



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

Instrução de Trabalho Supervisão			Páginas: 01 a 16
Data de emissão: 14/08/2025	Data da vigência: 14/08/2026	Próxima revisão: Anual	Versão: 01
Elaborado e Homologado por:			
 _____ Thérbio Teixeira Moreira Chefe do SIM			



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

10. IT - SUPERVISÃO

10.1 Objetivo

Estabelecer os procedimentos padronizados para supervisão dos trabalhos realizados pela equipe de fiscais do SIM.

10.2 Aplicação

Se aplica a todos os fiscais lotados no departamento SIM no exercício de fiscalização.

10.3 Procedimento

A comissão será formada pelo Diretor de Abastecimento onde o Serviço de Inspeção Municipal está alocado realizará o relatório de supervisão (anexo 1) in loco e documental e analisará a ação do fiscal quanto ao atendimento das Normas Técnicas, Portarias, Instruções de Trabalho, Manuais, Relatórios, Instruções e demais legislações.

A supervisão será realizada anualmente e consistirá na realização de reuniões da direção com os fiscais, onde serão abordadas as atividades desenvolvidas e as condutas aplicadas durante o ano, as quais serão avaliadas e discutidas pela equipe, visando à melhoria nos processos de trabalho. As reuniões de supervisão serão registradas em ata que serão arquivadas digitalmente.

O relatório final será emitido e encaminhado para o fiscal responsável pelo estabelecimento bem como para a empresa para envio de cronograma de ações corretivas no prazo de 15 dias corridos.

Histórico da Instrução de Trabalho

Versão	Data	Páginas	Natureza da mudança
001	14/04/2023	16	Criação



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO EM ESTABELECIMENTO

Estabelecimento:		Data:
Nº do SIM:	Classificação:	
Médico Veterinário Oficial:		
Supervisor (es):		

I. ATENDIMENTO DO ESTABELECIMENTO ÀS SOLICITAÇÕES DO SERVIÇO OFICIAL				
1.	AUDITORIAS	C	NC	NA
1.1	Plano de Ação			
1.2	Cumprimento do plano de ação			

II. AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA DO ESTABELECIMENTO IN LOCO				
2.	PAC 01 - MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	C	NC	NA
2.1	Se as mesmas estão de acordo com o projeto aprovado;			
2.2	Se forro, teto, paredes e piso, equipamentos e utensílios são de material durável, impermeável e de fácil higienização;			
2.3	Se existem sujidades, formação de condensação, neve ou gelo;			



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

2.4	Se a vedação das aberturas (portas, janelas, etc.), se o escoamento de água e outros fatores podem prejudicar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo;			
2.5	Se os locais de manipulação, de processamento, de estocagem de matérias-primas e produtos comestíveis são isolados dos produtos não comestíveis;			
2.6	Se as condições gerais de manutenção são adequadas e se suas dimensões são compatíveis com as atividades nelas desenvolvidas;			
2.7	Se o acabamento, a natureza das soldas e os materiais constituintes dos mesmos podem alterar as matérias-primas e os produtos acabados			
3.	PAC 02 - VESTIÁRIOS, SANITÁRIOS E BARREIRAS SANITÁRIAS	C	NC	NA
3.1	Se as condições higiênicas são mantidas nessas instalações;			
3.2	Se as barreiras sanitárias estão adequadas			
3.3	Se os uniformes são trocados nos vestiários de forma correta e na frequência adequada e especificada pelos estabelecimentos;			
4.	PAC 03 - ILUMINAÇÃO	C	NC	NA
4.1	Se existe iluminação nas diferentes áreas da indústria e se a cor e a intensidade da luz são adequadas;			
4.2	Se as luminárias são dispostas de forma correta sem formação de sombras e são providas de protetores;			
5.	PAC 04 - VENTILAÇÃO	C	NC	NA
5.1	Se a ventilação é adequada ao controle de odores e vapores indesejáveis;			
5.2	Se a ventilação é adequada ao controle da condensação;			
5.3	Se há controle na formação de neve ou gelo de forma a evitar alterações nas matérias-primas e produtos;			



