



MANUAL B

**Manual de Procedimentos e Rotinas da Inspeção Local
em Estabelecimentos com Fiscalização Periódica
Registrados no Serviço de Inspeção Estadual do Rio Grande Do Sul**

SETEMBRO DE 2024



FOLHA DE ROSTO

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO.

Esse documento é de uso exclusivo da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal, do Departamento de Vigilância e Defesa Sanitária Animal do Rio Grande do Sul.

Elaboração, distribuição, informações:

Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação- SEAPI

Departamento de Vigilância e Defesa Sanitária Animal–DDA

Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal–DIPOA

Avenida Getúlio Vargas, 1384

CEP 90.150-004,

Porto Alegre/RS

Telefone: (51) 3288-6200

www.agricultura.rs.gov.br

E-mail: protocolo-dipoa@agricultura.rs.gov.br

Organização:

Seção Técnica de Carne, Leite e Derivados, Ovos e Mel.

Equipe de elaboração:

Cássio Lopes de Souza

Gisele Cristine Branco

Valmor Cristiano Licheski

Andréa Regina Cortese

Cíntia Bisogno Andrade

Endrigo Ziani Pradel

Colaboradores:

Carina Philomena dos Santos

Haydee Beatriz F. Scalzilli



Sumário

1. INTRODUÇÃO	5
2. ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO	6
2.1. Sede da inspeção	6
2.2. Inspeção Local.....	6
2.3. Uniformes	6
2.4. Organização geral	7
2.5. Do arquivamento	7
2.6. Observações do arquivamento.....	10
3. DOCUMENTOS OFICIAIS.....	11
3.1. Ofício.....	11
3.2. Memorando	11
3.3. Relatório de Não Conformidade (RNC).....	11
3.4. Auto de Infração (AI).....	12
3.5. Histórico da Infração.....	13
3.6. Suspensão Cautelar da Expedição	13
3.7. Auto de Apreensão e/ou Inutilização	14
3.8. Termo de Fiel Depositário	14
3.9. Liberação de Fiel Depositário	14
3.10. Parecer da Inspeção Local (ANEXO I do RASI)	14
4. CARIMBOS ADMINISTRATIVOS DA INSPEÇÃO LOCAL.....	17
4.1. Carimbo do(a) Médico(a) Veterinário(a)	17
4.2. Carimbo de protocolo.....	17
4.3. Carimbo de verificação documental.....	17
5. ANÁLISES OFICIAIS	18
5.1. Coleta de amostras de produtos	19
5.2. Coleta de amostras de água de abastecimento	20
5.3. Coleta de produtos de origem animal para avaliação e combate à fraude	21
5.4. Coleta de amostras de leite cru refrigerado.....	21
6. ROTULAGEM	22
7. PROJETOS.....	23
8. VERIFICAÇÃO OFICIAL	24
8.1. Atividades de Liberação e Fiscalização	24



8.1.1	Planilha de Liberação e Fiscalização de Atividades PLA 1 (ANEXO XVIII)	24
8.1.2	Instrutivo de preenchimento (ANEXO XIX).....	24
8.2	Atividades de Avaliações do Estabelecimento, Programas de Autocontroles e Produtos Registrados	24
8.3	Plano de Verificação Oficial	24
8.4	Programas de Autocontrole (PACs)	25
8.4.1	PAC 01 – Manutenção das instalações e equipamentos.....	27
8.4.2	PAC 02 – Ventilação.....	29
8.4.3	PAC 03 – Iluminação	30
8.4.4	PAC 04 - Água de abastecimento.....	31
8.4.5	PAC 05 – Águas residuais.....	32
8.4.6	PAC 06 – Controle integrado de pragas.....	33
8.4.7	PAC 07 – Limpeza e sanitização – PPHO.....	34
8.4.8	PAC 08 – Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários	36
8.4.9	PAC 09 – Procedimentos sanitários das operações – PSO	37
8.4.10	PAC 10 – Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens.....	42
8.4.11	PAC 11 – Controle de temperaturas.....	47
8.4.12	PAC 12 – Calibração e aferição dos instrumentos de controle do processo	49
8.4.13	PAC 13 – Testes microbiológicos e físico-químicos	50
8.4.14	PAC 14 – Abate humanitário	52
8.4.15	PAC 15 – Rastreabilidade e Recall	54
8.4.16	PAC 16 – Treinamento de funcionários.....	55
8.4.17	PAC 17 – Controle de fraudes.....	56
8.4.18	PAC 18 – APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	61
8.3	Particularidades da inspeção e fiscalização de Unidades de beneficiamento de Pescados e produtos de pescado	62
9	CONSIDERAÇÕES FINAIS	63
10	REVISÕES.....	64
11	ÍNDICE DE QUADROS.....	65
12	REFERÊNCIAS.....	66
13	LISTA DE ABREVIATURAS.....	68



1. INTRODUÇÃO

Este documento é de uso exclusivo da Divisão da Inspeção de Produtos de Origem Animal, do Departamento de Vigilância e Defesa Sanitária Animal do Rio Grande do Sul. Tem por objetivos padronizar os procedimentos do serviço oficial, auxiliar a inspeção local em sua organização e na realização das atividades, além de orientar o preenchimento de planilhas, relatórios de não conformidades, autos de infração, ofícios e demais documentos pertinentes.

A fiscalização industrial e sanitária abrange a auditoria dos processos e dos controles de recebimento, de manipulação, de transformação, de elaboração, de preparo, de conservação, de acondicionamento, de embalagem, de depósito, de rotulagem, de trânsito e de consumo de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

A inspeção e fiscalização de produtos de origem animal no Estado do Rio Grande do Sul são regidas pela [Lei 15.027 de 21 de agosto de 2017](#), que dispõe sobre a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no Estado do Rio Grande do Sul e foi regulamentada pelo [Decreto 53.848 de 21 de agosto de 2017](#).

A premissa dos programas de autocontrole (PACs) se fundamenta na responsabilidade dos estabelecimentos em garantir a qualidade higiênico-sanitária e tecnológica dos seus produtos, através de um sistema de controle de qualidade capaz de se antecipar à efetivação dos perigos à saúde pública e de outros atributos de qualidade, gerando registros e informações. Os autocontroles estabelecidos serão verificados local e documentalmente, de forma sistemática, pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE).

O manual visa padronizar os procedimentos de rotina e de verificação de autocontroles adotados pelo SIE nos estabelecimentos com fiscalização periódica registrados na DIPOA. As informações estão detalhadas em capítulos que representam as diversas etapas de fiscalização e são dirigidas aos Fiscais Estaduais Agropecuários (FEAs) responsáveis pela IL, como ferramenta orientadora da rotina de atividades. Os procedimentos de fiscalização não estão restritos aos definidos nesse manual e devem respeitar a legislação de referência.

A fiscalização nos estabelecimentos de caráter periódico registrados na DIPOA deverá ocorrer conforme a periodicidade estabelecida na legislação vigente ou por outra legislação que vier a substituir ou complementar. De acordo com o [Decreto n.º 53.848/2017](#), em seu Artigo (Art.) 3º, § 4º, essa fiscalização deverá ocorrer no mínimo uma vez a cada quinze dias.

Esse manual deve ser aplicado na fiscalização dos estabelecimentos classificados quanto à atividade, de acordo com o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), como: Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos; Granja Leiteira, Posto de Refrigeração, Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados e Queijaria; Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado; Granja Avícola; Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados e Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas.

Os anexos citados no decorrer deste manual podem ser acessados através dos hiperlinks ou obtidos no site da SEAPI.



2. ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

2.1. Sede da inspeção

É responsabilidade da IL a organização e o zelo das dependências cedidas à DIPOA nos estabelecimentos. Conforme o [Decreto n.º 53.848/2017](#) em seu Art. 85, os estabelecimentos são obrigados a fornecer material ao SIE, para seu uso exclusivo. O (A) FEA responsável pelo estabelecimento deve solicitar que as dependências possuam, a critério da IL, mobiliário necessário (mesa, computador com acesso à internet, impressora, cadeiras, armários com chaves etc.), material básico de escritório (papel, pastas, canetas, prancheta, grampeador, perfurador etc.), equipamentos de trabalho (termômetro aferido etc.) e demais itens para o melhor desempenho das atividades. Cabe ao estabelecimento a limpeza e a manutenção das dependências da IL.

A sede da IL deverá ser claramente identificada. O acesso às dependências é exclusivo da inspeção ou pessoas autorizadas pelo responsável. As dependências deverão permanecer chaveadas fora dos horários de produção ou, a critério da IL, deverá haver local (armário com chaves) para guarda segura de lacres, documentos etc.

Os materiais necessários devem ser solicitados ao estabelecimento por meio de [ofício](#).

2.2. Inspeção Local

Conforme o [Decreto n.º 53.848/2017](#), em seu Art. 3º, § 6º, o serviço de fiscalização sanitária e industrial em estabelecimentos registrados na DIPOA deverá ser executado unicamente por Fiscais Estaduais Agropecuários, com formação em Medicina Veterinária.

2.3. Uniformes

O estabelecimento deve disponibilizar uniformes completos (calça, jaleco, touca), limpos, em quantidade adequada e com troca diária, ou sempre que necessária, para o (a) FEA. Também deve fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) tais como botas, jaquetas térmicas, mangas plásticas, luvas, máscaras, protetores auriculares, capacete etc. conforme a necessidade local. A identificação do uniforme deve ser feita por meio de cruz verde (Figura1) nas mangas e/ou touca (ou capacete) para o (a) FEA. O jaleco deve ser, preferencialmente, de mangas longas, com bolsos para colocar instrumentos de trabalho e com botões não aparentes. Os uniformes e EPIs também devem ser solicitados através de [ofício](#).

Devido às auditorias realizadas ao longo do ano, é necessário solicitar, no mínimo, um conjunto extra de uniforme e botas. Sugere-se solicitar tamanhos que atendam a maioria dos colegas da Supervisão Regional (SR) correspondente.



FIGURA 1 – IDENTIFICAÇÃO DO UNIFORME



2.4. Organização geral

O (a) FEA deve garantir a organização de todos os documentos e materiais inerentes ao serviço. A documentação, tais como RNCs, autos de infração (AI), ofícios, memorandos, documentos recebidos, planilhas, processos administrativos, Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) etc., deve ser separada em pastas devidamente identificadas, prontamente disponíveis para consulta local, eventuais substituições ou auditorias.

Deverão ser afixados em painel, mural ou parede, em local de fácil visualização, a Ficha do Estabelecimento ([ANEXO I](#)) atualizada, o Plano de Verificação Oficial ([ANEXO IX](#)), planos de ação ativos, dentre outros documentos que a IL compreenda necessários, como: cópia da Licença Ambiental de Operação (LO), cronogramas etc.

A Ficha do Estabelecimento é um resumo para acesso rápido das informações do local e deve ser preenchida pela IL. Essa ficha é um guia para eventuais substituições e auditorias.

A organização e emissão de documentos serão tratadas de maneira específica no item 3.

2.5. Do arquivamento

a) Digital

Para o arquivamento digital, propõe-se a utilização do seguinte diagrama (Figura2):

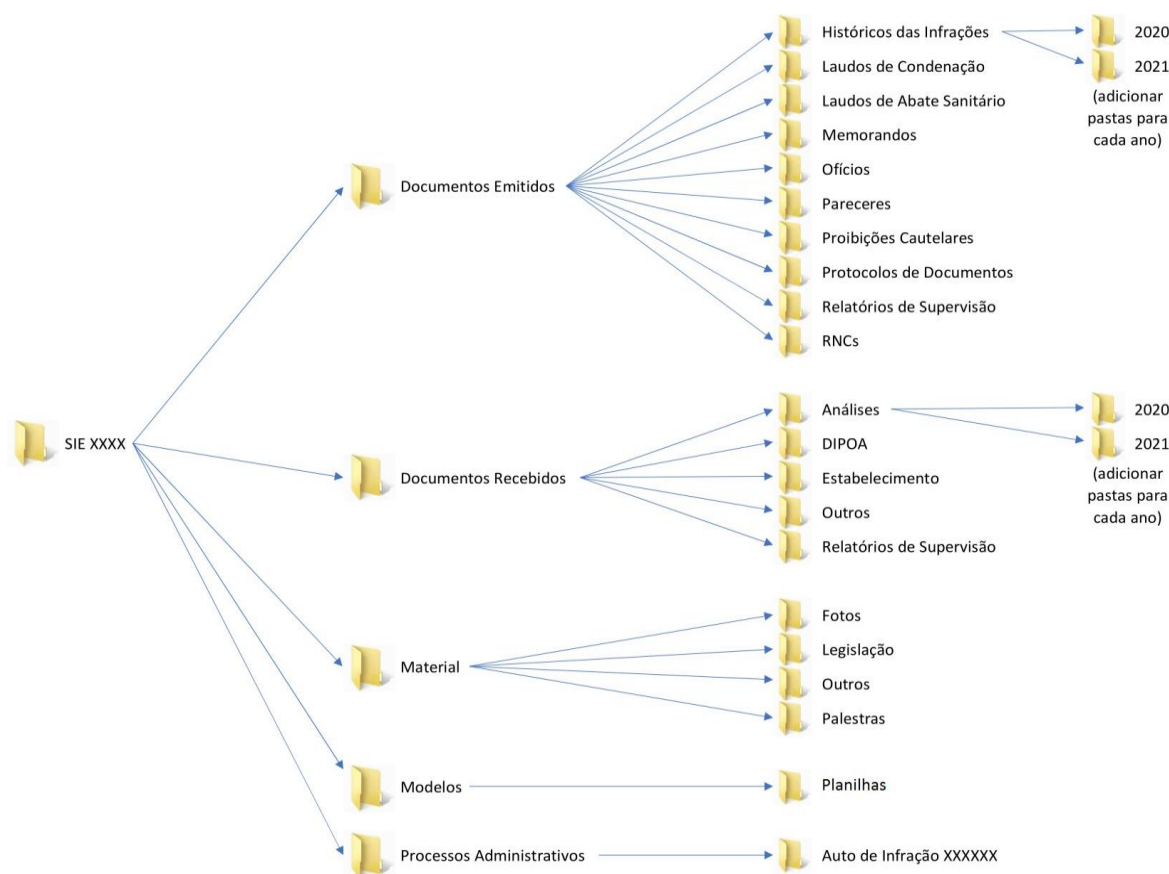


FIGURA 2 – DIAGRAMA DE ARQUIVAMENTO DIGITAL



Há para [download](#) uma pasta comum modelo de arquivamento pronto, sendo necessária apenas a adaptação do nome e número de registro do estabelecimento:

Endereço: https://drive.google.com/drive/u/3/folders/119M1zTRS_9F0YotDs-KiyJWuHAFZ07Jw

b) Físico

Para o arquivamento físico de documentos deve ser utilizada a seguinte sequência de pasta AZ:

Pasta 01– Documentos Emitidos

- I. Relatórios de Não Conformidade (RNC)
- II. Ofícios
- III. Memorandos
- IV. Outros (treinamentos, certificados etc.)

Pasta 02 – Documentos Recebidos

- I. DIPOA (ofícios, memorandos etc.)
- II. Estabelecimento (ofícios etc.)
- III. Outros (procuração, contrato social, LO, ART etc.) (divisória permanente)

Pasta 03 – Projetos

- I. Projetos aprovados com o ofício (divisória permanente)
- II. Projetos indeferidos com o ofício

Pasta 04 – Processos Administrativos (pasta permanente)

- I. AIXXXX (Auto de Infração, Histórico da Infração, laudo em desacordo etc.)
- II. AIXXXX (Auto de Infração, Histórico da Infração, cópia do RNC, defesa do AI etc.)

Pasta 05 – Requisições de Análises

Pasta 06 – Comprovante de Pagamento de Taxas

Pasta 07 – Relatórios de Atividades do Serviço de Inspeção Estadual (RASI)

Pasta 08 – Planilhas de Liberação e Fiscalização de Atividades – PLA 1

Pasta 09 – Controles Oficiais (vide Quadro 1)



QUADRO 1 – CONTROLES OFICIAIS

TIPO	CONTROLES OFICIAIS
CARNES	Controle de Recebimento de Matéria-Prima e Produção Mensal (Modelo 04)
	Protocolo de Documentos – ANEXO XVI
	Controle de Autos de Infração – ANEXO X (a critério da IL)
	Controle de RNCs – ANEXO VIII (a critério da IL)
LEITE	Vinculação de Fornecedores de Leite Cru Refrigerado (Modelo 05)
	Relação Semanal de Transportadores de Leite Cru Refrigerado (Modelo 06)
	Controle de Descarte de Leite Cru Refrigerado (Modelo 07)
	Relação de Transportadores e Rotas de Leite Cru Refrigerado (Modelo 08)
	Protocolo de Documentos – ANEXO XVI
	Controle de Autos de Infração – ANEXO X (a critério da IL)
	Controle de RNCs – ANEXO VIII (a critério da IL)
OVOS	Certidão de Registro de Estabelecimento Avícola (Certidão)
	Controle de Recebimento de Matéria-Prima e Produção Mensal (Modelo 09)
	Protocolo de Documentos – ANEXO XVI
	Controle de Autos de Infração – ANEXO X (a critério da IL)
	Controle de RNCs – ANEXO VIII (a critério da IL)
PESCADO	Guias de Trânsito Animal
	Controle de Recebimento de Matéria-Prima e Produção Mensal (Modelo 10)
	Protocolo de Documentos – ANEXO XVI
	Controle de Autos de Infração – ANEXO X (a critério da IL)
	Controle de RNCs – ANEXO VIII (a critério da IL)
PRODUTOS DE ABELHAS	Controle de Recebimento de Matéria-Prima e Produção Mensal (Modelo 11)
	Protocolo de Documentos – ANEXO XVI
	Controle de Autos de Infração – ANEXO X (a critério da IL)
	Controle de RNCs – ANEXO VIII (a critério da IL)



2.6. Observações do arquivamento

- I. As pastas devem ser identificadas, conforme modelo de etiquetas ([ANEXO II](#)).
- II. Nas pastas 01, 02, 03, 04, 08 e 09 podem ser inseridas divisórias para melhor organização.
- III. Os documentos devem ser arquivados na ordem cronológica, como mais recente sempre no topo.
- IV. No caso do processo administrativo, este é iniciado pelo AI, seguido dos outros documentos.
- V. Cada processo administrativo deve possuir alguma forma de separação. Sugere-se uma capa ou uma divisória entre eles, indicando o número do Auto de Infração (AI) com sua descrição. Por exemplo (p.ex.), AI 44812–Não apresentar treinamento do transportador.
- VI. Os planos de ação e as respostas de ofícios, de RNCs, de Relatórios de Supervisão e de outros documentos devem ser arquivados e anexados ao documento gerador. P. ex., ao receber a resposta de um RNC, anexar a resposta atrás do RNC emitido.
- VII. Quando uma pasta ocupar seu espaço máximo de armazenamento, devem ser abertas novas pastas. P.ex., Pasta 04.1– Processos Administrativos; Pasta 04.2 – Processos Administrativos.
- VIII. Os projetos aprovados devem ser arquivados permanentemente na pasta correspondente. O mesmo deve ser feito com a divisória “Outros” da Pasta 02 – Documentos Recebidos.
- IX. Os processos da Pasta 04 – Processos Administrativos devem ser mantidos até cinco (5) anos.
- X. Quando a pasta AZ estiver muito cheia ou no início de cada ano (à critério da IL), os documentos devem ser retirados das pastas AZ para serem arquivados em caixa arquivo, onde permanecerão por pelo menos cinco (5) anos, exceção feita aos documentos permanentes (Pasta 02, aba Outros Documentos; Pasta 03, aba Projetos Aprovados). Só arquivar na caixa arquivo um documento permanente caso outro venha a substituí-lo, p. ex., uma nova procuração.
- XI. Os documentos que serão arquivados nas caixas arquivos (arquivo morto) devem receber uma capa para melhor organização ([ANEXO III](#)).
- XII. As caixas arquivos (arquivo morto) devem receber uma etiqueta para identificação e melhor organização ([ANEXO IV](#)).
- XIII. Os RASIs referentes às vistorias de projetos devem ser incluídos junto aos projetos aprovados correspondentes.



3. DOCUMENTOS OFICIAIS

Os documentos digitais gerados pela IL devem ser nomeados conforme a regra: **“Nome do documento + numeração (sequencial e anual) + Assunto”** (p.ex. “Ofício 001-24 - Solicitação de Material”).

Os documentos emitidos ao estabelecimento ou autos de qualquer natureza (infração, multa, suspensão, liberação etc.) devem sempre ser recebidos e assinados pelo representante legal do estabelecimento ou alguém por ele autorizado, mediante procuração registrada em cartório. Pode-se solicitar ao representante legal o contrato social atualizado do estabelecimento e eventuais procurações. O nome do responsável legal pode ser obtido no Sistema de Defesa Agropecuária (SDA), acessando o módulo CISPOA, em Estabelecimento Estadual, na aba Proprietários, CNPJ, Representantes.

Documentos físicos ou digitais – como laudos de análises, AIs ou documentos recebidos do estabelecimento – quando enviados a outros colegas, IDAs, SR ou DIPOA devem sempre possuir encaminhamento por meio de memorando, indicando a quem se destinam e o motivo do envio. Se o envio à DIPOA for via digital, os documentos devem ser encaminhados ao protocolo-dipoa@agricultura.rs.gov.br colocando no assunto do e-mail aos cuidados do setor correspondente, número do registro no SIE e assunto ou encaminhados via processo administrativo (PROA) para a DIPOA.

