

MANUAL DE PROCEDIMENTOS DE VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS AUTOCONTROLES DOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SICODENOP

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

Avaliar se as Als (áreas de inspeção), suas instalações, equipamentos e seus utensílios foram localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, e funcionam de acordo com o uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada, e estão em condição sanitária de operação. Avaliar se as Als dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção. Avaliar se as Als dispõem de ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, a umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal e impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação. Avaliar se as Als dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e capaz de drenar o volume produzido, bem como se é capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável.

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

2. Água de Abastecimento

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

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

Avaliar se o vapor e o gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de

origem animal foram obtidos de forma a garantir sua inocuidade. Mensurar o cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta.

3. Controle Integrado de Pragas

Avaliar se o controle ou o programa é eficaz e contínuo, de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área no complexo industrial. Avaliar *in loco* as armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas e o perímetro do estabelecimento.

4. Higiene Industrial e Operacional

Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as AIs sejam limpas e sanitizadas antes do início das operações (pré-operacional) e durante as operações (operacional), de acordo com a natureza do processo de fabricação. A avaliação abrange a implementação, o monitoramento, a verificação e as ações corretivas.

A implementação traduz-se na execução dos procedimentos descritos no plano envolvendo a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, e tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes. O monitoramento pré-operacional consiste em avaliar a eficácia da higienização antes do início das operações com intuito de indicar se a AI está ou não em condições sanitárias.

O monitoramento operacional consiste em avaliar se a AI mantém ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos. A verificação consiste em avaliar se o monitoramento ou se as implementações estão sendo realizados da forma adequada conforme plano escrito. As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando:

- I. As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?
- II. As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?
- III. As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

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

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

5. Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários

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

6. Procedimentos Sanitários Operacionais

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

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

Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária. Avaliar se há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional, quando aplicável.

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

8. Controle de temperaturas

Avaliar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação. Mensurar as temperaturas de ambientes, equipamentos, operações e de produtos/matérias-primas, conforme o caso. Nos processos produtivos que envolvam cozimento deve ser avaliada a validação térmica correspondente e o cozimento propriamente dito no elemento de controle do APPCC quando este for considerado um PCC.

9. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

Avaliar se há implantado o sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação. O APPCC pode ser verificado nas seguintes etapas:

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

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

Ação corretiva/preventiva: deve-se avaliar se as ações executadas considerando:

- I. As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?
- II. As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?
- III. As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?
- IV. As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

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

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

10. Análises laboratoriais

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

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

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

11. Controle de formulação de produtos e combate à fraude

Avaliar se a formulação, processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o registrado e se garantem a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto de origem animal. Na formulação deve-se observar se a composição do produto registrada corresponde ao constatado *in loco*. Verificar se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas.

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

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

defumação empregado, se o produto for salgado, o tempo de salga. Realizar as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade *in loco* de matérias-primas e produtos. Exemplo: dripping test, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado. Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado *in loco* corresponde ao registrado.

12. Rastreabilidade e recolhimento

Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição. A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado. A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento no sentido de resguardar seu processo produto do uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto ou mercado. Avaliar se o estabelecimento dispõe de programa de recolhimento e, em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada.

13. Respaldo para Certificação Oficial

Avaliar se o estabelecimento fornece as garantias ao Serviço de Inspeção Oficial de que os produtos de origem animal e seus sistemas de controle estão em conformidade com os requisitos estabelecidos na legislação nacional ou nos acordos bilaterais ou multilaterais.

Nesse elemento deve ser avaliado os processos que embasam a certificação, por exemplo: maturação sanitária e mensuração de pH em bovinos, composição de ração as quais os lotes de aves foram alimentados, comprovação de realização de determinadas análises, documentação de verificação pré-embarque bem como os demais controles dispostos na Instrução Normativa nº34 de 06 de novembro de 2009 e na Instrução Normativa nº10, de 01 de abril de 2014.

14. Bem-estar animal

Avaliar se os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola adotados são executados de acordo com seu plano escrito bem como atendem o disposto na Instrução Normativa nº 03 de 17 de janeiro de 2000 ou legislação específica para o processo.

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

Avaliar se o estabelecimento que abate ruminantes está atendendo seu plano escrito de MER em todas as etapas bem como se está compatível com o disposto no Memorando-Circular nº 001/2007/MAPA/CGI/DIPOA de 23 de janeiro de 2007 e aditamentos.