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

6.	PAC 05 - CAPTAÇÃO, TRATAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO	C	NC	NA
6.1	Se os reservatórios apresentam-se em condições higiênico-sanitárias adequadas;			
6.2	Se as redes de alimentação e distribuição de água da indústria estão de acordo com o que foi projetado e aprovado;			
6.3	Se os pontos de coleta de água estão identificados;			
6.4	Se a água tem pressão adequada;			
7.	PAC 06 - ÁGUAS RESIDUAIS	C	NC	NA
7.1	Se todo o volume de águas residuais é drenado;			
7.2	Se as águas residuais não contaminam equipamentos e utensílios;			
7.3	Se as instalações foram projetadas e construídas facilitando o recolhimento das águas utilizadas;			
7.4	Se as águas residuais se deslocam em contra fluxo em relação à produção, quando descarregadas diretamente no piso;			
8.	PAC 07 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	C	NC	NA
8.1	Inspecionar o ambiente externo, de forma a identificar a existência de condições que favoreçam ao abrigo ou à reprodução de pragas;			
8.2	Inspecionar as áreas internas buscando indícios da presença de pragas;			
8.3	Verificar armadilhas e iscas, interna e externamente, assim como as barreiras de proteção contra insetos e roedores (telas, portas, janelas, outras aberturas);			



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

8.4	Se, quando o controle de pragas for realizado por empresa terceirizada, verificar o licenciamento da mesma;			
8.5	Verificar se os produtos químicos usados no controle das pragas estão autorizados para tal;			
9.	PAC 08 - PROCEDIMENTOS PADRONIZADOS DE HIGIENE OPERACIONAL - PPHO	C	NC	NA
9.1	Os estabelecimentos executam os procedimentos de limpeza e sanitização pré e operacionais;			
9.2	Não existam resíduos de matérias-primas e produtos e/ou equipamentos contaminados após as operações de limpeza e sanitização;			
10.	PAC 09 - HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS, DO TREINAMENTO E SAÚDE DOS OPERÁRIOS	C	NC	NA
10.1	Se o pessoal que trabalha, direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos obedecem às práticas higiênicas;			
10.2	Se assiduamente, os operários exercitam lavagem e desinfecção das mãos e antebraços antes de entrarem nas áreas de manipulação;			
10.3	Se a higiene corporal e outros aspectos relacionados a ela são praticados de forma rotineira;			
10.4	Se os uniformes utilizados se apresentam limpos e se são trocados e utilizados nas áreas e períodos previstos e restritos às respectivas atividades;			
10.5	Se os colaboradores estão sem adornos, maquiagem, unhas compridas, barba, cabelos desprotegidos e roupas civis expostas;			
10.6	Se as operações realizadas pelos funcionários são adequadas, de forma a preservar a inocuidade das matérias-primas e produtos;			
10.7	Se os verificadores e monitores dos autocontroles têm conhecimento sobre as funções que executam e se estão capacitados para realizá-las;			
11.	PAC 10 - PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DAS OPERAÇÕES - PSO	C	NC	NA