Todos os documentos emitidos pela IL, recebidos do estabelecimento ou de terceiros deverão ser identificados com o uso do carimbo adequado (ver [Carimbos Administrativos da IL](#)). Somente após esse procedimento os documentos devem ser encaminhados ou arquivados. Quando a cópia de algum documento for recebida pela IL, sua autenticidade pode ser verificada através da comparação com o documento original. Confirmada a pertinência, deverá constar a inscrição “Confere com o original”, além do carimbo de recebimento.

A seguir, a descrição dos documentos que poderão ser emitidos pela IL e a forma de organização em geral.

3.1. Ofício

Utilizado na comunicação externa, entre a inspeção e o estabelecimento ou a inspeção e terceiros. Normalmente utilizado para fazer solicitações, comunicações de qualquer natureza ou repasse de informações da DIPOA. Uma cópia sempre deve ser arquivada na pasta de documentos emitidos pela IL, após a devida ciência do destinatário ([ANEXO V](#)). Caso haja resposta ao ofício emitido, deve ser arquivada junto a este. Os ofícios devem ser recebidos e assinados apenas pelo responsável legal da empresa ou por procurador legalmente constituído para tal. Devem ser registrados em protocolo.

3.2. Memorando

Utilizado na comunicação interna do serviço e nos encaminhamentos de documentação física ou por e-mail, dentro da própria secretaria. Deve ser arquivado na pasta de documentos emitidos pela IL ([ANEXO VI](#)) e registrados em protocolo.

3.3. Relatório de Não Conformidade (RNC)

Utilizado para comunicar o estabelecimento das não conformidades encontradas nas verificações realizadas pela inspeção ([ANEXO VII](#)). Cabe ao FEA responsável pela IL o julgamento da necessidade e a emissão de um RNC ou auto de infração quando da identificação de NCs. O RNC pode ser utilizado para informar à empresa quaisquer não conformidades encontradas, sejam elas relativas aos autocontroles ou não, por exemplo, o processo de fabricação executado de forma diferente do aprovado etc.



A resposta deverá ser emitida em documento próprio do estabelecimento, contemplando as ações corretivas e preventivas propostas para solucionar os problemas encontrados. O prazo deverá ser estipulado pela IL de acordo com a complexidade da não conformidade encontrada. A definição da ação corretiva a ser tomada é de responsabilidade do estabelecimento.

Após a resposta do RNC, cabe a IL analisar e aceitar, ou não, as medidas propostas no plano de ação do estabelecimento. Respostas inadequadas devem ser devolvidas e o RNC tratado como não respondido. As respostas dos RNCs devem ser arquivadas juntamente com o respectivo RNC emitido. Se a resposta for entregue no formato digital, esta deve ser arquivada na pasta digital de documentos emitidos, junto ao RNC correspondente. RNCs não respondidos no prazo determinado ou cuja ação corretiva proposta não tenha sido executada, devem resultar em AI. Quando a ação proposta e executada não tenha se demonstrado eficaz, fica a critério do FEA em expedir novo prazo ou emitir o AI.

Qualquer RNC emitido deve ser assinado pelo representante legal do estabelecimento ou por procurador legalmente instituído para tal, uma vez que poderá fazer parte de material comprobatório em eventual processo administrativo decorrente de AI.

Quando da emissão de um AI, toda a documentação referente a esse processo (RNC, resposta do RNC, laudos de análises, históricos, pareceres técnicos, plano de ação, AI, auto de multa, auto de advertência, entre outros) deverá ser arquivada em uma divisória da Pasta 04 – Processos Administrativos.

Está disponível uma planilha de controle de RNCs emitidos ([ANEXO VIII](#)), que deve ser disposta no mural da sala de inspeção.

3.4. Auto de Infração (AI)

Utilizado para autuar o estabelecimento por descumprimento da legislação vigente ([Modelo](#)) A emissão deste documento é prerrogativa do(a) FEA. Os modelos de AIs disponíveis são regulamentados pela [Ordem de Serviço n° 010/2019](#).

Os autos sempre devem ser acompanhados pelo Histórico da Infração. Seu arquivamento deve ser realizado na Pasta 04 – Processos Administrativos.

Conforme Procedimento Operacional Padrão para autuação de produtos de origem animal (Memorando Circular nº 012/2024 – GAB/DIPOA/DDA/SEAPI), o Auto de Infração – AI (e multa) deve ser lavrado e assinado pelo Fiscal Estadual Agropecuário (FEA) que constatar a infração, no local onde esta ocorrer ou no órgão de fiscalização da SEAPI. Deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Para perfectibilizar a validade jurídica da penalidade aplicada, a infração deverá ser enquadrada nos incisos do Art. 215 do Decreto 53.848/17, além de outros quando for o caso. Deve ser confeccionado um Auto para cada infração cometida.

O Auto de Infração deverá ser lavrado em três (03) vias, sendo a primeira entregue ao infrator, a segunda ficando com a Inspeção Local – IL (arquivada na Pasta 04 – Processos Administrativos) e a terceira arquivada com a IL, na IDA do estabelecimento ou na Supervisão Regional – SR (a critério da IL). O auto digital possui também 03 (três) vias, identificadas na parte de baixo da folha, quando impressas.

Sempre que o infrator se negar a assinar o auto de infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, com a assinatura de duas testemunhas, além do FEA que assinou a autuação.

Conforme determina o Artigo 241 do Decreto 53.848/17, no preenchimento dos Autos de Infração (e multa) e Apreensão e/ou Inutilização, obrigatoriamente deverão estar presentes as seguintes informações:

- I. Nome, CNPJ/CPF e endereço do infrator, SIE se for o caso, e das testemunhas se houver;
- II. Local, dia e hora da lavratura;



- III. Ato ou fato constitutivo da infração;
- IV. Disposição legal ou regulamentar infringida;
- V. Carimbo e assinatura do FEA; e
- VI. Assinatura do infrator ou de quem o represente.

Na impossibilidade de coletar a ciência no AI, este deve ser encaminhado com Aviso de Recebimento (AR), via Correios, ao estabelecimento.

A partir da autuação o FEA deverá abrir um processo PROA, instruído com o AI, o histórico e demais documentos pertinentes (RNCs, ofícios, laudos, vistorias, RASIs, etc) a ser direcionado à DIPOA, para apuração da penalidade a ser aplicada.

Novo Processo

Dados Gerais

Assunto: * Fiscalização Agropecuária

Tipo: * Autuação

Subtipo: * DIPOA

Descrição:

Grupo de Origem: *

Data de Abertura: * 10/06/2024

Grau de Privacidade: * Aberto Público Privado

Requerente

Nome	CPF	CNPJ
Razão social estabelecimento		

+ Novo requerente

Representante

Nome	CPF

Palavra Chave

Palavra Chave: Estabelecimento Produtor

Conteúdo: SIE XXX

+ Nova palavra chave

Cancelar

Salvar e anexar documentos

Distribuir

Atentar com a nitidez dos documentos. Sempre que possível iniciar os processos com o Auto de Infração na primeira página e o Histórico na segunda.

A não conformidade que gerou o AI deve ser imediatamente sanada ou, a critério da IL, poderá ser aceito plano de ação com prazos definidos para correção.

Caso o autuado apresente defesa do AI, esta deverá ser protocolada (apor data de recebimento, assim como identificação e assinatura do servidor que a recebeu) e enviada por email à DIPOA através do endereço protocolo-dipoa@agricultura.rs.gov.br, constando no assunto “defesa” e o número do SIE.

A relação de infrações mais comuns e a orientação quanto ao enquadramento frente ao Decreto Estadual nº 53848/2017 e demais legislações vigentes, assim como Instrutivo para abertura do PROA, constam nos Anexo I e Anexo II do Memorando Circular nº 012/2024 – GAB/DIPOA/DDA/SEAPI.

3.5. Histórico da Infração

Emitido sempre que for lavrado um AI ([ANEXO XI](#)). Utilizado para detalhar e esclarecer os fatos ocorridos quando do descumprimento da legislação vigente. A legislação citada no histórico deve ser a mesma contida no Auto de Infração. A emissão deste documento é prerrogativa do(a) FEA. O histórico pode conter fotos, laudos e outros documentos relativos à autuação.

3.6. Suspensão Cautelar da Expedição

Utilizado para proibir que o estabelecimento realize a expedição quando houver evidência ou



suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado ([ANEXO XIV](#)). A suspensão poderá ser revogada, com a liberação do produto sob suspeita, quando constatada a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar, conforme Art. 213 do [Dec. 53.848/17](#). A emissão deste documento é prerrogativa do FEA. Seu arquivamento deve ser feito na Pasta 04 – Processos Administrativos, junto ao auto de infração de origem.

3.7. Auto de Apreensão e/ou Inutilização

Utilizado quando o estabelecimento possuir lotes de produtos que apresentaram análises em desacordo; que estejam com seu registro suspenso; que foram fabricados em desacordo com o processo aprovado; que não tenham sido registrados ou que apresentem qualquer outra condição que os torne inadequados para o consumo; bem como quaisquer materiais e insumos – ingredientes, rótulos, matérias-primas, carimbos, documentos etc. ([Modelo](#)). A emissão deste documento é prerrogativa do (a) FEA. Deve ser obrigatoriamente precedido de Auto de Infração.

3.8. Termo de Fiel Depositário

Utilizado sempre que a IL considerar necessário que o estabelecimento permaneça de posse de produtos e quaisquer materiais e insumos (p. ex.: ingredientes, rótulos, matéria-prima, documentos etc.), até que se tenha definida a destinação destes ([ANEXO XII](#)).

3.9. Liberação de Fiel Depositário

Utilizado quando os efeitos do Termo de Fiel Depositário, anteriormente lavrado, não se fizerem mais necessários e os produtos, materiais ou insumos em questão ficarem à disposição do estabelecimento para a destinação adequada ([ANEXO XIII](#)).

3.10. Parecer da Inspeção Local (ANEXO I do RASI)

Utilizado quando da necessidade de informação das condições locais por parte da inspeção, no intuito, por exemplo, de avaliar um fluxograma de produção, liberação de seções, desvios em laudos de análises oficiais ([ANEXO I do RASI](#)). Nesse caso, a IL deve avaliar as ações realizadas pelo estabelecimento, juntamente com Relatórios de Ensaio com resultados em acordo com a legislação vigente. Seu arquivamento deve ser realizado na pasta correspondente ao assunto.

3.11. Processos Administrativos

Processo Administrativo é o conjunto dos documentos referentes ao rito processual, visando alcançar determinado efeito final previsto em lei. Sugere-se que sejam arquivados digitalmente na Pasta Processos, conforme a nomenclatura padrão seguida de breve descrição.

3.12. Comprovantes de Pagamento de Taxas

As taxas aplicadas a estabelecimentos de fiscalização periódica são:

3.12.1. Taxa de Inspeção: para fabricação de produtos cárneos industrializados, leite pasteurizado ou produtos lácteos;

3.12.2. Taxa de Pasteurização de Leite: nos casos de comercialização de leite para consumo humano direto;

3.12.3. Fundo Sanitário (FESA ou FUNDESA): para leite cru refrigerado e ovos comercializados por Unidades



de Beneficiamento de Ovos e Derivados.

- ✓ O prazo para pagamento das taxas é o último dia do mês subsequente à produção, conforme a Ordem de Serviço n.º 03/2019.

Taxas de Inspeção, conforme a produção mensal, podem ser acessadas no SDA através do módulo CISPOA em Guia de Arrecadação. Essas taxas, uma vez pagas e registradas no sistema, não necessitam de arquivamento físico. As informações prestadas, a geração das guias e seu pagamento são de responsabilidade do estabelecimento.

A IL deve avaliar se a produção mensal lançada no SDA pelo estabelecimento condiz com a realidade e com o Controle de Recebimento de Matéria-Prima e Produção. Sugere-se levar em consideração o acompanhamento dos processos de produção, a matéria-prima recebida, os insumos, o estoque de produtos prontos etc. Os dados de produção podem ser comparados aos registros auditáveis de rastreabilidade do estabelecimento.

3.13. Planilha de Liberação e Fiscalização de Atividades – PLA01

Utilizada para registro de conformidades e não conformidades observadas ao longo das atividades in loco de inspeção periódica, assim como para registrar as demais ações de fiscalização ([ANEXO XVIII](#)).

Pode-se dispor dela para liberação das atividades do estabelecimento sob inspeção periódica, no mínimo uma vez ao ano, após a verificação do PPHO Pré-operacional.

As instruções de preenchimento da planilha estão detalhadas no [ANEXO XIX](#) deste manual.

3.14. Relatório de Atividades do Serviço de Inspeção Estadual (RASI)

É um relatório padronizado para atividades de inspeção, fiscalização e auditoria a ser utilizado pelos FEAs (Ordem de Serviço 003/2024 – DIPOA).

Cópias dos RASIs de auditorias do SIE devem ser enviadas à Supervisão Regional e à DIPOA, ficando esses e os demais arquivados na Pasta 07, bem como os seus planos de ação respectivos.

Quando forem observadas graves deficiências na avaliação das condições higiênico sanitárias, estruturais e/ou documentais do Estabelecimento e registradas no Anexo II, esse deverá ser enviado para a DIPOA, que acompanhará e emitirá documento com prazo para correção das não conformidades.

3.15. Plano de Ação do SIE

É um documento elaborado ([ANEXO XV](#)) em resposta a não conformidades apontadas em Auditorias Periódicas do SIE. Deverá ser acordado com a Supervisão Regional, prevendo ações corretivas e preventivas frente ao desvio e deverá ter sua efetivação acompanhada pela SR.

Todos os documentos deverão ser enviados à DIPOA (Anexo IV do RASI, plano de ação e Anexo I do RASI).

3.16. Mapas estatísticos

A IL deve avaliar se a produção mensal lançada no SDA, pelo estabelecimento, condiz com a realidade. Devem ser avaliados os dados de produção e comparados aos registros do estabelecimento.



Sugere-se levar em consideração o acompanhamento dos processos de produção, a matéria-prima recebida, os insumos, o estoque e demais informações necessárias.

A análise dos volumes recebidos, produzidos e comercializados podem revelar indícios de que o estabelecimento está trabalhando de forma incompatível com a capacidade declarada nos memoriais aprovados, produzindo produtos em desacordo com os autorizados e incompatíveis com a estrutura aprovada no registro do estabelecimento ou, ainda, recebendo matéria-prima de origem não permitida. Caso sejam constatadas divergências, devem ser tomadas as ações fiscais cabíveis.



4. CARIMBOS ADMINISTRATIVOS DA INSPEÇÃO LOCAL

Todos os documentos gerados ou recebidos pela IL devem ser carimbados de acordo com o tipo e a necessidade de arquivamento. Os carimbos devem ser solicitados oficialmente ao estabelecimento e devem ser autoentintados em cor azul, com tamanho que permita a legibilidade das informações, conforme os modelos abaixo. De acordo com a necessidade da IL ou da SR, carimbos adicionais podem ser solicitados. Os carimbos adotados pelo SIE são:

4.1. Carimbo do(a) Médico(a) Veterinário(a)

Utilizado nos documentos que sejam emitidos e assinados pelo (a) FEA (Figura 3).



FIGURA 3 – CARIMBO DO(A) MÉDICO(A) VETERINÁRIO(A)

4.2. Carimbo de protocolo

Os documentos emitidos ou recebidos pelo serviço oficial devem receber numeração para controle de fluxo, sendo lançados em planilha com numeração sequencial (ANEXO XVI), que pode ser impressa ou preenchida digitalmente.

Os documentos recebidos devem receber o carimbo de protocolo (Figura 4).

Esse carimbo não deve ser substituído pelo carimbo de verificação documental, uma vez que o protocolo é registro apenas do fluxo de documentos e a verificação inclui a avaliação crítica do seu conteúdo.

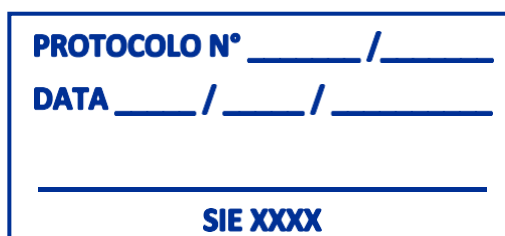


FIGURA 4 – CARIMBO DE PROCOLO

4.3. Carimbo de verificação documental

Utilizado em documento que necessite avaliação crítica pelo serviço oficial, com a data da verificação e rubrica do servidor (Figura 5).



FIGURA 5 – CARIMBO DE VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL



5. ANÁLISES OFICIAIS

As análises de produtos, matéria-prima e água de abastecimento são regulamentadas pela [Instrução Normativa n.º036/2021](#), de 19 de julho de 2021. As coletas oficiais devem ser realizadas de acordo com o que consta no cronograma de análises no SDA. Os procedimentos referentes às análises oficiais são prerrogativa do (a) FEA. As coletas oficiais devem ser realizadas pela IL ou por servidor da SEAPI.

Caso o estabelecimento não esteja produzindo o produto solicitado no SDA, ou por qualquer outro motivo que a fiscalização julgar necessário, deverá ser alterado o produto a ser coletado no próprio sistema. Se por alguma razão a coleta ou as análises não forem realizadas, a fiscalização deve marcar a opção “Não Realizada” e informar o motivo no campo de observações no sistema. Os laudos das análises devem ser anexados ao SDA e a opção “Conforme” ou “Não Conforme” deve ser marcada de acordo com o resultado obtido.

As requisições de análises devem ser arquivadas na Pasta 05 – Requisições de Análises. Não é necessário o arquivamento físico dos laudos se os valores estiverem dentro dos parâmetros legais definidos. Caso haja não conformidades, uma via física do laudo deve ser anexada ao Processo Administrativo na Pasta 04– Processos Administrativos, junto ao AI e demais documentos.

Todas as amostras coletadas para análises oficiais devem ser encaminhadas a laboratórios credenciados, que podem ser consultados através do link: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/lfda/laboratorios-credenciados/laboratorios-credenciados/produtos-de-origem-animal>.

As coletas oficiais para análises microbiológicas (MB) devem ser realizadas de acordo com a análise de risco do estabelecimento, conforme determina a Ordem de Serviço n.º 001/2021. A quantidade de produtos a ser coletada deve respeitar a quantidade de produtos registrados na DIPOA, conforme o Quadro 2. Em casos de divergências na quantidade no cronograma de análises do SDA, o(a) FEA deverá enviar um e-mail para sqp@agricultura.rs.gov.br para que se faça a adequação necessária.

A Seção de Qualidade de Produtos enviará para as Supervisões Regionais, no início de cada ano, a atualização da classificação de risco dos estabelecimentos.

QUADRO 2 – CRONOGRAMA DE ANÁLISES OFICIAIS

NÚMERO DE PRODUTOS REGISTRADOS NA DIPOA	QUANTIDADE DE PRODUTOS A SEREM COLETADOS
Um a dez produtos registrados	01 (um) produto
Onze a vinte produtos registrados	02 (dois) produtos
Vinte e um a trinta produtos registrados	03 (três) produtos
Acima de trinta produtos registrados	04 (quatro) produtos

FONTE: Ordem de Serviço n.º 001/2021.

Conforme a [Ordem de Serviço n.º 001/2021](#), devem ser encaminhadas amostras de produtos semestralmente para análises físico-químicas (FQ). Em relação às quantidades a serem coletadas, a DIPOA utiliza o mesmo critério das amostras para análises MB (conforme Quadro 2 acima).



As coletas de produtos, matéria-prima e água de abastecimento devem seguir o cronograma de coletas, conforme o POP 2 – Instrutivo Cronograma de Análises SQP e os procedimentos de coleta de amostras oficiais devem seguir o Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal do MAPA.

As requisições de análises podem ser geradas no SDA ou preenchidas em requisição específica ([ANEXO XVII A](#) e [ANEXO XVII B](#)) Devem ser impressas duas vias: uma segue com a amostra para o laboratório e a outra permanece para arquivamento na IL, Pasta 05 – Requisições de Análises. As requisições devem ser assinadas também pelo estabelecimento. Dessa forma, a via que permanece na sede da IL comprova que a amostra foi coletada e lacrada, visto que a responsabilidade do atendimento ao cronograma a partir desse momento é do estabelecimento.

As coletas oficiais devem ser realizadas pela IL. Na medida do possível, o (a) FEA não deve comunicar ao estabelecimento a data da coleta oficial, para não perder o caráter sigiloso e o elemento surpresa de fiscalização. Caso seja necessário, pode-se questionar o estabelecimento acerca da programação de produção, se houver a necessidade da coleta de algum produto que seja produzido com menor frequência. Os laboratórios possuem suas próprias políticas de dias e horários de recebimento de amostras (ou de recolhimento destas diretamente no estabelecimento) e isto deve ser levado em consideração para escolher o momento mais adequado para a realização da coleta oficial. A decisão de datas cabe ao (a) FEA, não sendo escolha do estabelecimento. As amostras de água de abastecimento, quando for o caso, e leite cru refrigerado (resfriado) não podem ultrapassar 24 horas do momento da coleta para chegar ao laboratório. Logo, atenção especial deve ser dada à data dessas coletas.

Conforme a disponibilidade, deve-se utilizar saco-lacre específico para as coletas oficiais. Quando não houver, utilizar sacos plásticos transparentes e resistentes, com lacres de metal transpassando o plástico externo, de forma bem ajustada ao material coletado. Amostras de produtos destinadas a análises FQ devem ser lacradas separadamente das amostras de análises MB.

Os frascos para coletas são disponibilizados pelos laboratórios e têm prazo de validade definidos. Caso estejam vencidos, devem ser devolvidos ao laboratório pelo estabelecimento e substituídos.