Todos os elementos de controle devem ser verificados pelo Serviço Oficial *in loco*, no mínimo, uma vez dentro do período de um ano. As não conformidades identificadas durante os procedimentos de verificação oficial dos autocontroles serão registradas nos modelos de formulários constantes no Anexo I e devem, para todos os fins, ser tratadas como notificação oficial ao estabelecimento. O registro das não conformidades nos formulários não isenta o Serviço Oficial da adoção de outras ações fiscais ou administrativas, quando couberem. Quando o Serviço Oficial constatar não conformidades em momento diferente da ocasião da verificação oficial estabelecida nos Anexos I e II e nas frequências estabelecidas no Anexo II, deverá tratá-las da mesma forma descrita no parágrafo anterior, aplicando as ações fiscais cabíveis, quando necessário. As não conformidades registradas devem ser respondidas de forma imediata ou mediata pelos estabelecimentos por meio de plano de ação e avaliadas pelo SICODENOP, conforme o formulário disposto no Anexo III da presente Resolução. O plano de ação deve ser protocolado no Serviço Oficial de Inspeção em até **15 (quinze) dias** após a data de ciência no Anexo I, podendo ser por via digital, desde que

devidamente assinada eletronicamente pelo representante legal do estabelecimento. A avaliação pelo SIM/POA das medidas corretivas e preventivas adotadas pelos estabelecimentos quanto às não conformidades registradas (seja *in loco*, durante a revisão documental dos registros das empresas ou no plano de ação) devem, sempre, considerar os tópicos abaixo:

- I. As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?
- II. As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?
- III. As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?
- IV. As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

O SICODENOP, após a avaliação do plano de ação apresentado, deve comunicar o resultado da avaliação ao estabelecimento empresa e acompanhar sua execução.

ANEXOS

ANEXO I - Verificação Oficial De Elementos De Controle

Parte I - Caráter De Inspeção Periódico *In Loco*;

Parte II - Caráter De Inspeção Periódico Documental;

Parte III - Relatório De Caracterização Do Risco Associado Ao Desempenho Do Estabelecimento (Rd);

ANEXO II – Quadro De Ações De Inspeção E Fiscalização;

ANEXO III– Plano De Ações Corretivas;

ANEXO I

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
Nº ____/SIM/POA ANO _____

CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO
PARTE I - *IN LOCO*

A- Identificação dos turnos					
Número de turnos de trabalho:					
Atividades realizadas no turno 1:					
Atividades realizadas no turno 2:					
Atividades realizadas no turno 3:					
B- Elementos de controle					
01- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)					
Área/instalação/equipamento/utensílio/instrumento (conforme plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

02- Água de abastecimento							
Ponto de coleta/reservatório/sistema de tratamento/equipamento (conforme plano de inspeção)	Cloro residual livre (ppm)*	pH*	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
*preencher quando aferido. Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

03- Controle integrado de pragas					
Área/instalação/equipamento (conforme plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

04- Higiene industrial e operacional							
Área/instalação/equipamento (conforme plano de inspeção)	Pré- operacional	Implementação/monito ramento/verificação/aç ão corretiva	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

05- Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários					
Área/instalação (conforme plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

06- Procedimentos sanitários operacionais					
Área/instalação/equipamento/operação (conforme plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

07- Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas a aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem - IN 49/2006					
Matéria-prima/insumo (conforme plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

08- Controle de temperaturas						
Área/instalação/equipamento/produto/ operação (conforme plano de inspeção)	Observação direta/mensuração direta*	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
<p>*no caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado).</p> <p>Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:</p>						

09- Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC (conforme plano de inspeção)							
PCC	Monitoramento/verificação/ação corretiva	Observação direta/mensuração o direta**	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
<p>**no caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado em relação ao limite crítico do PCC).</p> <p>Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:</p>							

10- Análises laboratoriais (programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação)					
Área/instalação/equipamento/operação	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

11- Controle de formulação de produtos e combate à fraude (inclusive <i>in natura</i> conforme plano de inspeção)					
Formulação/processo/rótulo	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

12- Rastreabilidade e recolhimento					
Produto/operação/mercado/destinação (conforme plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

13- Respaldo para certificação oficial					
Mercado/Produto/Requisito (Conforme plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
Nº _____ /SIM/POA ANO _____

CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO
PARTE II - DOCUMENTAL

A- Identificação do período avaliado (de DD/MM/AAAA a DD/MM/AAAA)		
B- Avaliação dos registros		
Elementos de controle	Procedimento	Não conforme* (X)
1	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
2	Água de abastecimento	
3	Controle integrado de pragas	
4	Programa escrito de Higiene industrial e operacional	
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
5	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
6	Procedimentos sanitários operacionais	
7	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem	
8	Controle de temperaturas	
9	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	
	Registros de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registros de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
10	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)	
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
12	Rastreabilidade e recolhimento	
13	Respaldo para Certificação Oficial	
* Marcar com "X" quando for considerado não conforme		
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		
C- Nome, data, carimbo e assinaturas (dos servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais e assinatura do representante do estabelecimento)		