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

11.1	Se na recepção das matérias-primas existem cuidados para que as mesmas não sejam contaminadas;			
11.2	Se durante as manipulações e processamentos existem cuidados de forma a prevenir contaminações cruzadas, evitando-se acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, evitando-se contra fluxos;			
11.3	Se as matérias-primas e produtos são separados entre eles de forma correta e de acordo com sua natureza, temperatura e embalagens e se são identificados;			
11.4	Se todas as superfícies dos equipamentos, utensílios e instrumentos, que entram em contato com matérias-primas e produtos são mantidas em condições adequadas de limpeza e sanitização;			
11.5	Se os equipamentos, utensílios, instrumentos e outros afins, como por exemplo, torneiras, mangueiras, válvulas de controle de fluxo, que não entram em contato com matérias-primas, ingredientes e produtos, são mantidas em condições higiênicas;			
11.6	Se os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos, assim como lubrificantes e outros, são atóxicos ou próprios;			
11.7	Se os recipientes são adequados, resistentes e de fácil higienização;			
11.8	Se os produtos na expedição e antecâmaras ficam em períodos mínimos, suficientes apenas para conferir as condições higiênico-sanitárias;			
11.9	Se os veículos transportadores de matérias-primas e produtos são projetados, construídos e mantidos em condições higiênico-sanitárias e com temperatura para transporte adequadas, se apresentam paredes lisas, de fácil limpeza, totalmente vedadas, de maneira a não permitir a entrada de pragas, poeiras e outros contaminantes e a saída de líquidos;			
11.10	Se os equipamentos de geração de frio e de controle de temperatura dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos estão funcionando de maneira correta;			
11.11	Se a embalagem secundária é realizada em ambiente separado;			
12.	PAC 11 - MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES, MATERIAL DE EMBALAGEM E RASTREABILIDADE	C	NC	NA



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

12.1	Se as matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção;			
12.2	Se as matérias primas estão devidamente identificadas, permitindo a rastreabilidade;			
12.3	Se a empresa dá destino correto à matéria prima e de acordo com o planejado no autocontrole;			
12.4	Se as matérias primas apresentam suas embalagens íntegras;			
12.5	Se matérias primas e produtos são mantidos em temperaturas adequadas à sua natureza e organizados, de forma que não dificultem os trabalhos dos Serviços de Inspeção;			
12.6	Se o uso e a manipulação dos ingredientes estão de acordo com as instruções de uso na formulação aprovada e se são mantidos no local de preparação dos produtos em quantidades suficientes à sua utilização e por períodos restritos;			
12.7	Se os ingredientes são mantidos em local separado, em condições higiênicas e, quando preparados previamente, o são em quantidades o suficiente apenas para um único uso;			
12.8	Se as empresas mantêm atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de matéria prima;			
12.9	Se as empresas possuem programa de coleta a granel e se nele está previsto um programa de educação continuada;			
12.10	No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se os mesmos enviam, na frequência mínima exigida, amostras de leite dos tanques das propriedades fornecedoras para análises aos laboratórios da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite (RBQL);			
12.11	No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se as empresas mantêm atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de leite;			
12.12	Se a empresa, quando da recepção, realiza as análises mínimas necessárias para a seleção da matéria prima;			



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

13.	PAC 12 - CONTROLE DAS TEMPERATURAS;	C	NC	NA
13.1	As temperaturas mantidas nos ambientes, equipamentos, matérias primas e produtos que fazem parte do processo industrial estão de acordo com o que é exigido pela legislação;			
13.2	Os registros são automatizados, quando possível ou necessário;			
14.	PAC 13 - CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO	C	NC	NA
14.1	Se os instrumentos de controle de processos estão identificados;			
14.2	Se há registro da última e data prevista para a próxima aferição ou calibração;			
14.3	Se há assinatura do responsável pela aferição ou calibração na etiqueta de identificação ou outra forma que a substitua;			
15.	PAC 14 - CONTROLES LABORATORIAIS, ANÁLISES E RECALL DE PRODUTOS	C	NC	NA
15.1	Se o manual de bancada, quando da existência de laboratórios de análises, está à disposição dos analistas;			
15.2	Se os procedimentos estão de acordo com o manual de bancada;			
15.3	Se os analistas dominam as técnicas realizadas;			
15.4	Se a conduta dos analistas é adequada, utilizam os equipamentos de proteção individual de forma correta e se respeitam as normas de segurança;			
15.5	Se as amostras e reagentes são descartados de acordo com o previsto no MBPL;			
16.	PAC 15 - CONTROLE DE FORMULAÇÃO DOS PRODUTOS	C	NC	NA