Quando do recebimento do resultado das análises, a IL deverá anexá-las ao SDA, na aba Cronograma de Análises e arquivar a via digital do Relatório de Ensaio na pasta específica, seguindo a nomenclatura do arquivo: “Laudo n° + Mês + Amostra + Tipo de análise” (p. ex., “Laudo XXXX-XX – Abril – Queijo Mussarela - MB”), ou outras nomenclaturas em que seja possível identificar completamente a análise pelo nome do arquivo. Se houver resultados fora dos padrões, estes devem ser especificados no campo apropriado do SDA.

Diante da ocorrência de análises em desacordo, a IL deve abrir processo administrativo (PROA), inserindo os documentos emitidos e encaminhados para a SR, que após ciência, destinará o expediente proa para a DIPOA. Uma cópia da via física de todos os documentos (incluindo a análise) deve ser arquivada em uma divisória da Pasta 04 – Processos Administrativos.

5.1. Coleta de amostras de produtos

Em caso de produtos embalados, deve-se observar se as embalagens coletadas estejam íntegras. Caso necessário, coletar várias amostras para atingir o peso mínimo exigido pelo laboratório, sempre do mesmo lote. Os parâmetros avaliados devem seguir o disposto no [Ofício Circular n.º 001/2020](#) (que determina a utilização das Tabelas do MAPA), na [Instrução Normativa n.º 161/2022– ANVISA](#) e [Resolução–RDC n.º 724/2022– ANVISA](#).

As análises FQ indicadoras de fraudes devem obedecer ao disposto na [Ordem de Serviço nº 003/2023 – DIPOA](#).

Produtos com temperaturas de conservação diferentes (temperatura ambiente, resfriados ou congelados) devem ser lacrados separadamente. O acondicionamento da amostra lacrada, sua conservação e encaminhamento ao laboratório são de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.



Conforme [Ofício Circular nº 010/2023 – DIPOA/DDA/SEAPI](#), as análises fiscais poderão ser coletadas em triplicatas, obedecendo ao disposto no artigo 188 do Decreto Estadual nº 53848/2017 e artigo 470 do Decreto Federal nº 9013/2017, observando as exceções dispostas no referido ofício.

Nesse caso, devem ser realizadas três coletas idênticas (mesmo método e mesmo lote, todas lacradas individualmente): uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório, a segunda amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto, ficando lacrada sob sua posse e a terceira será lacrada pela IL e mantida em local apropriado, no estabelecimento. Caso o resultado esteja em desacordo com a legislação, o estabelecimento deverá ser autuado e deverá ser emitida a Suspensão Cautelar de Produção.

Após esse procedimento, o estabelecimento poderá solicitar por escrito o envio da segunda amostra. A IL deverá identificar na requisição da segunda amostra que se trata da contra prova. Se a segunda análise apresentar resultado idêntico ao primeiro, a infração à legislação é confirmada e seguem os trâmites conforme descritos no artigo 11 da [IN 36/2021](#). Caso o resultado da segunda amostra for divergente da primeira, a terceira amostra será enviada, sendo definitivo o resultado dessa última análise. Ocorrendo a conformidade, o auto de infração será cancelado.

Para análises em desacordo com os padrões legais, devem ser tomadas as seguintes medidas:

- I. Lavratura de AI por análise em desacordo;
- II. Emissão do Histórico da Infração;
- III. Emissão do Ofício de Notificação;
- IV. Emissão do Termo de Fiel Depositário ([ANEXO XII](#)), quando o estabelecimento ainda possuir lotes subsequentes ao lote do produto que apresentou laudo em desacordo;
- V. Abertura de expediente PROA e envio deste à DIPOA com assunto “Auto de Infração”;
- VI. Registro do número do PROA na via que fica no arquivo da IL.

Os lotes anteriores ao lote que apresentou a análise em desacordo podem ser comercializados. Os lotes em desacordo devem ser descartados. Os lotes produzidos posteriormente ao lote em desacordo ficarão sob o Termo de Fiel Depositário e não poderão ser comercializados até a resolução do processo.

Para liberação dos lotes, a IL segue os trâmites previstos e o estabelecimento deve cumprir os requisitos da Instrução Normativa n.º 036/2021. No final do processo, a IL emite Liberação de Fiel Depositário ([ANEXO XIII](#)) e Parecer da Inspeção Local ([ANEXO I do RASI](#)), encaminhando toda a documentação no PROA do processo.

5.2. Coleta de amostras de água de abastecimento

Nos casos de novos registros de estabelecimento, de migração de serviço de inspeção e de transferência de registro, a coleta de água oficial é obrigatória, conforme [POP 01](#) e [POP 03](#) da Seção de Registro de Estabelecimentos da DIPOA-RS, disponível no site da SEAPI.

Conforme o [Ofício Circular n.º 010/2022](#), não é obrigatória a coleta de amostras de água de abastecimento pelo Serviço Veterinário Oficial (SVO). A coleta de amostras oficiais de água de abastecimento para ação de vigilância da qualidade da água é de competência dos órgãos de Saúde Pública e, por esta razão, não estará prevista no cronograma de análises da DIPOA.

Entretanto, eventualmente, amostras poderão ser coletadas para verificação de denúncia ou em outros casos que o FEA compreender pertinentes ([ANEXO XVII A](#)). Os parâmetros avaliados devem seguir o disposto no [Ofício Circular n.º 010/2022](#). A amostra de água de abastecimento a ser coletada poderá ser oriunda de qualquer ponto do estabelecimento, não há necessidade de escolher os pontos determinados nos autocontroles.



Para análises em desacordo com os padrões legais, devem ser tomadas as medidas conforme a [Instrução Normativa n.º 036/2021](#), sendo:

- I. Lavratura de AI por análise em desacordo;
- II. Emissão do Histórico da Infração;
- III. Abertura de expediente PROA e envio deste à DIPOA;
- IV. Registro do número do PROA na via que fica no arquivo da IL.

5.3. Coleta de produtos de origem animal para avaliação e combate à fraude

O programa de combate à fraude utilizará as coletas de conformidade do cronograma de coletas oficiais como monitoramento de não conformidades que possam indicar indícios de fraude nos produtos registrados. Neste caso, a Inspeção Local deverá realizar coletas adicionais de matéria prima e de produtos prontos, visando identificar eventuais irregularidades, conforme a [Ordem de Serviço nº 003/2023 - DIPOA](#).

São solicitados todos os parâmetros previstos nas tabelas publicadas no site do MAPA (<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais-anuarios-programas>). As ações fiscais em caso de desvio estão previstas na [IN nº 36/2021 SEAPDR](#).

Também serão avaliados os processos produtivos dos produtos, ([anexo VI do RASI](#)), em que devem ser observadas divergências entre os processos e ingredientes registrados em relação ao executado pela indústria.

5.4. Coleta de amostras de leite cru refrigerado

A amostragem de leite cru refrigerado deve ser realizada conforme a [Ordem de Serviço n.º 002/2022](#) e nos casos em que haja suspeitas, denúncias e/ou resultados laboratoriais inconclusivos na plataforma de recepção de leite, observados durante as atividades de fiscalização. Os parâmetros avaliados devem atender ao disposto na Ordem de Serviço n.º 002/2022, na [Instrução Normativa n.º 076/2018-MAPA](#) e na [Instrução Normativa n.º 077/2018-MAPA](#).

Os procedimentos de coleta de amostras devem seguir o Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal do MAPA.

Para análises em desacordo com os padrões legais, devem ser tomadas as seguintes medidas:

- I. Lavratura de AI por análise em desacordo;
- II. Emissão do Histórico da Infração;
- III. Abertura de expediente PROA e envio deste à DIPOA.

O estabelecimento deve apresentar plano de ação com as medidas corretivas e preventivas, a ser avaliado pela IL. As ações sobre os produtos elaborados com ingredientes em desacordo deverão constar, obrigatoriamente, nos PACs do estabelecimento. As ações previstas nos autocontroles devem atender aos dispositivos legais estabelecidos. Os critérios de destinação de leite e derivados que não atendem aos padrões regulamentares devem seguir a [Portaria n.º 392/2021 – MAPA](#). É importante frisar que, de acordo com o Art. 220 do [Decreto n.º 53.848/2017](#), considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele, ou que a ele tenha sido misturado, devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.



6. ROTULAGEM

Os registros de produtos e rotulagem devem estar lançados no SDA e no e-SISBI.

No SDA, após a inclusão da solicitação pelo RT, o fluxo sempre começa pela avaliação da IL, sendo que a solicitação deverá ser encaminhada ou indeferida se houver discordância em relação ao processo de fabricação. São possíveis as seguintes situações:

- I. Produto Novo: a solitação será enviada diretamente ao SRPR;
- II. Alteração de Produto Registrado: a solicitação poderá ser encaminhada para a Referência Rotular (se houver) ou para o SRPR.
- III. Cancelamento e/ou reativação de produtos: deverão ser encaminhadas diretamente para o SRPR com parecer da IL no caso da reativação.

Conforme o [Of. Circular nº 011/2023 - DIPOA/DDA/SEAPI](#), o registro de produtos com RTIQ poderá ser concedido de forma automática no sistema (SDA), mediante solicitação da empresa e depósito da documentação de exigência no sistema (SDA).

O parecer da IL em relação à produto novo ou reativação de produtos deve contemplar se o estabelecimento possui as instalações e equipamentos adequados e descritos no processo de produção e se estão contemplados no último projeto aprovado, expedindo parecer conclusivo.

Se os processos de rotulagem dos produtos registrados na DIPOA ainda não constam no SDA e no e-SISBI, a IL deverá solicitar oficialmente para que o estabelecimento inclua todos os registros nos sistemas. Os produtos registrados no SDA que ainda permaneçam com informações incompletas deverão ter todas as abas preenchidas e o e-SISBI atualizado.

O FEA deve avaliar os produtos registrados pelo estabelecimento ao longo do ano, observando o processo de fabricação e preenchendo o respectivo RASI. Deve verificar se a empresa possui capacidade e equipamentos para a produção do produto em questão e se não haverá interferência no fluxo de produção dos produtos já registrados. A quantidade de produtos a ser avaliada deve seguir o disposto na tabela abaixo:

QUADRO 3 – NÚMERO TOTAL DE PRODUTOS AVALIADOS NO ANO

Nº de produtos produzidos pelo estabelecimento	Nº de produtos a serem avaliados
Até 20 produtos	10 produtos
Superior a 20 produtos	20 produtos



7. PROJETOS

Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto (artigo 76 do [Decreto 53848/2017](#)).

Quando houver solicitação do estabelecimento para aprovação de projetos de reforma e ampliação, o (a) FEA deverá realizar uma avaliação inicial, verificando os itens abaixo:

- ✓ Existência da documentação necessária, de acordo com a [Ordem de Serviço nº 003/2023 – DIPOA](#) e seus POPs ([POP 01](#), [POP 02](#) e [POP 03](#));
- ✓ Presença das assinaturas do representante legal, do responsável da obra e do RT;
- ✓ O processo de fabricação que está descrito será compatível com a estrutura e procedimentos do estabelecimento após a reforma;

Estando todos estes itens em conformidade, o (a) FEA deve preencher e assinar o MTSE nos campos correspondentes ao seu parecer e assinatura e encaminhar a documentação completa à Supervisão Regional e/ou à DIPOA.

Após aprovação pela Seção Técnica, uma via do projeto aprovado retorna para o estabelecimento, uma via permanece na sede da IL e a outra com a seção correspondente.

A IL deverá acompanhar o cronograma de obras e após o término das obras, o estabelecimento deverá requerer a IL (modelo requerimento) uma vistoria do projeto executado ([Memorando Circular 001/2023](#)).

Após a vistoria, deverá ser emitido um RASI (contendo anexo I) com parecer sobre a ampliação/reforma executada em referência às com as plantas e ofícios aprovados. Esse relatório e demais documentos devem ser enviados ao protocolo-dipoa@agricultura.rs.gov.br. A DIPOA emitirá ofício liberando ou não a área ampliada/reformada.

Nos casos que não se enquadram nas condições previstas no artigo 76 do Decreto 53848/2017, a autorização pode ser feita pelo FEA responsável pela IL através de ofício enviando o referido ofício bem como a vistoria de liberação à DIPOA. As plantas e memoriais devem ser atualizados, quando conveniente.



8. VERIFICAÇÃO OFICIAL

É obrigação da IL conhecer o processo de fabricação e o fluxograma de produção dos produtos, de cada estabelecimento sob sua fiscalização. Com esse objetivo, deve-se acompanhar e avaliar rotineiramente seus procedimentos. Deve-se ter conhecimento sobre a matéria-prima e insumos; acompanhar análises laboratoriais e verificar temperaturas, embalagem, rotulagem, validade e características organolépticas dos produtos – dificultando possíveis desvios relativos à saúde pública e fraudes econômicas.

A redação de documentos e o preenchimento de planilhas devem ser legíveis, claros e objetivos, sem rasuras. Todos os campos devem ser preenchidos – no caso de não haver informação para o preenchimento do campo, este deve ser inutilizado com um traço.

8.1 Atividades de Liberação e Fiscalização

É a verificação dos procedimentos operacionais e das condições gerais, relacionados à produção de alimentos seguros para o consumidor, que a IL deve realizar quando presente no estabelecimento. As informações referentes ao momento em que está sendo realizada a verificação devem ser registradas, bem como outras atividades pertinentes à fiscalização, utilizando a Planilha de Liberação e Fiscalização de Atividades.

A IL necessita ter o conhecimento dos programas dos autocontroles implantados e implementados pelo estabelecimento, para que na verificação seja possível avaliar a efetividade dos mesmos.

No entanto, durante a rotina de inspeção periódica, as não conformidades observadas serão correlacionadas com os autocontroles para a finalidade de responsabilizar o estabelecimento na identificação delas e utilização da ação corretiva imediata (quando possível). Não será uma avaliação completa dos programas de autocontrole.

8.1.1 Planilha de Liberação e Fiscalização de Atividades PLA 1 ([ANEXO XVIII](#))

8.1.2 Instrutivo de preenchimento ([ANEXO XIX](#)).

8.2 Atividades de Avaliações do Estabelecimento, Programas de Autocontroles e Produtos Registrados

A IL deverá avaliar:

- I. Aspectos gerais do estabelecimento pelo menos uma vez a cada semestre ([Anexo II do RASI](#));
- II. Cada um dos PACs, pelo menos uma vez ao ano ([Anexo III do RASI](#));
- III. Dez 10 produtos para estabelecimentos com até 20 produtos registrados e 20 produtos para estabelecimentos com mais de 20 produtos registrados, pelo menos uma vez a cada ano ([Anexo VI do RASI](#)).

8.3 Plano de Verificação Oficial

O Plano de Verificação Oficial ([ANEXO IX](#)) deve ser fixado no mural da sede da IL, contendo as datas referidas para as atividades desenvolvidas, para o seu controle e apresentação nas auditorias do SIE.

As atividades de fiscalização devem ser realizadas considerando a complexidade, o porte e o risco associado ao estabelecimento.



As frequências preconizadas para as atividades de fiscalização podem ser conferidas no quadro abaixo.

QUADRO 4 - FREQUÊNCIA DE ATIVIDADES DE FISCALIZAÇÃO

ATIVIDADES	FREQUÊNCIA
RASI Anexo II – AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	Pelo menos 1x ao semestre
RASI Anexo III – PROGRAMAS DE AUTOCONTROLES	Todos pelo menos 1x ao ano
RASI Anexo VI – ANÁLISE DE PRODUTOS REGISTRADOS	Avaliar 10 produtos para estabelecimentos com até 20 produtos registrados e 20 produtos para estabelecimentos com mais de 20 produtos registrados, pelo menos uma vez a cada ano
Avaliação dos lançamentos da produção no SDA	Mensal
Análises oficiais	Conforme cronograma e/ou critério da IL

8.4 Programas de Autocontrole (PACs)

A verificação oficial dos PACs consiste na verificação in loco dos procedimentos e atividades do estabelecimento, além da verificação documental. Essa incide na revisão dos registros dos autocontroles (planilhas), do plano descrito (programas de autocontrole) e/ou dos demais registros auditáveis.

A verificação oficial deve ser planejada de forma a priorizar a saúde pública e o combate às fraudes contra o consumidor. A IL deve realizar a verificação de algum procedimento de cada programa de autocontrole pelo menos uma vez ao ano, podendo ser in loco ou documental, ou seja, todos os autocontroles devem ser avaliados pelo menos uma vez no período de um ano, além de verificações adicionais quando forem identificados desvios repetidos. A frequência das verificações não deve ser limitada e pode ser adequada em qualquer circunstância, p. ex., quando a inspeção observar que uma determinada seção, procedimento ou programa apresentem deficiências.

A verificação documental deve avaliar não somente os resultados (do ponto de vista de conformidade ou NC), mas também a sua autenticidade. Observar detalhes como a cor da caneta, rasuras, borrões, uso de corretivos e o estado geral dos registros. Eventuais erros cometidos devem apresentar um risco sobre o registro errado e rubrica do avaliador, seguido do valor corrigido, sem rasuras.

Nem todos os desvios que ocorrem durante a execução das atividades no estabelecimento devem ser tratados como NC. Se ocorrer um desvio, mas o controle de qualidade identificou o problema, registrou o ocorrido, tomou ações corretivas que efetivamente resolvem e devolvem a situação à normalidade, então o estabelecimento está realizando seus autocontroles adequadamente, não sendo necessária a intervenção.

Quando o estabelecimento se mostra incapaz de exercer esses controles por conta própria, então há uma NC. A descrição de cada NC constatada durante os procedimentos de fiscalização deve ser objetiva,



clara e específica, de modo que qualquer pessoa seja capaz de compreender objetivamente qual é a não conformidade em causa e, dessa forma, ser possível atuar sobre tal.

A NC deve ser acompanhada de alguma ação fiscal, que deve ser proporcional à gravidade da NC e intrinsecamente relacionada a ela. Exemplos de ações fiscais: não liberação de seção ou atividades; interdição de seção ou equipamento; descarte de produtos; interrupção temporária das atividades até o retorno à normalidade etc. A emissão de RNC ou lavratura de AI não exigem a fiscalização de adotar outras ações fiscais, quando couber. A ação fiscal deverá ser aplicada de forma a retomar a segurança do alimento produzido e o atendimento a um requisito legal.

A resolução de qualquer NC encontrada pela IL é de competência exclusiva do estabelecimento e motivo de avaliação por parte da inspeção. O procedimento deve ser efetuado sempre dessa forma, tanto na parte documental, na liberação das atividades ou durante as operações.

Os PACs abaixo discriminados são os programas de autocontrole determinados como obrigatórios, conforme o [Of. Circular nº 009/2023 - DIPOA/DDA/SEAPI](#).

A distribuição dos procedimentos de autocontrole pode variar conforme seja apropriado aos estabelecimentos, mas os conteúdos devem ser contemplados em sua totalidade. As verificações e os apontamentos da fiscalização devem ser registrados no ANEXO III do RASI.

PACs:

- ✓ PAC 01–Manutenção das instalações e equipamentos
- ✓ PAC 02– Ventilação
- ✓ PAC 03– Iluminação
- ✓ PAC 04– Água de abastecimento
- ✓ PAC 05–Águas residuais
- ✓ PAC 06– Controle integrado de pragas
- ✓ PAC 07– Limpeza e sanitização–PPHO
- ✓ PAC 08– Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários
- ✓ PAC 09– Procedimentos sanitários das operações–PSO
- ✓ PAC 10– Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens
- ✓ PAC 11– Controle de temperaturas
- ✓ PAC 12– Calibração e aferição dos instrumentos de controle do processo
- ✓ PAC 13–Testes microbiológicos e físico-químicos
- ✓ PAC 14– Abate humanitário
- ✓ PAC 15–Rastreabilidade e recall
- ✓ PAC 16– Treinamento de funcionários
- ✓ PAC 17– Controle de fraudes
- ✓ PAC 18– APPCC– Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
- ✓ PAC 19 – Material Especificado de Risco – MER (não utilizado para inspeção periódica)

Descreve-se a seguir o objetivo básico da verificação e os aspectos mais usuais relativos à verificação in loco e documental de cada programa. Porém, isso não significa que não haja outros aspectos a serem considerados. É uma sugestão de roteiro a ser seguido, que deve ser adaptado a cada realidade pela IL do estabelecimento.



8.4.1 PAC 01 – Manutenção das instalações e equipamentos

Objetivos

- Avaliar se o estabelecimento, na sua totalidade, se mantém conforme projetado, construído e instalado;
- Verificar se os procedimentos são capazes de identificar situações emergenciais que exijam ações imediatas e/ou planejadas;
- Observar se as condições de conservação permitem a fácil manutenção e higienização, para que não representem risco de contaminação dos alimentos.

Verificação in loco

- ✓ Todas as estruturas devem ser observadas: mesas, pias, equipamentos, higienizadores, paredes, forros, tubulações etc. Priorizar superfícies que entrem em contato com o produto.
- ✓ Avaliar as condições dos equipamentos quanto a desgastes naturais, materiais utilizados nas soldas, afastamento suficiente de outras estruturas e equipamentos (de forma a permitir sua adequada higienização e monitoramento).
- ✓ Verificar se, quando necessária alguma intervenção durante a produção, são tomados os adequados procedimentos sanitários (como a retirada de produtos, o isolamento da área e a higienização posterior), sempre sob monitoramento do controle de qualidade.
- ✓ Caso o equipamento entre em contato direto com o produto (ou estiver em local que propicie risco, p.ex. o forro sobre a área de manipulação de alimentos), a resolução por parte do estabelecimento deve acontecer imediatamente. Caso não haja ação imediata, a fiscalização deve tomar uma ação fiscal, como a interdição do seu uso, até a NC ser resolvida. Seções que se encontram em condições precárias de manutenção também podem ser interditadas temporariamente até a resolução.
- ✓ Verificar se há informações sobre os lubrificantes utilizados em rolamentos ou outros equipamentos que possam entrar em contato com os produtos e observar a informação sobre o grau alimentício desses lubrificantes.
- ✓ Observar as condições do pátio industrial. As vias de trânsito devem impedir a formação de poeira e propiciar o escoamento das águas residuais, sem empoçamento ou formação de lama.