PARTE III

RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD) N° _____/SIM/POA ANO _____

Conforme Anexo IV da Norma Interna n° 02/DIPOA/SDA/2015

EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO (dados gerados durante a fiscalização)	Período de fiscalização: (DD/MM/AAAA a DD/MM/AAAA)	
	Meses/anos verificados:	
	Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local?	()SIM ()NÃO
	Referências (n° dos autos de infrações, termos de interdição, de fiscalização e outros documentos de interesse gerados):	
	Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produto?	()SIM ()NÃO
	Observações da fiscalização à chefia imediata:	
Estimativa de RD para próxima fiscalização		
Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o Anexo III da Norma Interna n° 02/2015/DIPOA/SDA): RD () 1 () 2 () 3 () 4		
() Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado conforme documentos anexos. O seu retorno fica condicionado à retomada de controle sob seu processo. Termo de interdição:		
Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:		

A PARTE III DEVE CONSIDERAR A AVALIAÇÃO DAS ATIVIDADES DE INSPEÇÃO TRADICIONAL E DE VERIFICAÇÃO BASE NOS AUTOCONTROLES DO ESTABELECIMENTO, NÃO DEVENDO SER DISPONIBILIZADA A EMPRESA.

Tabela de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD):

Condições para a caracterização do RD	RD
<p>SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais.</p> <p>SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico sanitária dos produtos.</p> <p>SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	1
<p>SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais.</p> <p>SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico sanitária dos produtos.</p> <p>COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	2
<p>COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais; OU COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos.</p> <p>SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	3
<p>COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais; OU COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e</p>	3

<p>comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos.</p> <p>COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	
<p>COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	4

ANEXO II

QUADRO DE AÇÕES DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO	CARÁTER	TIPO DE INSPEÇÃO	AÇÃO	FREQUÊNCIA MÍNIMA	MODELO
	INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO	Permanente	Tradicional	Ante mortem	De acordo com demanda
Post mortem					
Coleta de amostras					
Certificação e respaldo					
Reinspeção					
Registro do estabelecimento (análise de projetos e afins)					
Registros de produtos (análise e afins)					
Dados estatísticos					
Verificação de plano de ação/apuração de denúncias					
Notificações administrativas					
Permanente		Verificação oficial com base nos programas de autocontrole dos estabelecimentos	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	Quinzenal (<i>in loco</i>) – Parte I e trimestral	Parte I e II do anexo I deste manual
			Água de abastecimento		
			Controle integrado de pragas		
			Programa escrito de Higiene industrial e operacional		
			Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários		
			Procedimentos sanitários operacionais		
			Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem		
			Controle de temperaturas		
			Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle		
Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação)					
Controle de formulação de produtos e combate à fraude					
Rastreabilidade e recolhimento					
Bem-estar animal					
Respaldo para certificação oficial	Identificação, remoção, segregação e destinação do MER				
Identificação, remoção, segregação e destinação do MER					

INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO	CARÁTER	TIPO DE INSPEÇÃO	AÇÃO	FREQUÊNCIA MÍNIMA	MODELO
	Periódico	Tradicional	Coleta de amostras	De acordo com demanda	Próprio já estabelecido
			Certificação e respaldo		
			Reinspeção		
			Registro do estabelecimento (análise de projetos e afins)		
			Registros de produtos (análises e afins)		
			Verificação de plano de ação/apuração de denúncias		
			Notificações administrativas		
	Periódico	Verificação oficial com base nos programas de autocontrole dos estabelecimentos	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	De acordo com a norma interna nº02 DIPOA/DSA 2015 (quinzenal/ bimestral/ semestral/ anual)	Parte I e II do anexo I deste manual
			Água de abastecimento		
Controle integrado de pragas					
Programa escrito de Higiene industrial e operacional					
Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários					
Procedimentos sanitários operacionais					
Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem					
Controle de temperaturas					
Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle					
Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação)					
Controle de formulação de produtos e combate à fraude					
Rastreabilidade e recolhimento					
Respaldo para certificação oficial					
RD	Caraterização de risco associado ao desempenho do estabelecimento	Parte III do anexo I deste manual			



ANEXO III

PLANO DE AÇÕES CORRETIVAS – DATA: __/__/__

**REFERENTE A VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE
CONTROLE N° _____/SIM/POA**

Elemento de controle e nº	Deficiência registrada	Medida corretiva proposta ou realizada	Data da proposta ou de realização	Medida preventiva proposta ou realizada	Data da proposta ou de realização	Data e resultado da verificação oficial*	Rubrica do servidor do SIM responsável pela verificação oficial
*Atendido; não atendido; no prazo							
Representante do estabelecimento (nome, cargo e assinatura):							
Assinatura e carimbo do servidor oficial responsável pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):							