.DIPOA.001 Verificação Oficial dos Elementos de Controle INSPEÇÃO PERIÓDICA, escaneá-lo e enviar ao Núcleo através do EDOC-MS, indicando no campo "Assunto" a SIGLA do Núcleo de interesse (NUCAR, NULEI, NUMEL, NUOVOS, NUARTE, NUPESC), conforme CI CIRCULAR DIRPRES/IAGRO nº 3 DE 26/02/2019. O envio dos relatórios deverá ser feito no máximo até o 5° dia útil do mês subsequente. A guarda dos relatórios Verificação Oficial dos Elementos de Controle originais são de responsabilidade do FEA que o elaborou, e deverão permanecer nos arquivos do Escritório local onde está localizada a planta.
- 9. Fiscalização permanente: o Fiscal Estadual Agropecuário responsável pela inspeção na planta deverá preencher **semanalmente** o FOR.DIPOA.NUCAR.030 **Verificação Oficial dos Elementos de Controle INSPEÇÃO PERMANENTE**, escaneá-lo e enviar ao Núcleo através do EDOC-MS, indicando no campo "Assunto" a SIGLA do Núcleo de carne (NUCAR), conforme CI CIRCULAR DIRPRES/IAGRO nº 3 DE 26/02/2019. O envio dos relatórios semanais deverá ser feito no máximo até o 5° dia útil do mês subsequente. A guarda dos relatórios de **Verificação Oficial dos Elementos de Controle** originais são de responsabilidade do FEA que o elaborou e deverão permanecer nos arquivos do SIE da indústria.
- 10. Deverá ser entregue, ao responsável pelo estabelecimento, uma via de todo formulário de **Verificação Oficial dos Elementos de Controle** emitido. O documento, devidamente preenchido, deverá ser assinado pelo fiscal e pelo responsável da indústria.
- 11. O relatório com não conformidades deverá ser respondido pelo estabelecimento com MOD.DIPOA.008 Cronograma de correções, no prazo máximo de 5 dias.
- 12. Para os estabelecimentos periódicos registrados no SIE, a frequência mínima de fiscalização será determinada pelo Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE), conforme Instrução de Serviço específica.
- 13. As análises microbiológicas, físico-químicas e de fraude dos produtos devem atender os seus respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade, e os parâmetros das análises são







realizados conforme lista de análises do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), que se encontra no site da IAGRO ou no site do MAPA. Essa lista deve ser consultada sempre que houver coleta de produtos, pois a mesma é atualizada constantemente pelo MAPA.

- 14. As frequências de análises de controle de qualidade deverão ser realizadas pelas indústrias em número igual ou superior às estabelecidas para as análises fiscais em cronograma elaborado pela DIPOA, disponível na intranet aos FEAs.
- 15. Em nenhuma hipótese a análise de controle de qualidade servirá como análise de contraprova diante do resultado da análise fiscal.
- 16. O FEA responsável pela indústria deverá executar a inspeção e elaborar, encaminhar e arquivar os seguintes documentos referentes ao **Núcleo de Leite e Derivados**:
  - MOD.DIPOA.010 Síntese Mensal de Produção Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
  - MOD.DIPOA.011- Síntese Mensal de Recebimento de Matéria Prima Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
  - MOD.DIPOA.012- Síntese Mensal de Comercialização Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
  - FOR.DIPOA.NULEI.003 Mapa de Condenação e Aproveitamento Condicional de Leite e Derivados - Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
  - FOR.DIPOA.001 Verificação Oficial dos Elementos de Controle INSPEÇÃO PERIÓDICA (carne, leite, ovos, pescado e mel) Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS.
- **17.** O FEA responsável pela indústria deverá executar a inspeção e elaborar, encaminhar e arquivar os seguintes documentos referentes ao **Núcleo de Carne e derivados**:
  - MOD.DIPOA.010 Síntese Mensal de Produção Inspeção periódica: Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS; Inspeção Permanente: Arquivado SIE na indústria (Abatedouro frigorífico e Abatedouro frigorífico com unidade de beneficiamento de produtos cárneos); e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
  - MOD.DIPOA.011 Síntese Mensal de Recebimento de Matéria Prima Inspeção periódica: Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS; Inspeção Permanente: Arquivado SIE na indústria (Abatedouro frigorífico e Abatedouro frigorífico com unidade de beneficiamento de produtos cárneos); e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
  - MOD.DIPOA.012- Síntese Mensal de Comercialização Inspeção periódica: Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS; Inspeção Permanente: Arquivado SIE na indústria (Abatedouro frigorífico e Abatedouro frigorífico com unidade de beneficiamento de produtos cárneos); e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;