Estabelecimentos de leite e derivados

- ✓ Verificar se os filtros de linha se encontram íntegros.
- ✓ Verificar as condições dos tanques para fabricação e coagulação de massa para queijo, principalmente o polimento da superfície interna da cuba, bem como o estado de conservação das liras e a eventual presença de vazamento de óleo ou graxa no eixo de acoplamento das liras.
- ✓ Verificar o estado de conservação dos tanques de salga, em especial de parafusos e junções de metal que costumam apresentar problemas de oxidação.
- ✓ Verificar as condições de manutenção do veículo transportador de leite cru refrigerado, tais como:
 - I. Mangueira coletora constituída de material atóxico, especificada para entrar em contato com alimentos e resistir ao sistema de higienização Clean In Place (CIP), além de se apresentar íntegra, internamente lisa e fazer parte dos equipamentos do veículo;
 - II. Refrigerador ou caixa isotérmica de material não poroso, de fácil limpeza, para o transporte de



amostras individuais (mantidas em temperatura de até 7,0°C sem congelamento, até a chegada ao estabelecimento);

- III. Dispositivo para proteção das conexões e local para guarda dos utensílios e aparelhos utilizados na coleta;
 - IV. Veículo transportador de leite em latões deve dispor de meio de proteção dos latões contra o sol e a chuva;
 - V. Borrachas das escotilhas e proteção do suspiro dos caminhões-tanque devem estar íntegros e em condições adequadas.
- ✓ Verificar o correto funcionamento do pasteurizador, atentando para os seguintes pontos:
- I. Identificar o fluxo de entrada e saída do leite a fim de constatar se a válvula de desvio de fluxo e o sensor que a aciona estão localizados no final do retardo;
 - II. Verificar se o tanque de equilíbrio (pulmão) está devidamente tampado;
 - III. Se dispõe de termo registrador, se está em funcionamento e se as temperaturas registradas são condizentes com os termômetros digitais.
- ✓ Testar o funcionamento da válvula de desvio de fluxo e do alarme sonoro seguindo as etapas:
- I. Verificar se o equipamento está funcionando em modo automático;
 - II. Verificar se a temperatura programada para acionamento da válvula é coerente com a temperatura mínima de pasteurização;
 - III. Fechar a torneira de fluxo de vapor para produção de água quente e verificar se ocorre o retorno do leite para o tanque de equilíbrio, em qual temperatura a válvula foi acionada e se soou o alarme sonoro.

Estabelecimentos de ovos e derivados

- ✓ Verificar as condições das esteiras de transporte.
- ✓ Verificar as condições do equipamento de lavagem de ovos:
- I. Quantidade e pressão suficiente de água, manutenção das escovas e se o secador executa a operação de secagem de forma eficiente;
 - II. Em caso de recirculação de água: a manutenção das peneiras e filtros.
- ✓ Observar as condições de manutenção de máquinas de envase automático.
- ✓ Em unidades de beneficiamento que fabricam ovos em conservas:
- I. Observar as condições dos equipamentos de trincagem dos ovos, quando houver, e dos equipamentos utilizados para remoção das cascas (partes que entram em contato direto com os ovos);
 - II. Avaliar as condições dos tanques de resfriamento de ovos, principalmente no que se refere à renovação de água;
 - III. Verificar as condições dos equipamentos de fabricação de salmoura.

Verificação documental

- ✓ Verificar se é solicitada manutenção quando identificada NC, se é determinado prazo para resolução, se esse é respeitado e se é feito monitoramento da resolução posterior.



- ✓ Observar se no programa escrito e implantado de manutenção corretiva e preventiva consta as seguintes informações:
 - I. A descrição dos setores;
 - II. A frequência de monitoramento nos setores;
 - III. A relação de todos os equipamentos com a respectiva frequência de manutenção preventiva.
- ✓ As medidas corretivas em relação à instalação, ao equipamento e ao produto, quando couber (p.ex. no caso de uma condensação pingando sobre o produto exposto: paralisar produção/setor/linha, conforme o caso, até avaliar/analisar produto/descartar etc.).
- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações nos registros.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

8.4.2 PAC 02 – Ventilação

Objetivos

- Verificar se as seções dispõem de ventilação para controle de odores, vapores e da formação de condensação, visando prevenir a alteração de produtos e surgimento de condições sanitárias inadequadas do ambiente (qualidade do ar);
- Observar se o sistema de ventilação permite que o ar flua de áreas limpas para áreas contaminadas.

Verificação in loco

- ✓ Observar se a ventilação é adequada para o controle da condensação:
 - I. Situações de condensação que não caracterizam risco: é desnecessária ação por parte do SVO quando a condensação não afeta a segurança do produto e as condições sanitárias. P. ex., a ocorrência de condensação na face interna da tampa de um recipiente de aço inoxidável ou em tubulações aéreas onde não haja exposição de produtos;
 - II. Situações de condensação que podem representar risco: quando alguma forma de condensação é consequência esperada de certas operações, verificar se o estabelecimento aplica ações que assegurem que essa condensação não altera o produto ou cria condições sanitárias inadequadas. Verificar se o estabelecimento controla essa condensação através da limpeza e sanitização ou da secagem das superfícies onde essa se forma. P.ex., a condensação em câmara de estocagem de produtos embalados ou a condensação na parte inferior dos beliches da câmara de salga;
 - III. Situações de condensação que representam risco: quando a condensação provoca a alteração dos produtos, criando condições sanitárias inadequadas e/ou interferindo na inspeção. P.ex. a formação de condensação de paredes e forro diretamente sobre o produto.
- ✓ Verificar, sobretudo, a formação de condensação em áreas com temperatura controlada, áreas com produção de vapor e sobre áreas em que os produtos são manipulados ou armazenados.
- ✓ Verificar se há controle da formação de condensação que provoque alterações dos produtos. As ações corretivas exigem que primeiro sejam paralisadas as atividades, removidos os produtos do local e então se



proceda à retirada da condensação. Após, se for um local de manipulação, deve ser feito no mínimo enxague e sanitização (utilizando água quente, p.ex.).

- ✓ Verificar se a ventilação é adequada ao controle de odores indesejáveis e vapores que podem alterar os produtos. Todos os ralos devem ser sifonados para evitar o refluxo de odores.
- ✓ Observar o posicionamento de eventuais ventiladores, sempre da área limpa para a suja, inclusive nas questões de conforto térmico.
- ✓ Observar portas abertas em câmaras frias e seções com temperatura controlada, que predispõem à formação de condensação.
- ✓ Verificar as condições de conservação e higiene dos filtros de ar, caso seja utilizado ar comprimido nos processos de fabricação (insuflação de envoltórios etc.).

Estabelecimentos de ovos e derivados

- ✓ Observar a ausência de condensação inclusive na sala de cozimento de ovos, quando houver (p.ex., na fabricação de conservas).

Verificação documental

- ✓ Verificar se é solicitada manutenção quando da identificação de NC, se é determinado prazo para resolução, se o mesmo é respeitado e se é feito monitoramento da resolução posterior.
- ✓ Observar se no programa está previsto os equipamentos utilizados para climatização e para a exaustão dos ambientes, bem como a descrição da presença de telas e cortinas de ar nos acessos pertinentes.
- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações nos registros.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

8.4.3 PAC 03 – Iluminação

Objetivo

- Verificar se as seções dispõem de iluminação com proteção adequada e intensidade suficiente, de acordo com a seção, operações realizadas e/ou para verificação da eficiência dos procedimentos de higienização.

Verificação in loco

- ✓ A intensidade mínima para áreas de manipulação de alimentos deve respeitar as particularidades das classificações dos estabelecimentos, contempladas nas normas técnicas de referência e em normas complementares, como a [ABNT NBR5413:1992](#).
- ✓ Verificar a mensuração da intensidade luminosa (lux) através de luxímetro, quando o estabelecimento dispuser do equipamento.
- ✓ Observar as condições de adequada iluminância, se a iluminação é suficiente para a realização das atividades de monitoramento e verificação de autocontroles.
- ✓ Verificar se todas as lâmpadas possuem proteção apropriada e funcionam adequadamente.



✓ Caso a NC seja grave ou ocorra em área de manipulação de alimentos, as atividades não devem ser autorizadas até a resolução. Nos demais casos, recomenda-se resolução no máximo até o próximo turno de trabalho. Podem-se interromper temporariamente as atividades de apenas um setor, se o problema for localizado.

Estabelecimentos de ovos e derivados

✓ Verificar se a câmara de ovoscopia atende ao disposto na legislação (luminosidade que permita visualizar o interior dos ovos).

Verificação documental

✓ Verificar registros da mensuração da intensidade luminosa (lux) realizada pelo RT, consultores ou apresentação de laudo técnico, caso o estabelecimento não disponha de luxímetro.

✓ Verificar se é solicitada manutenção quando da identificação de NC, se é determinado prazo para resolução, se o mesmo é respeitado e se é feito monitoramento da resolução posterior.

✓ Observar se foram descritos no programa todas as condições que se referem à iluminação e à intensidade da iluminação, o controle e a frequência com que são realizadas as medições, bem como as medidas preventivas e corretivas sobre não conformidades nas condições estipuladas pelo estabelecimento.

✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.

✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.

✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

8.4.4 PAC 04 - Água de abastecimento

Objetivo

- Verificar se o estabelecimento possui água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades e que atenda aos padrões fixados pela legislação vigente.

Verificação in loco

✓ A verificação oficial in loco baseia-se na avaliação da identificação dos pontos de coleta de consumo da água nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis e na mensuração direta dos parâmetros de cloro residual livre e pH, conforme disposto no [Ofício Circular n.º 010/2022](#) e no [Memorando n.º 044/2022](#).

✓ Conforme o [Ofício Circular n.º 015/2022 – MAPA](#), o valor de cloro residual livre deve observar o disposto no Art. 32 e no anexo IX da Portaria GM/MS n.º 888/2021 (0,2 a 5,0 ppm), e o valor de pH observará faixa entre 6.0 a 9.0.

✓ O medidor utilizado deve avaliar cloro livre e não cloro total. Caso o estabelecimento utilize equipamentos inadequados, deve ser solicitado que providencie alternativas. Também é preferível o uso de equipamentos digitais, por prescindirem de avaliação subjetiva de espectro de cores, reduzindo a imprecisão.

✓ Caso a água de abastecimento esteja clorada acima do padrão vigente, não há necessidade de paralisação das atividades (a não ser que o Manual de BPF assim determine), entretanto, o



estabelecimento deve tomar ações para corrigir o problema. Se o cloro residual livre estiver abaixo do padrão, as atividades devem ser paralisadas até a resolução. Nesse caso, deve-se coletar mais de um ponto ao longo da rede de abastecimento para avaliar se a situação está normalizada.

- ✓ Verificar se os pontos de coleta estão identificados e se são representativos da rede de abastecimento. Podem ser avaliados outros pontos de coleta, não se limitando apenas aos indicados no PAC.
- ✓ Conferir se os insumos utilizados para mensuração de cloro e pH se encontram dentro da validade.
- ✓ Observar se vapor e gelo que entram em contato com os produtos são obtidos de maneira inócua.
- ✓ Verificar a presença e o funcionamento do dosador de cloro se está em local protegido, de forma que a dosagem seja feita anteriormente ao ingresso da água no reservatório.
- ✓ Verificar as condições dos reservatórios de água (rachaduras, tampas, limpeza), se a localização permitir.

Estabelecimentos de pescado e derivados

- ✓ Verificar se o monitoramento do gelo está contemplado nesse programa.

Verificação documental

- ✓ A verificação documental baseia-se no plano de amostragem e na sua respectiva execução, e nos resultados laboratoriais obtidos da água coletada pelo estabelecimento nos pontos de consumo das áreas de produção industrial de produtos comestíveis.
- ✓ A detecção de desvios nos parâmetros de potabilidade avaliados, sem a adoção das medidas corretivas cabíveis e sem a obtenção de resultados dentro dos padrões vigentes em coletas pelo estabelecimento, desencadeará a adoção de ações fiscais, inclusive podendo ser realizadas coletas oficiais.
- ✓ Verificar o atendimento à frequência das análises de rotina previstas no programa de autocontrole.
- ✓ Verificar o cumprimento de orientações específicas para o controle de água de abastecimento, conforme o Ofício Circular n.º 010/2022 e o Memorando n.º 044/2022.
- ✓ Conferir a ficha técnica do produto químico utilizado na desinfecção da água de abastecimento, bem como verificar a instrução de trabalho quanto a sua diluição.
- ✓ Verificar se a higienização dos reservatórios de água está sendo realizada na frequência descrita e se há registros auditáveis p.ex., certificados de higienização.
- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

8.4.5 PAC 05 – Águas residuais

Objetivo

- Verificar se as seções e equipamentos foram construídos e mantidos de modo que facilitem o escoamento do volume de águas e outros líquidos residuais, sem acúmulos desnecessários que possam prejudicar a inocuidade do produto.



Verificação in loco

- ✓ Verificar se o sistema de drenagem dos pisos é adequado. O escoamento das águas no piso deve ser sempre da área limpa para a mais contaminada.
- ✓ O sistema de recolhimento deve dispor de ralos sifonados que impeçam o escoamento de resíduos sólidos e o refluxo de gases e águas residuais.
- ✓ Verificar se o sistema de recolhimento é capaz de drenar todo o volume produzido, bem como o caimento de mesas, pias, higienizadores e outros equipamentos.
- ✓ Se for necessária a remoção das águas residuais, a forma como é executado o procedimento não deve expor os produtos a riscos de contaminação.
- ✓ Em função do acúmulo de resíduos, pode haver entupimento em canaletas, pias e outras estruturas. Caso seja necessária a limpeza, as atividades no local devem ser paralisadas enquanto durar a correção. Se for uma estrutura que entre em contato com o produto, deve passar por processo de limpeza mais rigoroso, com sanitização posterior (p.ex., água quente a 85°C).

Verificação documental

- ✓ Observar se o programa descreve como e para onde se dará o escoamento das águas residuais. Se há descrição sobre a declividade dos pisos e o controle do sistema de recolhimento das águas residuais, com monitoramento, medidas preventivas e corretivas. Se há descrição da drenagem dos equipamentos diretamente para tubulações de efluentes ou para calhas específicas e se há monitoramento.
- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

8.4.6 PAC 06 – Controle integrado de pragas

Objetivo

- Verificar se o controle de pragas proposto pelo estabelecimento é eficaz, evitando o acesso, a presença e a proliferação de pragas.

Verificação in loco

- ✓ Revisar barreiras físicas: vedações de portas e janelas, telas e aberturas em geral, telas em exaustores, tubulações que atravessam paredes e/ou forros, entre outras.
- ✓ Verificar a existência de barreiras ao acesso de pragas e animais maiores (delimitação por muros e cercas teladas).
- ✓ Atentar para indícios de pragas: pelos rastros de gordura próximos ao solo (típico de roedores), fezes, marcas de roeduras, teias de aranhas etc. Visualização de pragas, como baratas e roedores, já sinaliza infestação significativa e deve ser acompanhada de ação corretiva de igual intensidade. Quando da verificação de indícios, devem ser observadas criteriosamente outras seções e solicitada imediata higienização do local.
- ✓ Verificar presença de moscas em fios e cabos verticais.



- ✓ Revisar, por amostragem, as armadilhas e iscas internas e externas.
- ✓ Verificar a localização de eventuais armadilhas luminosas, pois essas devem sempre atrair os insetos em direção às áreas externas, nunca ao contrário. A correta localização desses dispositivos é importante para evitar a contaminação de matérias-primas, produtos, ingredientes, embalagens e, portanto, não é recomendada sua instalação nas seções de produção.
- ✓ Verificar a limpeza e organização em toda a área externa do estabelecimento, para que não haja condições favoráveis ao abrigo e proliferação de pragas.

Verificação documental

- ✓ Verificar se o mapa de iscas confere com o observado in loco.
- ✓ Quando da prestação de serviços por terceiros, a documentação destes também deve ser avaliada.
- ✓ Verificar se os documentos comprobatórios com a descrição de todos os procedimentos e substâncias utilizadas estão descritos no PAC e se os contratos apresentados estão válidos. Observar de que forma o estabelecimento realiza a verificação sobre os registros de monitoramento da empresa terceirizada.
- ✓ Avaliar se há informação sobre as principais pragas que serão monitoradas, de acordo com as atividades do estabelecimento e os entorno, e se consta descrição da frequência de monitoramento e das medidas preventivas e corretivas a serem adotadas em caso de não conformidades.
- ✓ Verificar se o programa descreve todas as substâncias químicas e biológicas ou métodos físicos, como armadilhas, utilizados no controle de pragas do estabelecimento. As substâncias devem ter seu uso aprovado pelo órgão público competente.
- ✓ Verificar se o programa estabelece procedimentos de monitoramento capazes de identificar situações emergenciais que exigem ação imediata, bem como prevê as medidas preventivas e corretivas sobre essas situações emergenciais.
- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.
- ✓ Avaliar as ações corretivas quando ocorrer consumo regular de iscas. Muitas vezes é realizada somente a substituição, o que é insuficiente, pois não se busca a causa da NC.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

8.4.7 PAC 07 – Limpeza e sanitização – PPHO

Objetivo

- Verificar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as seções, equipamentos e utensílios estejam higienizados adequadamente antes do início das operações (PPHO Pré-operacional), bem como em seus intervalos (PPHO Operacional).

Verificação in loco

- ✓ Tanto para o PPHO Pré-operacional quanto o PPHO Operacional, a verificação visando à liberação de atividades deve ser realizada apenas depois de encerrados todos os procedimentos de limpeza e sanitização.
- ✓ Observar que, quando da verificação de NCs no PPHO Pré-operacional, a ação corretiva do estabelecimento deve contemplar também a sanitização (não apenas a limpeza). Já nos procedimentos



operacionais, a sanitização depende de cada situação. É aceitável o uso de água quente (85 °C) como sanitização, desde que haja o controle de temperatura e tempo de contato.

- ✓ Observar que o PPHO Operacional se refere à limpeza realizada em momentos pré-fixados (como intervalos entre turnos de trabalho) ou não rotineiros (como alguma manutenção não programada).
- ✓ Considerar que o prazo para resolução de problemas de higienização deve ser sempre imediato.
- ✓ Os procedimentos de limpeza de equipamentos que estão dentro da rotina da produção (como remoção de resíduos, limpeza de calhas, facas, ganchos, luvas etc.) devem estar contemplados no programa de PSO. Essa é uma convenção para padronização do serviço, de modo que não importa em qual programa se encontramos controles, desde que sejam realizados.
- ✓ Sempre que houver necessidade de manutenção de algum equipamento ou estrutura, este só deve ser liberado para uso após executados os procedimentos de PPHO Operacional e monitoramento por parte do controle de qualidade. Esse procedimento deve estar previsto no POP de Manutenção das Instalações e Equipamentos.
- ✓ Suportes de trilhos, partes interiores, inferiores, traseiras ou outras de difícil acesso de mesas, pias, plataformas e outros equipamentos tendem a ser negligenciados. Todos os ralos e canaletas devem estar abertos e todos os equipamentos devem estar desmontados para a verificação oficial. A avaliação não deve ser apenas visual, pois às vezes o equipamento aparenta estar limpo, mas ao toque se constata resíduos de gordura.
- ✓ Verificar se a área de higienização de caixas plásticas, formas e tampas apresentam condições de higiene, com limpeza eficiente dos utensílios.
- ✓ Verificar as condições de operação (higiene e temperatura das soluções de limpeza) nas máquinas de lavagem de caixas, bem como a eficiência da higienização das caixas pós-lavagem.
- ✓ Verificar a diluição e se os produtos químicos armazenados possuem identificação, lote, data de fabricação e estão dentro do prazo de validade.
- ✓ Observar a execução das etapas de higienização.
- ✓ Observar as condições gerais de higiene de instalações, equipamentos, tubulações aéreas, canaletas, exaustores (inclusive de dependências anexas).
- ✓ Verificar o acondicionamento de lixo e resíduos industriais em local próprio e adequado, em reservatórios com tampa e acionamento indireto, adequadamente conservado e identificado, com frequência adequada de retirada.

Estabelecimentos de leite e derivados

- ✓ Observar se há uso adequado do sistema CIP (tempo, concentração de soluções, temperaturas).
- ✓ Verificar se a limpeza dos filtros de linha está sendo realizada na frequência adequada.
- ✓ Verificar a execução da higienização interna dos tanques e tubulações dos veículos transportadores de leite cru refrigerado, quando possível.
- ✓ Verificar se há pontos de água que permitam a higienização periódica do ambiente e instalações, referentes à estocagem e expedição.

Verificação documental

- ✓ Conferir se as substâncias e produtos químicos utilizados para os procedimentos estão descritos e se possuem registro junto ao órgão regulador da saúde competente, com seu uso autorizado para indústrias de alimentos. Verificar as respectivas fichas técnicas destas substâncias, bem como verificar as instruções de trabalho quanto às diluições utilizadas.