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

16.1	Se as empresas elaboram os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados pelos Serviços de Inspeção;			
16.2	Se os produtos são fabricados de acordo com as formulações aprovadas pelos Serviços de Inspeção;			
17.	PAC 16 - BEM-ESTAR ANIMAL;	C	NC	NA
17.1	Avaliar de forma objetiva o manejo dos animais durante o transporte, recepção, descarga e procedimentos de condução, insensibilização e sangria;			
18.	PAC 17 - ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE – APPCC	C	NC	NA
18.1	Verificação dos monitoramentos dos PCC's;			
18.2	Identificação dos PCC;			
19.	PAC 18 - MATERIAL ESPECÍFICO DE RISCO (MER)	C	NC	NA
19.1	Procedimento e realizado conforme o descrito;			
19.2	Colaboradores dominam a técnica de remoção;			
19.3	Recipientes identificados;			
19.4	Material de risco e descartado de forma correta;			

III. AVALIAÇÃO DOS AUTOCONTROLES DA EMPRESA		(AVALIAÇÃO DOCUMENTAL)		
20.	PAC 01 - MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	C	NC	NA



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

20.1	Programa descrito			
20.2	Registros			
20.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
20.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
21.	PAC 02 - Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias	C	NC	NA
21.1	Programa descrito			
21.2	Registros			
21.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
21.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
22.	PAC 03 - Iluminação	C	NC	NA
22.1	Programa descrito			
22.2	Registros			
22.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
22.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
23.	PAC 04 - Ventilação	C	NC	NA
23.1	Programa descrito			



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

23.2	Registros			
23.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
23.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
24.	PAC 05 - Captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento	C	NC	NA
24.1	Programa descrito			
24.2	Registros			
24.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
24.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
25.	PAC 06 - Águas residuais	C	NC	NA
25.1	Programa descrito			
25.2	Registros			
25.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
25.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
26.	PAC 07 - Controle integrado de pragas	C	NC	NA
26.1	Programa descrito			
26.2	Registros			



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

26.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
26.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
27.	PAC 08 - Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional - PPHO	C	NC	NA
27.1	Programa descrito			
27.2	Registros			
27.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
27.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
28.	PAC 09 - Higiene, hábitos higiênicos, do treinamento e saúde dos operários	C	NC	NA
28.1	Programa descrito			
28.2	Registros			
28.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
28.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
29.	PAC 10 - Procedimentos sanitários das operações - PSO	C	NC	NA
29.1	Programa descrito			
29.2	Registros			
29.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

29.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
30.	PAC 11 - Matérias-primas, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade	C	NC	NA
30.1	Programa descrito			
30.2	Registros			
30.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
30.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
31.	PAC 12 - Controle das temperaturas	C	NC	NA
31.1	Programa descrito			
31.2	Registros			
31.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
31.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
32.	PAC 13 - Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;	C	NC	NA
32.1	Programa descrito			
32.2	Registros			
32.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
32.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

33.	PAC 14 - Controles laboratoriais, análises e recall de produtos	C	NC	NA
33.1	Programa descrito			
33.2	Registros			
33.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
33.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
34.	PAC 15 - Controle de formulação dos produtos	C	NC	NA
34.1	Programa descrito			
34.2	Registros			
34.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
34.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
35.	PAC 16 - Bem-estar animal	C	NC	NA
35.1	Programa descrito			
35.2	Registros			
35.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
35.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
	PAC 17 - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC	C	NC	NA



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

36.				
36.1	Programa descrito			
36.2	Registros			
36.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
36.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
37.	PAC 18 - 18. Material Específico de Risco (MER)	C	NC	NA
37.1	Programa descrito			
37.2	Registros			
37.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
37.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES (NC)

Item	Não Conformidade	Plano de Ação Solução



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

CONCLUSÃO

REUNIÃO FINAL

Após a visita, foi realizada uma reunião, durante a qual foi apresentado e discutido o presente relatório. Foram apontadas as não conformidades que necessitam ação corretiva imediata por parte da Empresa. Na reunião estavam presentes:

Nome	Assinatura	Representante
das as folhas do presente relatório foram rubricadas pelo (s) supervisor (es) . Uma via deste relatório ficará arquivada no SIM e a outra entregue ao responsável legal pela indústria.		