- MOD.DIPOA.NUCAR.004 Modelo de declaração de conformidade de produto de origem animal comestível: 1 via Arquivado no Controle de Qualidade da indústria;
- MOD.DIPOA.NUCAR.005 Modelo de declaração de conformidade de produto de origem animal comestível – SISBI: 1 via Arquivado no Controle de Qualidade da indústria;
- MOD.DIPOA.NUCAR.006 Modelo de mapa mensal de declaração de conformidade de produto de origem animal comestível: 1 via Arquivado SIE na indústria; para a DIPOA enviar apenas via digital anexada ao E-DOC/MS;
- FOR.DIPOA.001 Formulário de Verificação Oficial dos Elementos de Controle
  para indústrias com inspeção periódica (Carne, leite, ovos, pescado e mel) Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas
  via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
- FOR.DIPOA.NUCAR.030 Formulário de Verificação Oficial dos Elementos de Controle para indústrias com inspeção permanente: 1 via Arquivado SIE na indústria; para a DIPOA enviar apenas via digital anexada ao E-DOC/MS;
- FOR.DIPOA.NUCAR.003 Mapa mensal de condenação de aves: 1 via Arquivado SIE na indústria; para a DIPOA enviar apenas via digital anexada ao E-DOC/MS;
- FOR.DIPOA.NUCAR.006 Papeleta de Inspeção Diária Ante-mortem 1 via Arquivado SIE na indústria;
- FOR.DIPOA.NUCAR.007 Papeleta de Inspeção Diária de Órgãos e Vísceras: 1 via Arquivado SIE na indústria;
- FOR.DIPOA.NUCAR.008 Apreensões, aproveitamento condicional e condenações de órgãos, vísceras e carcaças - documento de inspeção diária: - 1 via Arquivado SIE na indústria:
- FOR.DIPOA.NUCAR.011 Boletim diário de condenação de aves: 1 via Arquivado SIE na indústria;
- FOR.DIPOA.NUCAR.027 Papeleta de exame do Departamento de Inspeção Final (DIF): 1 via Arquivado SIE na indústria. Não deverá ser encaminhado à DIPOA;
- FOR.DIPOA.NUCAR.028 Papeleta registro da inspeção post mortem do abate de emergência: 1 via Arquivado SIE na indústria. Não deverá ser encaminhado à DIPOA;
- FOR.DIPOA.NUCAR.029 Papeleta controle das carcaças destinadas ao aproveitamento condicional: 1 via Arquivado SIE na indústria. Não deverá ser encaminhado à DIPOA;
- FORM\_BRU\_TUB Formulário de notificação de lesões compatíveis com brucelose ou tuberculose observadas em matadouros – 1 via Arquivado SIE na indústria; para a DIPOA enviar apenas via digital anexada ao EDOC-MS.

## Ficam eliminados os seguintes formulários:

- FOR.DIPOA.NUCAR.001 Demonstrativo mensal de doenças por procedência;
- FOR.DIPOA.NUCAR.002 Movimento mensal de apreensões de carcaça;
- FOR.DIPOA.NUCAR.004 Mapa mensal de controle de certificado sanitário de produto comestível;
- FOR.DIPOA.NUCAR.005 Mapa mensal de controle de certificado sanitário de produto não comestível;
- FOR.DIPOA.NUCAR.009 Certificado Sanitário Produto Comestível;
- FOR.DIPOA.NUCAR.010 Certificado sanitário não comestível;
- FOR.DIPOA.NUCAR.012 Verificação MRE;