- ✓ Verificar se o programa contempla todos os procedimentos de limpeza e sanitização que serão executados antes das operações (PPHO Pré-operacional) e nos intervalos (PPHO Operacional).
- ✓ Observar se há descrição detalhada dos procedimentos realizados para a limpeza e higienização de todas as instalações, equipamentos e utensílios utilizados no processo industrial (aplicação das substâncias, tempo de contato, necessidade de enxague etc.) e se há correlação com todos os equipamentos informados no programa de manutenção.
- ✓ Verificar se está contemplada uma avaliação sobre a eficiência do programa de limpeza e sanitização, incluindo a realização de análises das superfícies de estruturas e equipamentos.
- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações nos registros.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

8.4.8 PAC 08 – Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários

Objetivo

- Verificar se os colaboradores que entram em contato direto ou indireto com os produtos adotam práticas de higiene e asseio pessoal adequado e se são submetidos à avaliação e controles periódicos de saúde, tornando-os aptos ao serviço. Caso haja diaristas que prestam serviços, devem ser considerados e tratados como se fossem funcionários, tanto no que diz respeito a práticas de higiene quanto nas exigências documentais. A responsabilidade por fazer cumprir as regras é do estabelecimento, não da fiscalização.

Verificação in loco

- ✓ Verificar os procedimentos de entrada no estabelecimento, nas barreiras sanitárias: lavagem de mãos e botas, se o uniforme está completo e em boas condições de higiene e conservação, proteção de cabelos, unhas aparadas e não pintadas, ausência de barba, adornos, adereços, maquiagem, odores etc.
- ✓ Verificar se os hábitos de higiene são adequados, contemplando a higienização das mãos na frequência e forma corretas e sem detecção de atitudes anti-higiênicas. Colaboradores com sinais de doenças infectocontagiosas (dermatoses, gastroenterites etc.) devem ser afastados imediatamente da produção.
- ✓ Verificar se as barreiras sanitárias dispõem de lava botas, preferencialmente que limpem o solado das botas, lavatórios de mãos com acionamento não manual, solução detergente, papel toalha descartável ou outro modo de secagem eficiente, solução sanitizante e lixeira com tampa com acionamento indireto.
- ✓ No caso de uso de máscaras, verificar se estas são disponibilizadas antes do lavatório de mãos e, no caso de luvas, estas são disponibilizadas depois da higienização das mãos.
- ✓ Verificar se os funcionários não circulam em locais impróprios e se comportam adequadamente quando vestidos com uniformes (não sentam no chão, p.ex.).
- ✓ Os uniformes dos manipuladores de produtos comestíveis devem ser de cor clara, trocados diariamente ou, se for o caso, trocados com mais frequência. Os colaboradores que não manipulam produtos comestíveis devem utilizar uniformes de outras cores, conforme determinado no Manual de BPF.
- ✓ Atentar que os funcionários que atuam na seção de estocagem e expedição podem fazer uso de



uniformes com cor diferenciada em relação aos funcionários da produção propriamente dita. Tal medida serve para auxiliar o controle de fluxo dos funcionários, de forma a evitar o ingresso na área de produção.

- ✓ Observar se há desconforto térmico dos operadores que represente risco ao produto (p.ex., suor).
- ✓ Verificar se há uso adequado de máscaras, luvas e mangotes plásticos onde houver necessidade. Observar que não é adequado o uso de luvas de cano curto para manipular produtos que estejam mergulhados em líquido, como queijo em soro.

Verificação documental

- ✓ Verificar os atestados de saúde dos colaboradores aptos a manipular alimentos (admissionais e/ou periódicos). Todos os colaboradores, mesmo com contrato temporário ou de experiência, que entram em contato direto ou indireto com os produtos devem possuir atestado de saúde, preferentemente atualizado anualmente. No atestado deve constar que o funcionário está apto a manipular alimentos. Caso haja NCs relativas aos atestados de saúde, o estabelecimento deve afastar o colaborador em questão para um setor onde não haja qualquer tipo de contato (direto ou indireto) com os produtos até a resolução.
- ✓ Verificar se há comprovação da higienização de uniformes em estabelecimento terceirizado, caso não haja a seção de lavanderia, conforme determina o Decreto n.º 53.848/2017.
- ✓ Observar se estão descritos todos os procedimentos de conduta pessoal diária, como a lavagem e higienização das mãos e antebraços à entrada das unidades industriais, bem como os procedimentos de uso de máscara e luvas, além do uniforme completo.
- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações nos registros.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

8.4.9 PAC 09 – Procedimentos sanitários das operações – PSO

Objetivo

- Avaliar se as condições higiênico-sanitárias em que as operações industriais estão sendo realizadas evitam a contaminação cruzada do produto.

Verificação in loco

- ✓ Deve ser dada atenção especial aos setores onde há maior risco de contaminação. Setores onde há manipulação intensa do produto (p.ex., desossa) também devem ter atenção redobrada.
- ✓ Verificar se as operações são executadas de forma a prevenir a contaminação do produto, evitando o contato com plataformas, colunas, paredes e outras superfícies.
- ✓ A troca e higienização de facas, ganchos, chairas e outros utensílios deve ser observada nesse POP. Cada funcionário deve ter no mínimo 2 (dois) conjuntos de facas, de modo que cada faca permaneça no higienizador por tempo suficiente (de 15 a 20 segundos). Pode ser utilizado outro sistema e/ou procedimento que garanta a eficiência de higienização das facas e utensílios.
- ✓ Observar se os produtos são protegidos de eventuais alterações durante a recepção, processamento, manipulação, armazenamento, expedição e transporte.
- ✓ Verificar a correta separação e identificação de produtos comestíveis e não comestíveis.



- ✓ Observar se não há fluxo de pessoal entre área suja e limpa, exceção feita ao controle de qualidade e setor de limpeza. Porém, o material utilizado na limpeza deve ser exclusivo de área suja ou de limpa.
- ✓ Avaliar se há uso de utensílios exclusivos e identificados para limpeza de superfícies de contato com alimentos.
- ✓ Verificar o adequado fluxo de entrada na indústria de embalagens, ingredientes e outros insumos.
- ✓ Verificar o acondicionamento e utilização adequados das embalagens primárias e secundárias e se são mantidas protegidas de poeiras e/ou outras sujidades.
- ✓ Verificar se há manipulação de caixas e outras embalagens secundárias nas áreas de processamento onde há produtos expostos.
- ✓ Verificar se há trânsito de material estranho durante a produção.
- ✓ Verificar o correto uso de caixas de uso interno e caixas de uso externo, bem como o uso de lastros (p.ex. caixas, estrados e paletes).
- ✓ Verificar se nas etapas de manipulação e processamento as operações são executadas de forma a prevenir a contaminação do produto, evitando acúmulo de produtos, contaminações cruzadas, contra fluxos e embalagens desprotegidas.
- ✓ Verificar se há separação e identificação adequadas de produtos quanto a sua natureza, temperatura e embalagens.
- ✓ Verificar se o depósito e a higienização de caixas plásticas e frascos retornáveis apresentam fluxo adequado, com frequência adequada de substituição da água de equipamentos (p.ex., tanques).
- ✓ Observar se a organização dos produtos estocados permite a circulação adequada de frio (câmara-fria) e de pessoas, que permita bons procedimentos de avaliação. A circulação de pessoas não deve ocorrer sobre estrados, quando estes forem utilizados como lastros.
- ✓ Observar se os produtos são armazenados de forma a liberar para a produção ou expedição primeiramente os mais antigos.
- ✓ Observar os procedimentos de carregamento, verificando os procedimentos pré-embarque efetuados pelo estabelecimento, atentando para as condições do veículo transportador e a organização da carga no interior deste, a fim de avaliar a possibilidade de danos ao produto durante o transporte.
- ✓ Verificar se as ações corretivas consideram a potencial contaminação (parcial ou total) do produto e se são adequadas – com remoção da área atingida ou, se for o caso, descarte do produto.

Estabelecimentos de leite e derivados

- ✓ Verificar a limpeza externa dos veículos transportadores, com atenção para as escotilhas, escada, tubulação de saída do leite, quando possível.
- ✓ Verificar se o bocal da mangueira de descarga de leite cru está protegido e sem contato com o piso, assim como o agitador do leite no tanque e demais utensílios que entram em contato com a matéria-prima.
- ✓ Verificar se há filtros culinários nas linhas de injeção direta de vapor, p.ex., no aquecimento do soro para produção de ricota e no aquecimento da água para filagem da mussarela.
- ✓ Observar se há pias para lavagem e sanitização das mãos dentro da área industrial em número suficiente, bem posicionadas e supridas.
- ✓ Verificar se os tanques de equilíbrio e de creme estão devidamente tampados.
- ✓ Conferir a condição do revestimento (geralmente de teflon) de equipamentos, que com o passar do tempo começa a descamar, sendo que em casos de risco de contaminação física da massa a ser filada há



necessidade de paralisar o equipamento para manutenção.

- ✓ Verificar se há uso de botas ou calçados exclusivos para limpeza manual da parte interna dos tanques (p.ex., tanques de coagulação).
- ✓ Quanto ao pasteurizador lento de creme, deve-se observar a vedação (tampa, saída de tubulações etc.), bem como o estado de conservação externa e interna (presença de soldas salientes internas, microfuros etc.) do pasteurizador e a presença de termômetro ou sensores de temperatura devidamente instalados e aferidos.
- ✓ Observar que o transporte do creme pasteurizado para a bateadeira de produção de manteiga deve se dar de forma contínua, é vedado o uso de recipientes abertos ou que possibilitem sua contaminação.
- ✓ A análise da fosfatase pode ser realizada pela IL para verificar a efetividade da pasteurização do creme, atentando para a necessidade de diluição do creme em água destilada na proporção de 1:10 antes da análise.
- ✓ Observar que as caixas plásticas não podem ser dispostas diretamente sobre o piso e não devem ser utilizadas caixas sem identificação específica como estrado.
- ✓ Observar procedimentos realizados após tratamento térmico, que podem levar à contaminação do produto final (p.ex., fiação, fracionamento e embalagem de queijos).
- ✓ Verificar a estocagem de produtos de retorno do comércio, devendo atender, obrigatoriamente, ao estabelecido nas normas de destinação do leite e derivados frente aos desvios detectados em matérias-primas e produtos.

Estabelecimentos de ovos e derivados

- ✓ A área externa compreende pátio de acesso de pessoas e veículos, reservatórios de água, vestiários e sanitários, lavanderia (se houver), sala de higienização de utensílios, local para acondicionamento de resíduos (ovos de descarte e/ou cascas) e almoxarifados.
- ✓ Considera-se área suja onde se recebe e armazena a matéria-prima, antes da classificação. Para estabelecimentos de conserva de ovos de codorna, considera-se área suja o local de recepção dos ovos e acondicionamento destes em cestos de cozimento, ou seja, toda área de processamento antes do cozimento.
- ✓ Área limpa compreende onde é feita a classificação, industrialização e embalagem dos ovos, com posterior estocagem e expedição. Para estabelecimentos onde se fabricam conservas de ovos, inclui a área de cozimento, descasque e envase.
- ✓ Verificar nas Granjas Avícolas as dependências apropriadas para a recepção, ovoscopia, classificação por peso, acondicionamento, armazenamento e expedição de ovos.
- ✓ Verificar nas Unidades de Beneficiamento de Ovos e Derivados as dependências apropriadas para recepção, ovoscopia, classificação por peso, industrialização, acondicionamento, armazenamento e expedição de ovos e seus derivados, definidas de acordo com os produtos elaborados.
- ✓ Verificar na etapa de recepção (destinada ao recebimento e à pré-seleção dos ovos) se são retirados os ovos trincados sujos e os ovos trincados, pois ovos trincados sujos devem ser imediatamente descartados ou, quando não for possível o descarte imediato, devem ser quebrados em recipiente devidamente identificado de forma a garantir o destino apropriado, sendo vedada a sua utilização para a alimentação humana e diretamente na alimentação animal.
- ✓ Em caso de recepção manual:
 - I. Se há área adequada para armazenamento dos ovos a serem classificados;
 - II. Se há separação entre área suja e área limpa.
- ✓ Verificar, quando aplicável, se a etapa de lavagem (destinada à higienização dos ovos) atende à



legislação vigente ([Portaria n.º 612/2022–MAPA](#)).

- ✓ Verificar se as etapas de ovoscopia e classificação, destinadas à avaliação e à separação dos ovos por categoria e por peso respectivamente, são realizadas conforme a Portaria n.º 612/2022–MAPA:
 - I. A ovoscopia deve garantir a avaliação das características internas e externas do ovo, assegurando a classificação de acordo com as suas características qualitativas e a segregação dos ovos impróprios;
 - II. A classificação dos ovos por peso é obrigatória e deve observar o disposto na [Portaria n.º 747/23-MAPA](#);
 - III. Ovos de codorna: é facultada a ovoscopia, devido às suas particularidades; é obrigatória uma etapa de pré-seleção para a retirada de ovos trincados sujos e impróprios; não se aplica a classificação por peso e categoria.
- ✓ O FEA deve avaliar:
 - I. Se as embalagens utilizadas para transporte dos ovos até a recepção são higienizáveis ou de primeiro uso;
 - II. Se é feita a correta segregação de ovos impróprios ao processamento (ovos com conteúdo extravasado, ovos sujos com casca trincada etc.);
 - III. Se a inspeção durante o processo de ovoscopia está sendo realizada de forma eficiente permitindo a segregação dos ovos impróprios para o consumo, vazados e trincados;
 - IV. Se os recipientes utilizados para descarte de ovos impróprios são devidamente identificados, possuem tampa com acionamento indireto, se a frequência de remoção dos resíduos é suficiente e se estão localizados de forma a prevenir a contaminação cruzada;
 - V. Se nas etapas de manipulação e processamento as operações são executadas de forma a prevenir a contaminação do produto (p.ex., evitando acúmulo de produto, contaminações cruzadas, contra fluxos, lavagem de ovos inadequada e embalagens desprotegidas);
 - VI. Se o processo para remoção dos ovos com conteúdo vazado durante o processamento não compromete a eficiência da limpeza (p.ex. uso de papéis descartáveis para remoção dos resíduos nos equipamentos);
 - VII. Se os recipientes usados no acondicionamento ou recolhimento de produtos não comestíveis e comestíveis estão claramente identificados;
 - VIII. Se o fluxograma operacional não permite contaminação cruzada;
 - IX. Se há compatibilidade dos produtos armazenados no mesmo ambiente quanto a sua natureza, temperatura e embalagem.
 - X. O tipo de produto utilizado na água de lavagem dos ovos, a sua aprovação de uso pelo órgão competente e a sua concentração. Além dos sanitizantes na água de lavagem dos ovos, conforme a Portaria n.º 612/2022 – MAPA, são autorizados os coadjuvantes de tecnologia: ácido láctico, ácido peracético e fosfato trissódico dodecahidratado.
- ✓ Em unidades de beneficiamento de ovos que fabricam ovos de codorna em conserva verificar também:
 - I. Se há controle e renovação da água do tanque que condiciona os ovos imersos em cestos;
 - II. Se a água utilizada nas salmouras está dentro dos padrões de potabilidade e se os ingredientes são manipulados e adicionados ao tanque de forma a evitar a contaminação do produto.
 - III. Se os ovos destinados à elaboração de conservas e semiconservas devem ser previamente cozidos a uma temperatura mínima de 85 °C (oitenta e cinco graus Celsius) por, no mínimo, dez minutos, podendo ser utilizados outros binômios desde que seja obedecida a temperatura mínima de 85°C.
- ✓ Verificar se a etapa de embalagem, destinada ao acondicionamento dos ovos e seus derivados em embalagem primária e secundária, atende à Portaria n.º 612/2022–MAPA:



- I. A tinta utilizada para a impressão ou marcação da casca de ovos em natureza deve ser específica para uso em alimentos;
 - II. Os derivados de ovos devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes de primeiro uso;
 - III. Os recipientes de vidro, os baldes de plástico ou similar utilizado como embalagem primária devem estar em condições sanitárias satisfatórias para o uso em alimentos.
- ✓ Verificar a armazenagem e expedição dos produtos acabados:
- I. É vedada a estocagem simultânea de ovos com produtos que apresentem odores;
 - II. É facultada a expedição de produtos que podem ser conservados em temperatura ambiente a partir da área de armazenamento.

Estabelecimentos de pescado e derivados

- ✓ O fluxo das operações se inicia pela área externa de descarregamento dos caminhões, seguindo pela área de câmara de espera de matéria-prima ou área para recepção do pescado vivo, tanques de depuração, insensibilização, sangria, lavagem, processamento, embalagem, congelamento, estocagem e expedição.
- ✓ Os principais pontos que devem ser avaliados in loco durante o processamento:
- I. A eficiência da lavagem do pescado;
 - II. A eficiência do processo de evisceração, de modo a evitar o rompimento de vísceras;
 - III. O fluxo contínuo de produtos nas seções, em equipamentos e mesas de produção;
 - IV. A retirada de resíduos de forma eficiente e sem contaminação cruzada;
 - V. A diferenciação entre utensílios e contentores para produtos comestíveis e não comestíveis, o uso de caixas bases e caixas para embalagens;
 - VI. A troca higiênica de utensílios (facas, chairas, placas de corte entre outros).
- ✓ Verificar a eficiência dos controles executados pelo estabelecimento em relação à identificação de parasitas em espécies alvos, quando couber, principalmente nas etapas de recepção, evisceração, filetagem ou postejamento. A IL pode averiguar 10 (dez) peixes aleatoriamente na recepção, em busca de parasitas visíveis nas guelras, cavidade oral e superfície da pele, principalmente quando da recepção de peixe fresco.

Estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados

- ✓ Verificar os procedimentos de:
- I. Extração;
 - II. Acondicionamento;
 - III. Conservação;
 - IV. Processamento;
 - V. Armazenagem;
 - VI. Expedição e transporte dos produtos.



Verificação documental

Estabelecimentos de leite e derivados

- ✓ Verificar os controles realizados sobre salmouras.
- ✓ Verificar se o monitoramento da pasteurização do creme contempla o horário em que o produto atingiu a temperatura prevista de pasteurização e o horário final do processo, estabelecido no PAC do estabelecimento.
- ✓ Verificar se há a descrição do fluxo de cada etapa do processo, para que possam ser identificadas eventuais não conformidades operacionais que possam comprometer as condições higiênico-sanitárias do produto.
- ✓ Conferir se está prevista a separação dos produtos comestíveis dos não comestíveis, bem como a respectiva identificação dos recipientes ou contentores.
- ✓ Observar se o programa contempla os recipientes, contentores e/ou veículos de transporte com a descrição e o monitoramento sobre as suas condições sanitárias quando estes estão em contato com os produtos.
- ✓ Observar se há uma avaliação sobre a eficiência dos procedimentos descritos no PSO, p.ex., em relação ao uso de facas, placas de corte e luvas higienizadas.
- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

8.4.10 PAC 10 – Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens.

Objetivo

- Avaliar os procedimentos de recebimento e acondicionamento de matérias-primas, ingredientes, material de embalagens e rótulos.

Verificação in loco

- ✓ Observar se a recepção e armazenagem de matéria-prima e insumos estão conforme os padrões e parâmetros de inocuidade e qualidade, de forma a preservar a saúde do consumidor e a qualidade do produto final.
- ✓ No recebimento de matéria-prima, ingredientes, embalagens e rótulos verificar se os parâmetros descritos são efetivamente avaliados e se as ações corretivas em caso de desvio são tomadas de forma adequada.
- ✓ Observar se o veículo de transporte está em boas condições de conservação e organização.
- ✓ Verificar se os rótulos recebidos e armazenados conferem com os croquis aprovados na DIPOA.
- ✓ Observar controles da matéria-prima destinados ao aproveitamento condicional, de acordo com a legislação vigente.
- ✓ Verificar se o suprimento de embalagens secundárias para o setor respectivo é feito ordenadamente e na quantidade necessária.



- ✓ Verificar se os insumos armazenados em mesmo ambiente apresentam compatibilidade.
- ✓ Verificar se os ingredientes são mantidos no local de preparação do produto, identificados adequadamente e em quantidades suficientes ao seu consumo por períodos restritos.
- ✓ Verificar se a embalagem original que acondiciona o ingrediente é retirada em local adequado ou não traz risco para o produto.
- ✓ Verificar se os ingredientes e produtos com embalagens rompidas são reavaliados quanto ao seu destino adequado.
- ✓ Verificar se as matérias-primas apresentam as embalagens íntegras e, se rompidas, ainda estão protegidas por película plástica.
- ✓ Verificar se as matérias-primas e produtos são mantidos em temperaturas compatíveis com a sua natureza (resfriadas, congeladas) e de forma organizada que permita bons procedimentos de avaliação.

Estabelecimentos de leite e derivados

- ✓ Verificar se os veículos transportadores de leite cru possuem identificação (adesivos) conforme o Capítulo IV da [Instrução Normativa n.º005/2018](#).
- ✓ Verificar se são atendidas as especificações e critérios de acordo com a [Instrução Normativa n.º 076/2018 – MAPA](#) e a [Instrução Normativa n.º 077/2018 – MAPA](#) na recepção do leite cru refrigerado.
- ✓ Observar se o estabelecimento realiza avaliação sensorial ao abrir as escotilhas dos tanques, observando o aspecto e coloração do leite e a ausência de sujidades.
- ✓ Observar se o estabelecimento realiza coleta de amostras de todos os compartimentos dos caminhões-tanque para realização das análises de recepção do leite.
- ✓ Verificar se o leite é descarregado somente após a finalização das análises de recepção.
- ✓ Verificar se o leite cru refrigerado ou leite fluido a granel de uso industrial proveniente de estabelecimentos que possuem registro no SIE, no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou em outros serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que haja reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços, é identificado através de etiqueta lacre e boletim de análise.
- ✓ Verificar se as matérias-primas recebidas estão devidamente identificadas quanto à sua origem, permitindo assim a rastreabilidade.
- ✓ Verificar se o estabelecimento possui local adequado para guardar ingredientes de uso diário em caso de sobra, a fim de evitar o retorno para o depósito.
- ✓ Quanto ao procedimento de transvase do leite cru refrigerado, conforme previsto no item VI do Art. 48 da Instrução Normativa n.º 077/2018 – MAPA, verificar o atendimento da legislação vigente sempre que houver procedimento de transvase estabelecido e sempre que houver recebimento de leite cru refrigerado de produtores transportado em carreta ou bitrem.

Estabelecimentos de ovos e derivados

- ✓ Verificar se o estabelecimento que processa ovos em natureza convencionais e ovos em natureza em outras apresentações, como ovos caipiras ou ovos enriquecidos, dispõe de meios para garantir que o recebimento da matéria-prima e os fluxos de processamento mantenham a rastreabilidade dos produtos.
- ✓ Quando houver recebimento de ovos já classificados, conferir se são oriundos de estabelecimentos que possuem registro no SIE, no SIF ou em outros serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que haja reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços.



- ✓ Observar as condições das embalagens primárias, se são de primeiro uso e estão devidamente protegidas. No envase manual em baldes, verificar as condições da embalagem primária (sacos plásticos) e se estão corretamente lacrados.

Estabelecimentos de pescado e derivados

- ✓ O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.
- ✓ O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.
- ✓ O estabelecimento que recebe pescado da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos fornecedores.
- ✓ Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento registrado sob inspeção oficial, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.
- ✓ O local intermediário deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado.
- ✓ O estabelecimento deve assegurar a rastreabilidade do pescado recebido e que as operações realizadas no local intermediário não gerem prejuízos à qualidade do pescado.

Estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados

- ✓ Observar, quando for o caso, se a recepção da matéria-prima é feita na forma de mel em quadros (caixilhos), para extração.
- ✓ Verificar se o mel e outros produtos de abelhas são transportados desde a fonte de produção aos estabelecimentos em embalagens adequadas e específicas para a finalidade, fechadas e protegidas do sol, chuvas e poeira.

Verificação documental

Estabelecimentos de carnes e derivados

- ✓ Verificar as notas fiscais (NF) das matérias-primas recebidas e o Controle de Recebimento de Matéria-Prima e Produção Mensal ([Modelo 04](#)).
- ✓ Todos os documentos devem ser apresentados a IL a cada fiscalização.

Estabelecimentos de leite e derivados

- ✓ Deve ser verificado o lançamento do recebimento de matéria-prima no Módulo CISPOA-Produção de Leite, no SDA. Avaliar se o estabelecimento realiza, mensalmente, o lançamento do volume de leite cru refrigerado recebido.
- ✓ Observar que o leite cru refrigerado é o leite recebido diretamente de produtores rurais e postos de refrigeração (todos devem estar vinculados ao estabelecimento no SDA). O vínculo inicial entre produtor rural, ou posto de refrigeração, e o estabelecimento é feito pela IL, mediante a apresentação da seguinte documentação obrigatória:



- I. Comprovação de visita técnica à propriedade;
- II. Declaração de Conformidade emitida pela Inspetoria de Defesa Agropecuária (IDA) ou Escritório de Defesa Agropecuária (EDA) de origem;
- III. O último laudo de análise na Rede Brasileira de Qualidade do Leite (RBQL) para Contagem Padrão em Placas (CPP);
- IV. A Vinculação de Fornecedores de Leite Cru Refrigerado ([Modelo 05](#)). O conjunto de documentos deve ser apresentado a IL a cada fiscalização para vinculação/desvinculação no SDA.
 - ✓ Verificar a rastreabilidade do Leite Fluido a Granel de Uso Industrial, que é o leite (produto) recebido de fábricas de laticínios e usinas de beneficiamento, com a informação do respectivo registro na DIPOA, SIF ou equivalente (p.ex., adesão ao SISBI-POA).
 - ✓ Observar que os produtos acabados recebidos de outros estabelecimentos, utilizados como matéria-prima, ingredientes ou produtos para comercialização, devem ter a informação do respectivo registro na DIPOA, SIF ou equivalente (p. ex., adesão ao SISBI-POA). Todos os casos descritos devem estar previstos no MTSE dos projetos aprovados pela DIPOA.
 - ✓ Nos estabelecimentos que recebem leite diretamente de produtores rurais, devem ser observados os relatórios de análises laboratoriais emitidos pela RBQL, relativos às amostras individuais dos fornecedores de leite cru refrigerado.
 - ✓ Verificar se é compatível o número de amostras de leite enviadas para os laboratórios da RBQL como número de produtores vinculados ao estabelecimento. Para isso, a IL deve:
 - I. Comparar o número de produtores constantes na aba Produção de Leite, na competência avaliada, com o número de amostras avaliadas pela RBQL no mês de referência;
 - II. Atentar para os tanques comunitários, onde o número de produtores lançados no SDA é maior que o número de produtores avaliados pela RBQL.
 - ✓ Diante das informações do relatório da RBQL (ou outro relatório disponibilizado pelo estabelecimento), devem ser verificadas as seguintes situações:

Produtores com a terceira média geométrica trimestral consecutiva fora do padrão:

 - I. Se houve interrupção da coleta de leite; ou
 - II. Se receberem visita técnica e apresentaram um resultado para CPP, em amostra analisada pela RBQL, abaixo de 300.000UFC/mL. Nesse caso, mesmo com a terceira média geométrica trimestral consecutiva fora do padrão não é preciso interromper a coleta do leite. Essa situação irá perdurar enquanto o resultado mensal de CPP se mantiver abaixo de 300.000 UFC/mL ou a média geométrica trimestral for restabelecida.

Produtores que tiveram a coleta de leite interrompida e retornaram a entrega de leite ao estabelecimento após a correção do problema: mesmo que a próxima média geométrica trimestral consecutiva continue acima de 300.000 UFC/mL, se o resultado mensal para CPP estiver abaixo desse valor, à coleta não será novamente interrompida.
- ✓ Enquanto o mês não finalizar, a média geométrica não é definitiva. O estabelecimento pode enviar mais de uma amostra de cada produtor dentro de um mesmo mês. Assim, a avaliação da IL quanto ao atendimento da interrupção da coleta só poderá ser realizada partir do décimo dia útil do mês subsequente à coleta, com todas as análises concluídas e relatórios emitidos pelo laboratório da RBQL.
- ✓ A IL deve atentar para estabelecimentos que apresentem falhas constantes de coleta, verificando se as falhas estão relacionadas a amostras de produtores com problemas de qualidade.
- ✓ Considerando que é de responsabilidade do estabelecimento programar a coleta da amostragem em tempo hábil para que, em caso de perda da amostra, possa ser realizada uma nova coleta, caberá ao FEA a tomada de ações fiscais pertinentes pelo não atendimento da frequência mensal de coleta de amostras de todos os produtores de leite. Em caso de ausência de resultado mensal para composição da média



geométrica trimestral, o resultado de cada mês subsequente substituirá a média geométrica até o restabelecimento da média geométrica trimestral calculada, conforme parágrafo 1º do Art.7º da Instrução Normativa n.º076/2018 – MAPA.

- ✓ Além dos resultados das análises de CPP, verificar se o estabelecimento está realizando as coletas de amostras na periodicidade determinada na legislação, se está coletando amostras de todos os produtores e se as falhas de coleta correspondem frequentemente aos produtores que estão com médias geométricas fora do padrão.
- ✓ Outras análises obrigatórias das amostras individuais mensais a serem conferidas, conforme a [Instrução Normativa n.º 076/2018 – MAPA](#) correspondem à pesquisa de antimicrobianos (Ofício Circular n.º013/2022), Contagem de Células Somáticas (CCS) e composição centesimal.
- ✓ Verificar o documento de trânsito (p.ex., romaneios, planilhas) que deve acompanhar o veículo transportador de leite cru refrigerado, conforme a [Instrução Normativa n.º005/2018](#);
- ✓ Verificar a Relação Semanal de Transportadores de Leite Cru Refrigerado (Modelo 06) que deve ser apresentada a IL a cada fiscalização.
- ✓ Verificar o Controle de Descarte de Leite Cru Refrigerado ([Modelo 07](#)) que deve ser apresentado a IL até o dia 10 do mês subsequente, conforme Capítulo VI da Instrução Normativa n.º 005/2018.
- ✓ Verificar a Relação de Transportadores e Rotas de Leite Cru Refrigerado (Modelo 08), que deve ser entregue a cada atualização.

Estabelecimentos de ovos e derivados

- ✓ Verificar as NF das matérias-primas recebidas e o Controle de Recebimento de Matéria-Prima e Produção Mensal ([Modelo 09](#)), com objetivo de avaliar a rastreabilidade dos ovos, de acordo com o Art.15 da [Portaria n.º612/2022 –MAPA](#).
- ✓ Verificar se há comprovação de que a granja de origem dos ovos está registrada no serviço oficial de saúde animal (Certidão de Registro de Estabelecimento Avícola).
- ✓ Todos os documentos devem ser apresentados a IL a cada fiscalização.

Estabelecimentos de pescado e derivados

- ✓ Verificar o Controle de Recebimento de Matéria-Prima e Produção Mensal ([Modelo 10](#)).
- ✓ Verificar as Guias de Trânsito Animal (GTAs) que acompanham cada carga.
- ✓ Conferir as informações gerais das GTAs (série e número, procedência, destino, estratificação, emissão e finalidade) e as observações obrigatórias (procedência dos alevinos que originaram o lote despescado, identificação do lote ou tanque do cultivo [quando aplicável], tempo de jejum antes da despesca, espécie de peixe, horário de início e fim da despesca), de acordo com o [Manual para Emissão de GTA de Animais Aquáticos do MAPA](#).
- ✓ Todas as GTAs devem ser apresentadas a IL a cada fiscalização.

Estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados

- ✓ Verificar as NF das matérias-primas recebidas e o Controle de Recebimento de Matéria-Prima e Produção Mensal ([Modelo 11](#)).
- ✓ Verificar se os estabelecimentos que recebem matérias-primas de produtores rurais possuem o cadastro atualizado desses produtores, que deve ser disponibilizado à IL por meio de documento previsto em seu próprio autocontrole.



- ✓ Observar que, caso as instalações sejam utilizadas por mais de um apicultor, torna-se necessário o fornecimento de uma relação destes, com as respectivas produções que deve ser disponibilizado à IL por meio de documento previsto em seu próprio autocontrole.
- ✓ Todos os documentos devem ser apresentados a IL a cada fiscalização.
- ✓ Observar se há descrição dos procedimentos e requisitos para a recepção de matéria-prima, ingredientes, produtos e demais insumos, e sobre os documentos que são exigidos quando da entrada destes no estabelecimento (NF, documentos sanitários, laudos dos fornecedores etc.), bem como sobre os requisitos de seleção de fornecedores, contemplados os padrões básicos de aceitabilidade e as medidas de monitoramento, preventivas e corretivas em caso de não conformidades.
- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

8.4.11 PAC 11 – Controle de temperaturas

Objetivo

- Avaliar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações, produtos e matérias-primas.

Verificação in loco

- ✓ Os higienizadores devem estar em temperatura maior ou igual a 85 °C. Caso a temperatura esteja abaixo desse valor, a IL deve avaliar a variação encontrada e o risco que é proporcionado, a fim de julgar se a atividade no setor deve ser paralisada até que a temperatura seja normalizada. Caso sejam encontrados vários higienizadores com temperatura abaixo do preconizado, deve-se considerar a possibilidade de problema sistêmico (p. ex., caldeira) e avaliar a necessidade de paralisar as atividades como um todo.
- ✓ Seções com temperatura controlada só podem ser liberadas para uso após atingir em o valor permitido. Caso estejam em operação e fora da temperatura preconizada, devem-se avaliar imediatamente os produtos em manipulação, para determinar aproveitamento ou descarte. O setor não deve ser liberado enquanto o problema persistir.
- ✓ Observar se os termômetros das seções estão localizados distantes dos evaporadores, preferencialmente próximos aos locais onde os produtos permanecem ou são manipulados.
- ✓ Verificar se o estabelecimento mensura a temperatura dos produtos ao longo do processo de produção, quando pertinente.
- ✓ Verificar a temperatura das câmaras de produtos refrigerados, comparando os valores observados com a temperatura de conservação dos produtos indicada em seu rótulo.
- ✓ Atentar para o fato de que leituras de temperatura acima da temperatura de conservação do produto indicam deficiência de funcionamento do sistema de frio, falha no isolamento da câmara-fria ou erro operacional, como a permanência da câmara aberta.
- ✓ Verificar se a temperatura de expedição de produtos é respeitada, sobretudo quanto aos produtos resfriados.
- ✓ Verificar se é utilizado o fator de correção nos instrumentos de controle do processo (termômetros, p.ex.), conforme informado na etiqueta de identificação padronizada no programade aferição.



Estabelecimentos de leite e derivados

- ✓ As temperaturas de referência para o controle das etapas do processo são fundamentadas em bases técnico-científicas e dispositivas regulamentares, quando não contempladas em legislação. Atentar para a temperatura da câmara de maturação de queijos, verificando se é compatível com a característica e o registro do produto.
- ✓ Verificar as temperaturas no recebimento de leite cru refrigerado, do leite estocado em silo, da pasteurização e dos produtos lácteos produzidos ou em fase de produção, conforme preconizado pela legislação vigente.
- ✓ Nos estabelecimentos que recebem leite cru refrigerado apenas na temperatura máxima de 7°C, verificar de que forma é tratada a excepcionalidade disposta na [Instrução Normativa n.º077/2018 – MAPA](#). Podem ser considerados como excepcionalidades os problemas pontuais, tais como: chuvas intensas, falta de energia elétrica, interrupções de tráfego, problemas mecânicos etc. Verificar se há um plano de ação estabelecido e em execução, que inclua adequação de rotas, avaliação da eficiência dos tanques de expansão e dos tanques isotérmicos dos caminhões, entre outros.
- ✓ Verificar se outras matérias-primas recebidas pelo estabelecimento atendem às temperaturas máximas definidas em regulamento técnico específico, p. ex.: soro de leite, leite a granel de uso industrial, creme de leite.
- ✓ Verificar se as amostras de leite cru de produtores rurais são mantidas à temperatura máxima de 7°C.
- ✓ Verificar se o leite cru estocado atende à temperatura máxima estabelecida na legislação, considerando as possíveis variações decorrentes do processo de descarregamento ou da produção (p. ex., leite que é recebido a 7°C e ingressa diretamente para a produção), bem como se a empresa está adotando medidas previstas em seu autocontrole;
- ✓ Verificar se as temperaturas de referência para o controle das etapas do processo são fundamentadas em bases técnico-científicas e dispositivos regulamentares.
- ✓ Verificar se as matérias-primas e produtos são mantidos em temperaturas que atendam à legislação, p.ex., ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).
- ✓ Observar se as instalações para fatiamento e fracionamento de queijos são dotadas de climatização industrial.

Estabelecimentos de ovos e derivados

- ✓ Observar se as matérias-primas são mantidas em temperaturas que atendam à legislação, conforme os produtos registrados pelo estabelecimento.
- ✓ Observar se as temperaturas dos ambientes são mantidas com uniformidade, sem oscilações consideráveis durante todo o processo.
- ✓ Verificar se as temperaturas dos produtos garantem a sua inocuidade e qualidade para o seu processamento ou consumo direto.
- ✓ Conferir se a temperatura da água de lavagem dos ovos está de acordo com o previsto na Portaria n.º 612/2022–MAPA.
- ✓ Para unidades de beneficiamento de ovos que fabricam conservas de ovos, verificar a temperatura do cozimento:
 - I. Os ovos destinados à elaboração de conservas e semiconservas devem ser previamente cozidos a uma temperatura mínima de 85°C por, no mínimo, dez minutos, podendo ser utilizados outros binômios desde que obedecida a temperatura mínima de 85°C;
 - II. Observar a aplicação correta do binômio tempo e temperatura na pasteurização, quando



aplicável.

- ✓ Verificar se as temperaturas de referência para o controle das etapas do processo são fundamentadas em bases técnico-científicas e dispositivos regulamentares.

Estabelecimentos de pescado e derivados

- ✓ Para o peixe fresco, incluindo espécies formadoras de histamina, observar que a temperatura deverá ser próxima a do gelo fundente, conforme o Art. 333 do [Decreto n.º 9.013/2017 –MAPA](#), tendo como referência a prevista no [Codex Alimentarius](#), de 0°C a 4°C.
- ✓ Observar que o peixe congelado deverá ser mantido sob temperatura não superior a -18°C, conforme preconizado no regulamento técnico de peixe congelado ([Instrução Normativa n.º 021/2017–MAPA](#)). A manutenção da temperatura estende-se aos procedimentos de recepção, processamento, armazenamento e expedição.
- ✓ Em relação aos processos de descongelamento da matéria-prima, para posterior processamento e congelamento do produto obtido, deve-se verificar se a temperatura nesse processo de descongelamento mantém o pescado na faixa de temperatura do gelo fundente, conforme Art.337 do [Decreto n.º 9.013/2017–MAPA](#), tendo como referência o [Codex Alimentarius](#), de 0°C a 4°C, e considerando ainda os limites de segurança das espécies listadas no registro do produto, p.ex., para as espécies formadoras de histamina.
- ✓ No que couber mensurar a temperatura das matérias-primas recebidas e dos produtos na câmara de espera, em produção nas seções de processamento (principalmente naqueles produtos parados e armazenados nas seções), em processo de descongelamento, na saída dos túneis de congelamento, em postejamento, embalados antes da entrada nas estocagens e naqueles produtos que se encontram já armazenados.

Verificação documental

- ✓ Observar se o programa contempla os parâmetros de temperatura de operação dos ambientes industriais, das matérias-primas e dos produtos em todas as fases de processamento, desde a recepção até a expedição.
- ✓ Avaliar se o controle de temperatura de produtos está previsto na Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).
- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

8.4.12 PAC 12 – Calibração e aferição dos instrumentos de controle do processo

Objetivo

- Avaliar se os instrumentos de controle do processo (termômetros, crioscópios, balanças etc.) estão calibrados ou aferidos de acordo com o padrão estabelecido, se funcionam de acordo com o uso pretendido e se estão adequadamente identificados.



Verificação in loco

- ✓ Verificar se as calibrações ou aferições incluem todos os instrumentos, inclusive os termômetros das seções e câmaras, instrumentos da IL, fotômetros, materiais de laboratório, balanças etc.
- ✓ Verificar se os instrumentos de controle do processo estão corretamente identificados quanto à aferição e fator de correção.
- ✓ Verificar se todos os equipamentos são mantidos em condições aceitáveis de manutenção e funcionamento (termômetros, válvula de desvio de fluxo, termo registrador, tanque de equilíbrio, painel de controle, termômetro do equipamento de lavagem de ovos etc.), incluindo sua aferição e calibração.

Verificação documental

- ✓ Conferir certificados de calibração dos instrumentos (p.ex., termômetro padrão, pesos).
- ✓ Verificar se as variações foram corretamente avaliadas e conferir se estas são consideradas (adicionadas ou subtraídas) no registro das mensurações, p. ex. de temperatura.
- ✓ Sobre a aferição, observar se há descrição das etapas desenvolvidas dentro das atividades de rotina do estabelecimento, com a especificação de todos os instrumentos de controle do processo e os intervalos de tempo pré-determinados, com base no padrão estabelecido pela indústria.
- ✓ Observar se o estabelecimento possui a descrição dos procedimentos de monitoramento e das medidas corretivas adotadas quando se detecta uma não conformidade no instrumento de medição, de modo a impedir seu uso neste estado, ou, quando for o caso, registrar o fator de correção previsto para este instrumento, a fim de evitar que o processo produtivo seja monitorado de forma imprecisa.
- ✓ Sobre a calibração, conferir se o programa descreve os procedimentos de calibração dos instrumentos de medição, se há cronograma de envio do instrumento a ser calibrado para instituições autorizadas, com registros auditáveis, e se o estabelecimento realiza a análise crítica dos certificados de calibração, bem como se possui a identificação de cada instrumento ou dispositivo de forma a assegurar a sua correlação.
- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

8.4.13 PAC 13 – Testes microbiológicos e físico-químicos

Objetivo

- Avaliar os procedimentos referentes às análises de autocontrole (água de abastecimento, produtos, matéria-prima, suabes de verificação de eficiência etc.) e à segregação de lotes, bem como se o cronograma de análises de autocontrole proposto pelo estabelecimento está sendo cumprido em sua totalidade.

Verificação in loco

- ✓ Observar os procedimentos de coleta ou realização da técnica analítica (p.ex., técnica de coleta de suabe de superfície).
- ✓ Verificar se as ações corretivas foram tomadas quanto ao recolhimento de produtos e outros aspectos previstos no programa.



- ✓ Verificar se os lotes permanecem identificados e segregados quando necessário, conforme descrito no POP.
- ✓ Verificar se há identificação de produtos retidos, em análise ou que por qualquer motivo não devam ser comercializados.