- FOR.DIPOA.NUCAR.013 Resumo mensal de verificação dos elementos de inspeção em indústrias de fiscalização permanente;
- FOR.DIPOA.NUCAR.014 Certificado sanitário produto não comestível (sisbi);
- FOR.DIPOA.NUCAR.015 Certificado sanitário produto comestível (sisbi);
- FOR.DIPOA.NUCAR.016 Relatório de embarque de produtos;
- FOR.DIPOA.NUCAR.017 Relatório de não conformidade (RNC);
- FOR.DIPOA.NUCAR.018 Mapa de controle de abate (guia de trânsito);
- FOR.DIPOA.NUCAR.019 Verificação aferição de instrumentos;
- FOR.DIPOA.NUCAR.020 Verificação de cloro residual e PH da água de abastecimento;
- FOR.DIPOA.NUCAR.021 Verificação de temperatura;
- FOR.DIPOA.NUCAR.022 Verificação semanal do abate humanitário;
- FOR.DIPOA.NUCAR.023 Verificação das instalações;
- FOR.DIPOA.NUCAR.024 Verificação de PPHO;
- FOR.DIPOA.NUCAR.025 Verificação dos procedimentos sanitários operacionais (PSO);
- FOR.DIPOA.NUCAR.026 Verificação mensal de saúde ocupacional;
- **18.** O FEA responsável pela indústria deverá executar a inspeção e elaborar, encaminhar e arquivar os seguintes documentos referentes ao <u>Núcleo de Ovos e Derivados</u>:
  - MOD.DIPOA.010 Síntese Mensal de Produção Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
  - MOD.DIPOA.011- Síntese Mensal de Recebimento de Matéria Prima Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
  - MOD.DIPOA.012- Síntese Mensal de Comercialização Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
  - FOR.DIPOA.001 Formulário de Verificação Oficial dos Elementos de Controle
    para indústrias com inspeção periódica (Carne, leite, ovos, pescado e mel) Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas
    via digital anexada à C.I. do EDOC-MS.
- 19. O FEA responsável pela indústria deverá executar a inspeção e elaborar, encaminhar e arquivar os seguintes documentos referentes ao **Núcleo de Mel e Derivados**:
  - MOD.DIPOA.010 Síntese Mensal de Produção Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
  - MOD.DIPOA.011- Síntese Mensal de Recebimento de Matéria Prima Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
  - MOD.DIPOA.012- Síntese Mensal de Comercialização Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
  - FOR.DIPOA.001 Formulário de **Verificação Oficial dos Elementos de Controle** para indústrias com inspeção periódica (Carne, leite, ovos, pescado e mel) Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS.







- 20. O FEA responsável pela indústria deverá executar a inspeção e elaborar, encaminhar e arquivar os seguintes documentos referentes ao <u>Núcleo de Pescado e Derivados</u>:
  - MOD.DIPOA.010 Síntese Mensal de Produção Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
  - MOD.DIPOA.011- Síntese Mensal de Recebimento de Matéria Prima Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
  - MOD.DIPOA.012- Síntese Mensal de Comercialização Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
  - FOR.DIPOA.001 Formulário de **Verificação Oficial dos Elementos de Controle** para indústrias com inspeção periódica (Carne, leite, ovos, pescado e mel) Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS.
- 21. Os MODs serão preenchidos e assinados pelo responsável do estabelecimento e deverão ser entregues ao FEA responsável pela fiscalização da Indústria. A instrução de envio encontrase no rodapé de cada documento.
- 22. Os FORMs deverão seguir a instrução de envio que encontra-se no rodapé de cada documento. Deverão ser preenchidos e encaminhados digitalmente via C.I. do EDOC/MS até o 5° dia útil do mês subsequente. O não envio dos FORMs deverá gerar uma **justificativa** elaborada pelo FEA regionalizado e encaminhada através de comunicação interna (C.I. EDOC-MS) à DIPOA.
- 23. O FEA responsável pela inspeção na planta de empresas registradas no Núcleo de Leite e Derivados deverá observar a aplicação das exigências da Instrução Normativa MAPA nº 76/2018 e Instrução Normativa MAPA Nº 77/2018 durante o período de sua vigência, ou a utilização de outros atos Normativos de instância superior conforme previsto no Artigo 1º da Portaria IAGRO 3.537, de 07 de dezembro de 2015.
- 24. Fica revogada:
  - a. Instrução de Serviço DIPOA/IAGRO nº 003/2020.

Cristianne Maria Ximenes Nogueira Petrucci Fiscal Estadual Agropecuário Chefe da DIPOA





## ANEXO I – ORIENTAÇÕES PARA EXECUÇÃO DA VERIFICAÇÃO OFICIAL EM CADA ELEMENTO DE CONTROLE

O Serviço Oficial deve possuir acesso aos programas atualizados dos autocontroles aplicados pelo estabelecimento. O plano ou roteiro de inspeção para verificação oficial dos elementos de controle, consiste em um planejamento descrito que abrange as áreas de inspeção, unidades de inspeção, pontos de coleta de água, os procedimentos sanitários operacionais, os pontos críticos de controle definidos no APPCC e mapa com a identificação e localização das armadilhas de controle integrado de pragas.