Estabelecimentos de leite e derivados:

- ✓ Verificar se há Manual de Bancada no laboratório de análises físico-químicas que contemple, p. ex., metodologia de análises, resultados e destinação da matéria-prima, conduta de pessoal dentro do laboratório, manipulação e descarte de reagentes e amostras, aferição e calibração de instrumentos, identificação e armazenagem adequada de reagentes e treinamento dos analistas.
- ✓ Avaliar se o laboratório dispõe dos equipamentos para realização das análises previstas na legislação e se estão em funcionamento, atentando para os seguintes aspectos:
 - I. É obrigatório o uso de crioscópio, não sendo aceitos equipamentos que realizam leitura indireta da crioscopia;
 - II. Devem ser atendidas as especificações do fabricante do crioscópio quanto à temperatura do ambiente para operação;
 - III. De acordo com a especificação do fabricante, deve ser realizada a leitura do resultado de pesquisa de antibiótico sem leitor específico.
- ✓ Verificar se o Manual de Bancada está à disposição dos analistas, se esse contempla todas as análises realizadas no laboratório e se as metodologias atendem à legislação.
- ✓ Observar se a conduta dos analistas é adequada.
- ✓ Verificar se o laboratório dispõe de reagentes para a realização das análises previstas na legislação e se esses estão dentro do prazo de validade.
- ✓ Observar se os analistas demonstram domínio das técnicas realizadas. Acompanhar a realização da coleta de amostra e pelo menos de uma análise completa de seleção da matéria-prima ou do leite estocado em silos. Recomenda-se a repetição das análises quando houver resultados não conformes, procedendo-se com a verificação da aferição/calibração dos equipamentos.
- ✓ Verificar se o estabelecimento está realizando análise de no mínimo dois grupos de antimicrobianos a cada recepção de leite.
- ✓ Verificar se há cronograma para realização das análises de pesquisa de fraude nas amostras individuais de produtores (abertura de rotas) e se o cronograma contempla de forma alternada todas as análises disponíveis para pesquisa de fraude em período determinado em seu autocontrole.
- ✓ Avaliar se o produtor rural é comunicado de eventual irregularidade e se é realizada análise completa na captação subsequente do leite cru do produtor que apresentar irregularidade, conforme disposto no Art. 39 da [Instrução Normativa n.º 077/2018 –MAPA](#), e se houve correção da não conformidade.

Verificação documental

Estabelecimentos de pescado e derivados:

- ✓ Verificar se o estabelecimento descreve as técnicas de controle de parasitas, de glaciamento, de análise de histamina, de análises sensoriais, de análise de metabissulfito, de análise de pH, naquilo em que for aplicável.



- ✓ Observar o cumprimento do [Ofício Circular n.º 002/2016](#). Ressalta-se que o cronograma de coletas para autocontrole microbiológico e físico-químico, bem como os laudos de análises, planilhas de resultados e planos de ação (contemplando ações corretivas, rastreabilidade e recolhimento) fazem parte do autocontrole do estabelecimento. Cabe ao FEA verificar esses documentos na rotina da fiscalização, sem a necessidade de arquivá-los na sede da IL.
- ✓ Observar se há um plano de amostragem para análises físico-químicas, microbiológicas e outras, de acordo com os produtos elaborados, possuindo base científica e parâmetros de referência que atendam a legislação vigente.
- ✓ Verificar se os micro-organismos que serão analisados estão citados e de acordo com o previsto na legislação e regulamentos técnicos. Assim como, sobre os analitos físico-químicos que serão pesquisados para se verificar a conformidade do produto.
- ✓ Observar se há descrição das medidas de controle, medidas corretivas no caso de não conformidades (análises fora do padrão) sobre produtos e sobre processos.
- ✓ Verificar se estão sendo realizadas as análises físico-químicas e microbiológicas dos produtos acabados ou em fase de produção, conforme definido no programa de autocontrole.
- ✓ Verificar os laudos e resultados obtidos, se os parâmetros estão de acordo com a legislação vigente, se realiza a análise crítica dos resultados das análises físico-químicas e microbiológicas dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo (nos laudos, certificados ou em planilha, se em conformidade ou não) e se existe controle sobre o cumprimento das frequências previstas.
- ✓ No caso de laboratório da própria empresa, observar se há registros de treinamento dos analistas. Avaliar se o programa possui a descrição dos procedimentos de coleta ou da realização da técnica analítica, conforme o caso e o produto.
- ✓ Verificar se estão descritas as medidas adotadas pelo estabelecimento também frente a resultados de coletas oficiais não conformes e se a unidade aplica o correto destino aos produtos que apresentaram não conformidades, adotando as devidas medidas corretivas e medidas de controle para evitar a recorrência destas não conformidades.
- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

8.4.14 PAC 14 – Abate humanitário

Objetivo

- Avaliar os métodos humanitários de manejo de pré-abate e abate de pescado e os requisitos para seu atendimento, a fim de evitar dor e sofrimento desnecessários, que atendam aos princípios de Bem-estar Animal (BEA) dispostos na [Portaria n.º 365/2021–MAPA](#), no que couber.

Apesar da Portaria n.º 365/2021 – MAPA que regula o abate de animais para açougue não contemplar peixes, mesmo não sendo uma exigência legal, a realização de abate humanitário desses animais é uma exigência ética e moral. De fato, mesmo que não existam regulamentações legais a respeito, a aquicultura deve seguir princípios éticos que garantam a saúde e o bem-estar dos peixes, incluindo o abate humanitário. No [Manual de Abate Humanitário de Peixes do MAPA](#) há recomendações que envolvem a adoção de práticas e procedimentos que reduzam o estresse ao mínimo e evitem sofrimento durante o pré-abate e abate.



Verificação in loco

- ✓ Conhecer o fluxograma da sequência para abate humanitário de peixes cultivados;
- ✓ Cultivo baseado em boas práticas;
- ✓ Adequado manejo pré-despesca;
- ✓ Adequada despesca;
- ✓ Adequado transporte;
- ✓ Recepção, avaliação e desembarque dos peixes;
- ✓ Insensibilização devidamente ajustada e monitorada;
- ✓ Abate imediato e sangria;
- ✓ Processamento.
- ✓ Observar as recomendações contidas, no que couber, no [Manual de Abate Humanitário de Peixes](#) do MAPA, sobre práticas e procedimentos que reduzam o estresse ao mínimo e evitem sofrimento durante o pré-abate e abate.
- ✓ Todos os procedimentos, desde a despesca e o carregamento dos animais na origem até o término dos procedimentos de abate, são de responsabilidade do estabelecimento e são intransferíveis.
- ✓ Verificar se o manejo do pescado atende os princípios de BEA estabelecido no PAC.
- ✓ Verificar se os procedimentos descritos e executados estão fundamentados em bases técnico-científicas e dispositivos regulamentares.
- ✓ Após a insensibilização, verificar se o colaborador avalia os sinais de retorno à consciência e se a avaliação é coerente.
- ✓ Caso haja problemas na insensibilização, o estabelecimento deve ser informado e as atividades de abate, paralisadas. Após ser informada de que o problema foi sanado, a IL deve permitir que um pequeno número de animais passe pelo processo, para avaliação da eficiência da ação corretiva. Se o procedimento for satisfatório, volta-se à normalidade do abate. Caso negativo paralisa-se o abate novamente, quantas vezes forem necessárias.
- ✓ Não conformidades de correntes de descaso como sofrimento dos animais devem resultar em autuação imediata e suspensão das atividades de abate do dia.

Verificação documental

- ✓ Devido à ausência de base legal para regulamentar as diferentes formas de insensibilização, deve ser exigido que o estabelecimento defina os parâmetros utilizados para a garantia do bem-estar dos peixes em seu programa de autocontrole, tais como:
 - I. Tipo de insensibilização utilizada;
 - II. No caso de termo narcose: tempo de permanência nos tanques, temperatura do tanque;
 - III. Sinais avaliados de uma boa insensibilização.
- ✓ Verificar se o plano descrito e monitoramentos contemplam práticas e procedimentos que reduzam o estresse ao mínimo e evitem sofrimento durante o pré-abate e abate. As recomendações do [Manual de Abate Humanitário de Peixes](#) do MAPA podem ser utilizadas como guia na elaboração do PAC.
- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.



- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

8.4.15 PAC 15 – Rastreabilidade e Recall

Objetivo

- Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos, matérias-primas e ingredientes durante todas as etapas de elaboração e distribuição. O programa deve permitir a rastreabilidade do produto final até a matéria-prima e da matéria-prima até o produto final, bem como prever os procedimentos para recolhimento de produtos.

Verificação in loco

- ✓ Verificar se os lotes de produtos seguem a definição prevista no PAC.
- ✓ Quando da necessidade de recolhimento, avaliar o cumprimento do disposto no programa do estabelecimento e conferir com a [Resolução – RDC n.º 655/2022–ANVISA](#).
- ✓ Se não houver caso real que determine o recolhimento de algum produto, pode-se solicitar uma simulação para rastrear algum lote produzido. Pode-se escolher algum lote aleatório e, a partir dele, o estabelecimento deve rastrear a produção total e o seu destino, para verificar se é capaz de identificar a destinação da totalidade do lote. Caso não seja possível essa identificação, entende-se que o estabelecimento não consegue efetuar a rastreabilidade de seus produtos, e deve rever seu plano descrito ou sua execução.

Estabelecimentos de leite e derivados

- ✓ Verificar se são coletadas amostras individuais de produtores de leite cru refrigerado coletado a granel.
- ✓ Avaliar se o estabelecimento efetua o controle dos silos de destino do leite após a recepção, com registros de hora de entrada e saída do leite e CIP dos silos.
- ✓ Verificar os registros dos silos de origem do leite antes da pasteurização.
- ✓ Verificar os registros durante o processo produtivo, em suas diversas etapas, de forma a permitir identificar o produto final desde o silo de origem.
- ✓ Verificar se os produtos estão devidamente identificados e organizados de forma a permitir sua correta rastreabilidade.

Estabelecimentos de ovos e derivados

- ✓ Observar se é mantida a identificação dos lotes no caso de recebimento de matéria-prima em paletes e/ou de terceiros, com identificação de origem, de forma a manter a rastreabilidade.
- ✓ Observar se o estabelecimento que processa ovos em natureza convencionais e ovos em natureza em outras apresentações, como ovos caipiras ou ovos enriquecidos, dispõe de meios para garantir que os fluxos de processamento mantenham a rastreabilidade dos produtos.
- ✓ Avaliar se a estocagem dos produtos é realizada de forma a permitir a sua identificação, e se esses estão devidamente rotulados de acordo com o aprovado pela DIPOA.



- ✓ Verificar se os produtos são armazenados observando a separação por destino, lote ou partida, a liberação preferencial dos produtos mais antigos, permitindo sua rastreabilidade.

Verificação documental

- ✓ Verificar o atendimento à [Resolução – RDC n.º 655/2022–ANVISA](#), quanto aos critérios e procedimentos para o recolhimento de alimentos e para a comunicação à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e aos consumidores.
- ✓ Observar se há descrição dos procedimentos do estabelecimento em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada. No caso de impossibilidade de recolhimento de lotes não conformes, se consta no PAC a forma de comunicação aos órgãos de fiscalização oficiais.
- ✓ Observar se o programa descreve qual o conceito de lote que será utilizado pelo estabelecimento.
- ✓ Verificar se o estabelecimento descreve todos os procedimentos de rastreabilidade desde a recepção da matéria-prima (lote, formulação, padrão de conformidade, controle de ingredientes, controle de expedição, entre outros) com identificação de rastreabilidade de seus fornecedores, até a chegada do produto ao consumidor final.
- ✓ Verificar se as planilhas de controle de produção são preenchidas na forma programada e se há indícios de alterações.
- ✓ Algumas planilhas necessárias para verificar esse programa já estarão contempladas em outros controles, como no caso da recepção de matérias-primas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

8.4.16 PAC 16 – Treinamento de funcionários

Objetivo

- Avaliar se os colaboradores recebem treinamentos gerais (admissionais e de reciclagem) de boas práticas de fabricação e específicos para a função, considerando as atividades que desempenham, na periodicidade estabelecida pelo plano descrito.

Verificação in loco

- ✓ Entrevistar um colaborador aleatório, perguntando sobre a execução de determinado procedimento.
- ✓ Após treinamento específico, observar se o colaborador atende ao disposto na ata de treinamento.
- ✓ Quando possível, acompanhar um treinamento.

Verificação documental

Estabelecimentos de leite e derivados

- ✓ Conferir se os analistas de laboratório possuem treinamento.
- ✓ Conferir se os transportadores de leite cru refrigerado (responsáveis pela coleta do leite na



propriedade rural) possuem certificado de treinamento, conforme disposto na [Instrução Normativa n.º 005/2018](#) e no Art.24, item I da [Instrução Normativa n.º 077/2018 - MAPA](#).

- ✓ Verificar se o PAC contempla e há registro de treinamentos dos funcionários, especificando frequência, conteúdo, lista de presença, sendo pré-requisito para o início das atividades admissionais. Também se os conteúdos abordados são adequados às funções a serem executadas.
- ✓ Verificar se o programa contempla as práticas sanitárias a serem executadas por funcionários e visitantes.
- ✓ Verificar se os treinamentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações nos registros. Na planilha e/ou ata de treinamento devem constar nome e assinatura dos participantes, assunto, carga horária, ministrante do treinamento e outros dados que forem pertinentes.
- ✓ Observar que o colaborador só pode iniciar suas atividades após o devido treinamento, devendo ser formal e específico à função que irá realizar, o qual deve prever os procedimentos sanitários operacionais necessários para garantir a inocuidade do produto por ele manipulado, bem como informações sobre os autocontroles desenvolvidos pelo estabelecimento e seu papel na boa execução das operações.
- ✓ Verificar se os colaboradores que exercem atividades diferenciadas dos demais receberam treinamento para exercê-las (p.ex., atividades de higienização, BEA).
- ✓ Verificar se os colaboradores envolvidos no controle de qualidade (p.ex., monitores) possuem treinamento para exercer suas funções e registrar os dados encontrados, bem como se receberam instruções específicas de qual ação tomar em caso de desvios.
- ✓ Verificar se há registros do controle da eficiência da higiene dos funcionários (p.ex., suabe de mãos).
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

8.4.17 PAC 17 – Controle de fraudes

Objetivo

- Avaliar se a formulação, processo de fabricação, rótulo, peso, entre outros procedimentos estão de acordo com o aprovado e se garante a identidade, qualidade, segurança higiênico-sanitária e tecnológica do produto, com atenção às possíveis fraudes econômicas.

Verificação in loco

- ✓ Verificar se o processo de fabricação corresponde ao aprovado:
 - I. Se aditivos e ingredientes são usados na concentração correta (controle de formulação);
 - II. Se a matéria-prima usada é a aprovada (seja em quantidade ou natureza);
 - III. Se os procedimentos (salga, secagem, maturação, defumação etc.) atendem a forma e o tempo, de acordo com o descrito e legislação específica.
- ✓ Verificar o controle de peso e datação dos produtos (lotes, datas de fabricação e validade).
- ✓ Verificar se são realizadas análises de controle interno (p.ex., absorção de água).
- ✓ Verificar se a rotulagem dos produtos prontos para expedir atende à declaração de presença ou ausência de glúten ([Lei n.º 10.674/2003 – BRASIL](#)) e às determinações obrigatórias do rótulo sobre as instruções de conservação e consumo ([Resolução RDC n.º 727/2022–ANVISA](#)).



Estabelecimentos de carnes e derivados

- ✓ Observar o uso de aditivos permitidos para produtos cárneos, previstos na [Resolução – RDC n.º 272/2019 – ANVISA](#);
- ✓ Considerar que é aceitável a utilização de nitratos e nitritos acima dos limites previsto na [Resolução – RDC n.º 272/2019 – ANVISA](#), desde que o estabelecimento esclareça no processo de fabricação que, devido ao processamento do produto, esses conservantes estarão dentro do limite máximo previsto na legislação imediatamente ao término do seu processamento;
- ✓ Observar que o uso de maltodextrina só é permitido em produtos regulamentados, caso o respectivo RTIQ apresente autorização expressa do seu uso. Isso inclui o uso de maltodextrina de maneira indireta (em mixes de condimentos e aditivos);
- ✓ Observar o processo de defumação. A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras. Há produtos regulamentados onde a defumação é obrigatória (não é permitida a utilização defumaça líquida, p.ex.).

Estabelecimentos de leite e derivados

- ✓ O FEA pode direcionar o processo de fiscalização, p. ex., fiscalizar a produção de um produto novo ou de maior risco sanitário ou que venha apresentando indícios de falta de controle de acordo com fiscalizações anteriores.
- ✓ Conferir a descrição do processo de fabricação de forma ordenada e abranger a obtenção ou recepção da matéria-prima, o processamento (contemplando tempo e temperatura dos processos tecnológicos utilizados), o acondicionamento, o armazenamento e a conservação do produto, bem como as especificações que conferem as características distintivas do produto (p.ex., tempo de maturação).
- ✓ Observar que os aditivos permitidos para uso em leite e derivados são os previstos nos regulamentos técnicos específicos dos produtos. Quando estes se remeterem à legislação específica, deve ser verificado em normas publicadas pela ANVISA.
- ✓ Verificar no processo do Creme de Leite Cru Refrigerado de Uso Industrial:
 - I. Quando comercializado em sacos plásticos, se a embalagem utilizada é de único uso, grau alimentício e termo soldável;
 - II. Se é comercializado exclusivamente entre indústrias para ser processado, sendo proibida a venda ao consumo direto;
 - III. Se atende aos mesmos requisitos de composição e qualidade, aditivos e contaminantes do RTIQ de Creme de Leite a Granel de Uso Industrial e se é conservado com temperatura igual ou inferior a 5°C.
- ✓ Verificar no processo do Creme de Soro de Leite Cru Refrigerado de Uso Industrial:
 - I. Se o creme é obtido a partir do desnate do soro de leite e se atende aos mesmos critérios do Creme de Leite Cru Refrigerado de Uso Industrial comercializado em sacos plásticos;
 - II. Atentar que é permitida sua utilização como ingrediente opcional na elaboração de Manteiga Comum e de outros derivados lácteos com previsão de uso de gordura láctea em sua fabricação. O creme de soro de leite deve ser declarado na lista de ingredientes do rótulo, e o produto final deve atender a todos os requisitos do RTIQ.
- ✓ Para a Manteiga, observar que não é permitido o uso de aditivos alimentares conservantes, p.ex., ácido sórbico e seus sais (sorbato de cálcio, de sódio ou de potássio). Os aditivos alimentares de uso permitido em manteiga são somente aqueles expressamente previstos em seu RTIQ;
- ✓ Observar que massa coalhada é o produto obtido por coagulação do leite, por meio de coalho e ou



outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. As características devem atender ao RTIQ de Massa para elaborar Queijo Mussarela ([Portaria n.º 366/1997 – MAPA](#)). Este produto não pode ser utilizado para substituir queijos em produtos lácteos, p. ex., no Queijo Processado.

- ✓ Verificar em caso de utilização de película protetora, que a etapa de colocação desta deve fazer parte da descrição do processo de fabricação. Além disso, os aditivos utilizados na película, sejam eles conservantes ou corantes, devem atender à [Portaria n.º 146/1996 – MAPA](#).
- ✓ Observar que a maturação dos queijos deve ser realizada em temperatura superior a temperatura de conservação do produto, de forma a propiciar as trocas físicas e químicas desejáveis à sua identidade.
- ✓ Observar que a maturação de queijos já embalados é permitida para aqueles produtos que já possuem essa autorização, como é o caso do Queijo Prato e do Queijo Minas Padrão.
- ✓ Observar que o Queijo Parmesão deve ser maturado sem embalagem ou em embalagem permeável para essa finalidade, a qual permita que o produto passe pelas alterações necessárias para caracterizar o processo de maturação.
- ✓ O Queijo Processado (ou fundido) deve compor pelo menos 50% da composição final do produto, não podendo ser utilizados aditivos que não sejam permitidos pelo RTIQ do Queijo Processado.
- ✓ Sobre o Requeijão, atentar que:
 - I. Não é permitida a fabricação de Requeijão adicionado de gordura vegetal e/ou amido, por não atender ao RTIQ;
 - II. Produtos adicionados com gordura vegetal e/ou amido e que contenham em sua composição final mais de 50% de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos devem ser enquadrados no Art. 366 do [Decreto n.º 9.013/2017 – MAPA](#) como “Mistura de Requeijão e Gordura Vegetal” ou “Mistura de Requeijão e Amido” ou “Mistura de Requeijão e Gordura Vegetal e Amido”.
- ✓ Para as misturas “Mistura de Requeijão e Amido”, “Mistura de Requeijão e Gordura Vegetal” e “Mistura de Requeijão e Gordura Vegetal e Amido” deve ser atendido o seguinte:
 - I. O ingrediente preponderante do produto deve ser o Requeijão;
 - II. A massa coalhada deve ser o ingrediente preponderante do Requeijão.
- ✓ Quanto ao Queijo Colonial, observar:
 - I. É o queijo obtido a partir de leite de vaca pasteurizado e maturado durante pelo menos 10 (dez) dias, em câmara com temperatura acima de 10 °C;
 - II. Podem ser utilizados os aditivos previstos no RTIQ dos Queijos ([Portaria n.º 146/1996 – MAPA](#)).
- ✓ Para o registro de produtos orgânicos deve haver documentação comprobatória da qualidade orgânica do produto, emitida pelos organismos que controlam a qualidade orgânica (Certificadoras ou Sistemas Participativos). A consulta sobre esses organismos credenciados no MAPA e o cadastro de produtores orgânicos pode ser feita no seguinte endereço: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/organicos/arquivosorganicos/copy18_of_ENDEREOSDECERTIFICADORASEOP_AC.pdf.