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

A <u>unidade de inspeção</u> (UI) consiste em subdivisão de uma área de inspeção que compreende o espaço tridimensional onde está inserido o equipamento, instalações e utensílios, limitada por parede, piso e teto, levando-se em consideração o tempo necessário para realização da inspeção visual das superfícies. Uma AI pode ser constituída por várias UI.

A verificação oficial se dá in loco ou de forma documental abrangendo os procedimentos executados e os registros gerados pelo monitoramento e verificação previstos nos autocontroles do estabelecimento, além de outros documentos de suporte.

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

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

Avaliar 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.

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

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

### 2. Água de Abastecimento

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

Avaliar se o estabelecimento dispõe de pontos de coleta de água identificados e representativos do sistema de captação após o tratamento, reservatório e distribuição da água, e nos equipamentos que se fizerem necessários.

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

Mensurar o cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta.

## 3. Controle Integrado de Pragas





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

Avaliar in loco as armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas e o perímetro do estabelecimento.

### 4. Higiene Industrial e Operacional

Avaliar 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.

O monitoramento pré-operacional consiste em avaliar a eficácia da higienização antes do início das operações com intuito de indicar se a UI está ou não em condições sanitárias.

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

A verificação consiste em avaliar se o monitoramento ou se a implementação está sendo realizados da forma adequada conforme plano escrito.

As ações corretivas devem ser avaliadas frente as 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?

Neste elemento deve ser avaliada também a higienização dos reservatórios de água de abastecimento.

### 5. Higiene e Hábitos Higiênico dos Funcionários

Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal adotam práticas higiênicas e de asseio pessoal, e são submetidos a controle ou avaliação de saúde. Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são treinados considerando as atividades que desempenham.

## 6. Procedimentos Sanitários Operacionais

Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais foram mapeados considerando o processo produtivo. Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais estão sendo executados conforme previsto no programa escrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto.

## 7. Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem

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

Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária.





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

As embalagens utilizadas em produtos esterilizados devem ser avaliadas quando a resistência e selagem.

### 8. Controle de temperaturas

Avaliar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matériasprimas, de acordo com a natureza da operação.

Mensurar as temperaturas de ambientes, equipamentos, operações e de produtos/matérias-primas, conforme o caso.

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

### 9. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

Avaliar se há implantado o sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação.

O APPCC pode ser verificado nas seguintes etapas:

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

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

Ação corretiva/preventiva – deve-se avaliar se as ações executadas 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?

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

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

# 10. Análises Laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação)

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

Avaliar se, as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas frequências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados, conforme disposto na legislação vigente.

Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes.

## 11. Controle de formulação de produtos e combate à fraude

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





Na formulação deve-se observar se, a composição do produto registrada, é corresponde ao constatado in loco. Verificar se os aditivos e ingredientes, foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas. Verificar se a matéria-prima empregada corresponde realmente à declarada, seja na sua natureza ou quantidade (Exemplo: troca de espécies do pescado, uso de CMS em quantidade acima do permitido ou em produtos em que seu uso é proibido, adição de soro de leite, adição de temperos por injeção).

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

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

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

#### 12. Rastreabilidade e recolhimento

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

A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado.

A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento no sentido de resguardar seu processo do uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto ou mercado.

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

### 13. Respaldo para certificação oficial

Avaliar se o estabelecimento fornece as garantias ao serviço de inspeção estadual de que os produtos de origem animal e seus sistemas de controle estão em conformidade com os requisitos estabelecidos na legislação.

Nesse elemento deve ser avaliado os processos que embasam a certificação, por exemplo: maturação sanitária e mensuração de pH em bovinos, composição de ração que os lotes de aves foram alimentados, comprovação de realização de determinadas análises, documentação de verificação pré-embarque, bem como os demais controles descritos em legislações vigentes.

### 14. Bem-estar animal

Avaliar se os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referentes ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/ contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola adotados são executados de acordo com seu plano escrito, bem como atendem o que prevê a legislação.

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

Avaliar se o estabelecimento que abate ruminantes está atendendo seu plano escrito de MER em todas as etapas, bem como se está compatível com legislações vigentes.