Estabelecimentos de ovos e derivados

- ✓ Verificar, quando aplicável, se o destino de ovos trincados para uso industrial atende à legislação vigente. “Uso industrial” significa encaminhar para industrialização (p.ex., pasteurização), não sendo permitida a venda para beneficiamento (p. ex., venda direta para uso em padarias).
- ✓ Verificar se a classificação dos ovos por peso (obrigatória) é realizada e se observa o disposto na [Portaria n.º 747/23-MAPA](#). A IL pode realizar a pesagem individual em uma amostra de 30 (trinta) ovos, após a classificação, por cada tipo. Nos procedimentos de avaliação oficial da conformidade da classificação



dos ovos jumbo, extras, grandes e médios são tolerados, no ato da amostragem, a presença de até dez por cento de ovos pertencentes à classificação imediatamente inferior.

- ✓ Observar que nos ovos de codorna não se aplica a classificação por peso;
- ✓ Verificar se a etapa de embalagem atende à [Portaria n.º 612/2022 – MAPA](#):
 - I. É proibido acondicionarem um mesmo recipiente, ovos oriundos de espécies, de categorias, peso se cores diferentes;
 - II. Os ovos acondicionados devem receber proteção completa (primária) e rótulo.
- ✓ Deve ser verificado o atendimento a [Resolução RDC n.º 727/2022 – ANVISA](#), a qual determina a obrigatoriedade de o rótulo conter as instruções de conservação e consumo. A rotulagem deve apresentar as frases: “O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde” e “Manter os ovos preferencialmente refrigerados”.
- ✓ Para ovos caipira, colonial ou capoeira, os estabelecimentos devem observar a ABNT NBR16437: 2016, sobretudo os itens 11 e 12. Cabe ao FEA, quando da realização de fiscalizações em estabelecimentos de ovos e derivados que fabriquem produtos oriundos desses sistemas de produção, avaliar se os controles de produção, rastreabilidade e rotulagem são atendidos pelos estabelecimentos registrados, no âmbito da verificação oficial dos autocontroles.
- ✓ Para ovos “orgânicos”, observar se há certificação adequada. O selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica somente poderá ser utilizado nos produtos orgânicos certificados, oriundos de unidades de produção controladas por organismos de avaliação da conformidade credenciados no MAPA.
- ✓ Para ovos *cage free* (galinhas livres de gaiolas), observar se há documento comprobatório do tipo de criação.
- ✓ Conferir se a empresa executa regularmente as análises dos ovos enriquecidos para comprovar o teor declarado na rotulagem (p.ex., alto teor de Ômega 3, rico em Vitamina E etc.).
- ✓ Para conservas de ovos, deve ser observado o atendimento ao regulamento que aprova o uso de aditivos alimentares segundo as BPF e suas funções, disciplinado pela [Resolução – RDC n.º 045/2010 – ANVISA](#).
- ✓ Verificar o pH da salmoura utilizada nas semi conservas de ovos de codorna e o pH do produto final no caso de conservas mantidas em temperatura ambiente.
- ✓ Observar se os produtos são fabricados de acordo com o registrado, com geração de registros comprobatórios.

Estabelecimentos de pescado e derivados

- ✓ Observar que o nome comum e respectivos nomes científicos para as principais espécies de peixes de interesse comercial destinados ao comércio nacional devem estar de acordo com a lista prevista na [Instrução Normativa n.º 053/2020 – MAPA](#).
- ✓ Pode-se utilizar como guia o [Manual de Procedimentos de Inspeção e Fiscalização de Pescado e Derivados em Estabelecimentos sob Inspeção Federal](#) do MAPA, que traz uma comparação entre as diferentes espécies de peixes comerciais, bem como a sua identificação durante os trabalhos de inspeção de produtos da pesca e aquicultura. É uma ferramenta para auxiliar na prevenção de substituições de espécies e perdas econômicas, com vistas à defesa do direito do consumidor.
- ✓ Se houver indícios de substituição de espécies, o SVO poderá coletar amostras para pesquisa de DNA, de acordo com os procedimentos previstos no [Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal](#) do MAPA.
- ✓ Observar que para ser considerado peixe fresco, somente é aceito se conservado em gelo (seja gelo artificial em gel ou não) e são aceitas apenas as formas de apresentação inteiro e eviscerado (com ou sem



cabeça). Pode estar embalado ou em caixas de mono bloco e, obrigatoriamente, deve estar rotulado.

- ✓ Observar que o peixe resfriado pode ser conservado no gelo ou por refrigeração mecânica. É aceito nas formas de apresentação inteiro, eviscerado, além dos cortes comerciais aprovados. Deve estar obrigatoriamente embalado e rotulado. As embalagens devem ser íntegras e vedadas de forma a impedir o contato direto dos cortes comerciais com o gelo.
- ✓ No caso do uso de corantes na ração de peixes oriundos da aquicultura, deve ser conferida a informação na rotulagem: “Peixe de Cultivo: coloração resultante do corante utilizado na ração”.
- ✓ Verificar a indicação quantitativa em produtos glaciados. Os rótulos devem conter as informações sobre conteúdo líquido do produto ou peso da embalagem (tara) e do glaciamento. A água incorporada no processo de glaciamento não compõe o peso líquido declarado no produto.
- ✓ Deve ser verificada a utilização de fosfatos apenas para uso na água de glaciamento nos casos em que houver essa etapa tecnológica, não sendo permitido seu uso antes da etapa de congelamento, bem como de outros aditivos químicos ou coadjuvantes de tecnologia (tripolifosfatos, citratos, peróxido de hidrogênio, entre outros). O emprego destes aditivos antes da etapa de congelamento, especialmente em filé de peixe, por meio de monoblocos, bacias ou tanques de imersão contendo soluções de polifosfatos, água e gelo, tem a finalidade de incorporar peso ao produto, mascarar a qualidade da matéria-prima ou branquear algumas espécies para se passarem por outras de maior valor econômico, caracterizando adulteração por fraude. Nesses casos, a matéria-prima deve ser encaminhada para análise físico-química, com adoção das ações fiscais cabíveis nos lotes de produtos com evidências de adulteração.
- ✓ Deve ser verificado que não haja a presença de pescado imerso em água no interior de monoblocos, bacias, caixas, tinas ou tanques de imersão, durante as etapas de processamento (p. ex., filetagem ou filetagem), mesmo sem a utilização de aditivos, considerando que pode haver absorção de água ao produto. Durante o processamento, o pescado deve ser mantido em gelo, não em água.

Verificação documental

Estabelecimentos de pescado e derivados

- ✓ Observar se está descrito, de modo detalhado, como será a realização do controle do glaciamento, da troca de espécies e, quando couber, das análises de produtos pré-medidos (peso líquido e drenado para enlatados).
- ✓ Avaliar se o estabelecimento controla o percentual de glaciamento, se está descrito no PAC, se o percentual de glaciamento está definido de acordo com as normas vigentes, se os resultados do controle do percentual de glaciamento estão em conformidade com o programa de autocontrole descrito e, em caso de não conformidade, se o estabelecimento adotou medidas sobre o processo e sobre o produto.
- ✓ Para as espécies produtoras de histamina, deve ser verificado qual procedimento é adotado pelo estabelecimento e a sua eficiência, de forma a verificar e garantir que essas matérias-primas, mesmo chegando ao estabelecimento em temperaturas próximas ao gelo fundente e apresentando características organolépticas adequadas, não ultrapassaram os limites legais.
- ✓ Observar se o programa contempla registro e monitoramento do controle de formulações, medidas corretivas e preventivas, a fim de evitar que seus produtos sejam elaborados em desacordo com a formulação aprovada.
- ✓ Observar se o programa contempla a descrição de como será a utilização e o controle de aditivos químicos e coadjuvantes de tecnologia que façam parte do processo de fabricação.
- ✓ Verificar se há registros de controle do tempo de maturação.
- ✓ Verificar se há registros de controle de entrada e utilização dos ingredientes que permita a rastreabilidade do produto.



- ✓ Observar se o programa contempla medidas preventivas, corretivas e destinação adequada para os produtos nos casos em que sejam constatados erros de fabricação ou formulação.
- ✓ Conferir se os resultados de análises laboratoriais demonstram compatibilidade com as formulações aprovadas.
- ✓ Verificar se os resultados de análises do cronograma oficial são condizentes com os resultados das análises do autocontrole do estabelecimento.
- ✓ Verificar se há compatibilidade entre os resultados encontrados nas análises da fiscalização e os monitoramentos da empresa.
- ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações nos registros.
- ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
- ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

8.4.18 PAC 18 – APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

Objetivo

- Avaliar a implantação da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

A IL considera o programa inadequado quando:

- I. O plano de APPCC não atende aos requisitos estabelecidos na legislação;
- II. O estabelecimento não executa as atividades contidas no plano;
- III. Há falhas na identificação dos perigos ou na identificação dos Pontos Críticos de Controle (PCC), no monitoramento e na definição das medidas preventivas e corretivas;
- IV. Há falhas na forma prevista para a manutenção dos registros.

Verificação in loco

- ✓ Verificar se os PCC estão identificados e são mensuráveis, de acordo com o definido no plano de APPCC do estabelecimento.
- ✓ Avaliar os procedimentos de monitoramento e verificação realizados *in loco* pelo estabelecimento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.
- ✓ Verificar se os itens pertinentes à estocagem e expedição constam no APPCC e acompanhar o monitoramento caso haja um PCC.

Verificação documental

- ✓ Observar se o plano APPCC se encontra de acordo com as recomendações do [Codex Alimentarius](#): Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos, contendo a aplicação prática de todos os seus princípios.
- ✓ Inicialmente, é preciso conhecer todas as suas particularidades, específico para cada processo, a forma de monitoramento, os limites e a frequência com que os procedimentos de controle são executados. Na avaliação desse elemento de inspeção deve ser observado se:



- I. Foi realizada a identificação dos perigos para cada processo de produção;
 - II. Houve identificação de pontos críticos de controle, através de árvore decisória;
 - III. Foi estabelecido limite crítico mensurável;
 - IV. Há monitoramento que garanta o controle do PCC;
 - V. Há adoção de ações corretivas quando o limite crítico é excedido, de forma a retomar o controle do processo e garantir a inocuidade do produto elaborado, incluindo aqueles produzidos entre os monitoramentos;
 - VI. São utilizados métodos, procedimentos ou testes, para verificação da efetividade do APPCC;
 - VII. Há registros de todas as etapas do processo.
- ✓ Observar se todos os perigos estão listados para cada produto e se há embasamento técnico e científico para mitigar os riscos envolvidos.
 - ✓ Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.
 - ✓ Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.
 - ✓ Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

8.3 Particularidades da inspeção e fiscalização de Unidades de beneficiamento de Pescados e produtos de pescado

- ✓ Os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:
 - I. Análises sensoriais;
 - II. Indicadores de frescor;
 - III. Controle de histamina, nas espécies formadoras;
 - IV. Controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana;
 - V. Controle de parasitas.
- ✓ Deve ser utilizado o Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de pescado e derivados em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF) como orientação para as demais atividades de inspeção e fiscalização de pescados e derivados que não foram descritas ao longo deste manual.



9 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como determinado na legislação vigente, devem ser realizadas auditorias nos estabelecimentos avaliando, entre outros aspectos, o trabalho da IL. Quando houver apontamentos, deve ser emitido pela IL um plano de ação com as ações corretivas propostas ([ANEXO XV](#)).

Caso alguma legislação seja revogada, desconsiderar a referência descrita nesse manual e seguir a legislação em vigor, alterada ou complementar.

Caso seja necessário que a IL aplique treinamentos para os colaboradores do estabelecimento, utilizar o Registro de Treinamento ([ANEXO XXIII](#)).

Quaisquer dúvidas e contribuições a respeito do conteúdo desse manual podem ser encaminhadas ao e-mail dipoa-leite@agricultura.rs.gov.br.

Dúvidas quanto à rotulagem, qualidade do produto, fiscalização, seções técnicas, entre outras, podem ser encaminhadas aos contatos do Quadro 5.

QUADRO 5 – RELAÇÃO DE CONTATOS DA DIPOA/SEAPI

SEÇÃO	E-MAIL
Protocolo	protocolo-dipoa@agricultura.rs.gov.br
Seção de Registro de Estabelecimentos	registro-dipoa@agricultura.rs.gov.br
Seção Técnica de Carnes e Derivados, e Ovos	carnesderivados@agricultura.rs.gov.br
Seção Técnica de Leite e Derivados, e Mel	dipoa-leite@agricultura.rs.gov.br
SISBI - POA	sisbi-cispoa@agricultura.rs.gov.br
Seção de Qualidade de Produtos	sqp@agricultura.rs.gov.br
Seção de Registro de Produtos e Rótulos	rotulagem@agricultura.rs.gov.br
Seção de Fiscalização	fiscalizacao-dipoa@agricultura.rs.gov.br



10 REVISÕES

As revisões, atualizações e alterações serão incluídas no Quadro 6.

QUADRO 6 – REVISÕES

VERSÃO	DATA DA REVISÃO	ALTERAÇÕES
5.0	31/08/2022	▪ Revisão geral.
5.1	19/09/2022	▪ Revisão dos anexos.
6.0	30/09/2024	▪ Revisão geral.



11 ÍNDICE DE QUADROS

QUADRO 1 – CONTROLES OFICIAIS.....	9
QUADRO 2 – CRONOGRAMA DE ANÁLISES OFICIAIS.....	18
QUADRO 3 – NÚMERO TOTAL DE PRODUTOS AVALIADOS NO ANO.....	22
QUADRO 4 – FREQUÊNCIA DE ATIVIDADES DE FISCALIZAÇÃO.....	25
QUADRO 5 – RELAÇÃO DE CONTATOS DA DIPOA/SEAPDR.....	65
QUADRO 6 – REVISÕES.....	66



12 REFERÊNCIAS

BRASIL. [ABNTNBR14724:2011](#) – Informação e documentação – Trabalhos acadêmicos– Apresentação.3.Ed.17/03/2011.Rio de Janeiro, RJ: 2011.

BRASIL. [Decreto n.º 9.013/2017](#), de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei n.º 1.283, de 18 de dezembro de 1950, ea Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília, DF: Presidência da República, 2017.

BRASIL. [Instrução Normativa n.º 161/2022](#), de 01 de julho de 2022. Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2022.

BRASIL. [Lei n.º 7.889/1989](#), de 23 de novembro de 1989. Dispõe sobre a inspeção sanitária de produtos de origem animal, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 1989.

BRASIL. [Manual de Abate Humanitário de Peixes](#), de 2022. Brasília, DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2022.

BRASIL. [Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal](#), de 2020. Brasília, DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2020.

BRASIL. [Manual de Procedimentos de Inspeção e Fiscalização de Carnes e Produtos Cárneos em Estabelecimentos sob Inspeção Federal](#), de 2022. Brasília, DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2022.

BRASIL. [Manual de Procedimentos de Inspeção e Fiscalização de Leite e Derivados em Estabelecimentos sob Inspeção Federal](#), de 2022. Brasília, DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2022.

BRASIL. [Manual de Procedimentos de Inspeção e Fiscalização de Ovos e Derivados em Estabelecimentos sob Inspeção Federal](#), de 2022. Brasília, DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2022.

BRASIL. [Manual de Procedimentos de Inspeção e Fiscalização de Pescado e Derivados em Estabelecimentos sob Inspeção Federal](#), de 2022. Brasília, DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2022.

BRASIL. [Manual do DIPOA para Cálculo do Risco Estimado Associado a Estabelecimentos](#), de 2022. Brasília, DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2022.

BRASIL. [Manual para Emissão de GTA de Animais Aquáticos](#), de 2022. Brasília, DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2022.

BRASIL. [Portaria de Consolidação n.º 005/2017](#), de 28 de setembro de 2017. Consolidação das normas sobre as ações e os serviços de saúde do Sistema Único de Saúde. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2017.

BRASIL. [Portaria GM/MS n.º 888/2021](#), de 04 de maio de 2021. Altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS n.º 005 de 28 de setembro de 2017. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2021.

BRASIL. [Portaria n.º 046](#), de 10 de fevereiro de 1998. Institui o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC a ser implantado, gradativamente, nas indústrias de produtos de origem animal sob o regime do Serviço de Inspeção Federal - SIF, de acordo com o manual genérico de procedimentos. Brasília, DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 1998.

BRASIL. [Portaria n.º 368](#), de 4 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília, DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 1997.

BRASIL. [Portaria n.º 365/2021](#), de 16 de julho de 2021. Regulamento Técnico de Métodos Pré-abate e Abate Humanitário e os métodos de insensibilização autorizados pelo MAPA. Brasília, DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2021.



BRASIL. Ministério da Saúde. [Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n° 655/2022, de 24 de 03 de 2022](#). Dispõe sobre o recolhimento de alimentos e sua comunicação à ANVISA e aos consumidores. Disponível em https://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/6414416/RDC_655_2022_.pdf/4109271b-3397-45f1-8ae0-a2668b63ba92

BRASIL (Estado). [Decreto n.º 50.068/2013](#), de 14 de fevereiro de 2013. Aprova o regimento interno da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio. Porto Alegre, RS: Gabinete de Consultoria Legislativa, 2013.

BRASIL (Estado). [Decreto n.º 52.434/2015](#), de 26 de junho de 2015. Regulamenta a Lei n° 13.467, de 15 de junho de 2010, que dispõe sobre a adoção de medidas de defesa sanitária animal no âmbito de Estado do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, RS: Gabinete de Consultoria Legislativa, 2015.

BRASIL (Estado). [Decreto n.º 53.848/2017](#), de 21 de dezembro de 2017. Regulamenta a Lei n° 15.027, de 21 de agosto de 2017, que dispõe sobre a inspeção e a fiscalização dos produtos de origem animal no Estado do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, RS: Gabinete de Consultoria Legislativa, 2017.

BRASIL (Estado). [Lei n.º 13.467/2010](#), de 15 de junho de 2010. Dispõe sobre a adoção de medidas de defesa sanitária animal no âmbito do Estado e dá outras providências. Porto Alegre, RS: Gabinete de Consultoria Legislativa, 2010.

BRASIL (Estado). [Lei n.º 15.027/2017](#), de 21 de agosto de 2017. Dispõe sobre a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal do Estado do Rio Grande do Sul, revoga a Lei n° 10.691, de 9 de janeiro de 1996, e altera a Lei n° 8.109, de 19 de dezembro de 1985, que dispõe sobre a Taxa de Serviços Diversos. Porto Alegre, RS: Gabinete de Consultoria Legislativa, 2017.

BRASIL (Estado), [Of. Circular nº 009/2023 – DIPOA/DDA/SEAPI](#) de 24 de outubro de 2023. Determina os PACs mínimos a serem exigidos no manual de boas práticas de fabricação para empresas com registro na DIPOA. Porto Alegre, RS: Gabinete da DIPOA, 2023.

BRASIL (Estado). [Resolução n.º 001/2000](#), de 17 de agosto de 2000. Ficam instituídas as seguintes normas técnicas conforme o anexo da presente Resolução (Normas de Referência). Porto Alegre, RS: Gabinete da DIPOA, 2000.

[CODEX ALIMENTARIUS](#) – Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. General principles of food hygiene: CAC/RCP1-1969, Rev. 2020. 79p.

MORE: Mecanismo online para referências, versão 2.0. Florianópolis: UFSC Rexlab, 2013. Disponível em:

<<http://www.more.ufsc.br/>>. Acesso em: 19 set. 2022.



13 LISTA DE ABREVIATURAS

ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas

A/C – Aos cuidados de

AI – Auto de Infração

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

AR – Aviso de Recebimento

ART – Anotação de Responsabilidade Técnica

Art. – Artigo

BEA – Bem-estar Animal

BPF – Boas Práticas de Fabricação

CCS – Contagem de Células Somáticas

CISPOA – Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal CIP – Sistema *Clean In Place* (Limpeza em circuito fechado)

CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas

CPP – Contagem Padrão em Placas

DIPOA – Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal

DNA – Ácido desoxirribonucleico

EDA – Escritório de Defesa Agropecuária

EPI – Equipamento de Proteção Individual

ESD – Extrato Seco Desengordurado

ETC.– *Etcetera* (E outros)

FEA – Fiscal Estadual Agropecuário

FESA – Fundo Estadual de Sanidade Animal

FQ – Físico-química(s)

FUNDESA – Fundo de Desenvolvimento e Defesa Sanitária Animal

GM/MS – Ministério da Saúde Gabinete do Ministro

°C – Graus Celsius

GTA – Guia de Trânsito Animal

IDA – Inspetoria de Defesa Agropecuária

IL – Inspeção Local

LO – Licença Ambiental de Operação

MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

MB – Microbiológica(s)

MTSE – Memorial Técnico-Sanitário do Estabelecimento



MV – Médico (a) Veterinário (a)

N.º – Número

NA – Não se aplica

NBR – Norma Brasileira

NC – Não Conformidade(s)

NF – Notas Fiscais

NO – Não observado

PAC – Programa(s) de Autocontrole

PCC – Ponto(s) Crítico(s) de Controle

ph – Potencial Hidrogeniônico

P.ex. – Por Exemplo

POP – Procedimento Operacional Padrão

PPHO – Procedimento Padrão de Higiene Operacional

PROA – Processos Administrativos e-Gov

PSO – Procedimentos Sanitários Operacionais

RBQL – Rede Brasileira de Qualidade do Leite

REF – Regime Especial de Fiscalização

RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal

RNC – Relatório de Não Conformidade

RT – Responsável Técnico

RTIQ – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade

SDA – Sistema de Defesa Agropecuária

SEAPI – Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação

SIE – Serviço de Inspeção Estadual

SIF – Serviço de Inspeção Federal

SISBI-POA – Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

SQRPR – Seção de Qualidade e Registro de Produtos e Rótulos

SR – Supervisão Regional

ST – Seção Técnica

SVO – Serviço Veterinário Oficial

UFC/ml – Unidades formadoras de colônias por mililitro de leite