



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

6.IT - AUTOCONTROLE

6.1 OBJETIVO

O objetivo é estabelecer o procedimento padrão de verificação dos elementos de controles e de acompanhamento de execução dos planos de ação.

6.2 APLICAÇÃO

A todos os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, sujeitos à inspeção periódica e fiscalização agropecuária.

6.3 PROCEDIMENTO

Caberá à Divisão do Serviço de Inspeção Municipal:

I - Promover o cumprimento do cronograma anual de fiscalização conforme programação elaborada;

II - manter registros auditáveis referentes às fiscalizações executadas, por meio de planilhas, relatórios ou sistema de informação.

1. DOS ELEMENTOS DE CONTROLE

Todos os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, sujeitos à inspeção permanente ou periódica devem criar e implantar os elementos de controle referente ao processo produtivo.

Os estabelecimentos devem implantar os seguintes Elementos de Controle – PAC:

PAC 01- Manutenção de instalações e equipamentos;

PAC 02- Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;

PAC 03- Iluminação;

PAC 04- Ventilação;

PAC 05- Captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento;

PAC 06- Águas residuais;

PAC 07- Controle integrado de pragas;

PAC 08- Procedimentos padronizados de higiene operacional - PPHO;

PAC 09- Higiene, hábitos higiênicos, do treinamento e saúde dos operários;

PAC 10- Procedimentos sanitários das operações- PSO;

PAC 11- Matérias-primas, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade;

PAC 12- Controle de temperatura;



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

PAC 13- Calibração e aferição de instrumento de controle de processo;

PAC 14- Controles laboratoriais, análises de produtos;

PAC 15- Controle de formulação dos produtos, combate à fraude e recall;

PAC 16- Análises de perigos e pontos críticos de controle- APPCC;

PAC 17- Rastreabilidade e recolhimento (controle de expedição).

No PAC deve constar no mínimo as seguintes informações: objetivos, responsabilidades, descrição detalhada dos procedimentos (POPs, Instrução de Trabalho) a forma de monitoramento, (quem faz, quando faz, o que faz), as possíveis não conformidades e ações corretivas e preventivas (Anexo V). A empresa deve dispor de planilhas e registros auditáveis.

Para os novos registros de estabelecimentos, após a emissão do certificado prévio, a empresa terá um prazo de 180 dias para a implantação e implementação completa dos elementos de controle. O serviço de inspeção responsável pela fiscalização realizará a verificação desses elementos, exigindo, previamente, que a empresa apresente um planejamento satisfatório para sua implementação.

2. VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE (VOEC)

O SIM é responsável por realizar a verificação oficial dos estabelecimentos registrados sob inspeção permanente e periódica, tanto de forma in loco quanto documental. Isso envolve a avaliação da eficácia dos documentos apresentados pela empresa, garantindo que estes sejam consistentes e adequados. Além disso, é necessário analisar se o estabelecimento consegue demonstrar, por meio de planilhas, sistemas de gestão informatizados ou outros métodos, o controle e a qualificação de seus fornecedores.

É igualmente fundamental verificar a presença de rastreabilidade nos processos da empresa, o que permite a identificação de eventuais desvios e o recolhimento de lotes de produtos em desacordo com as normas estabelecidas. Esse procedimento de verificação deve abranger toda a cadeia produtiva, desde a matéria-prima até o produto final que será comercializado, assegurando que todas as etapas estejam em conformidade com os requisitos de qualidade e segurança.



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

A verificação in loco nos estabelecimentos registrados sob inspeção permanente será aplicada com frequência mínima quinzenal, conforme Anexo III, parte I.

A verificação documental nos estabelecimentos registrados sob inspeção permanente será aplicada com frequência mínima semestral, conforme Anexo III, parte II.

A frequência da verificação dos autocontroles nos estabelecimentos registrados sob inspeção periódica será aplicada de acordo com o cálculo do Risco Estimado Associado ao estabelecimento, estabelecido em norma específica (Anexo III, parte III).

A verificação in loco será aplicada conforme Anexo III, parte I.

A verificação documental será aplicada conforme Anexo III, parte II.

Todos os elementos contidos nos formulários anexos a esta Instrução de Trabalho devem ser verificados pelo Serviço de Inspeção Municipal, in loco, no mínimo uma vez por ano.

Os estabelecimentos devem ser notificados oficialmente das não conformidades constatadas por meio de uma via dos formulários anexos correspondentes, sem prejuízo das ações fiscais e medidas cautelares adotadas de acordo com o previsto na legislação vigente.

Fica estabelecido o prazo de 15 (quinze) dias para apresentação do plano de ações corretivas e preventivas, pelo estabelecimento, frente às não conformidades notificadas. O plano de ação gerado pelo estabelecimento deve estar em consonância com o modelo previsto no Anexo IV. O estabelecimento poderá pedir extensão de prazo por período igual ou inferior ao estabelecido no plano de ação para correção da não conformidade, desde que devidamente justificado, podendo ser aprovado ou não pelo médico veterinário oficial responsável pela verificação, levando em consideração a justificativa e o risco sanitário relacionado.

Nos casos de desvios ou não conformidades graves, que trazem grande risco sanitário ao produto ou a saúde do consumidor, o fiscal pode suspender o estabelecimento, apreender os produtos ou matéria-prima, suspender a comercialização de produtos, condenar produtos que representem risco à saúde pública e lavrar o devido Auto. Também há previsão legal para que o fiscal suspenda empresas que continuamente desacatam as exigências legais.

3. DO ACOMPANHAMENTO DO PLANO DE AÇÃO

O fiscal do SIM deve avaliar a coerência e pertinência das ações e dos prazos propostos, podendo indeferir ou deferir o plano de ação.



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

A avaliação pelo SIM 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 Cronograma 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 dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Após a avaliação do Cronograma de Ação apresentado pela empresa, o SIM deve comunicar os resultados à empresa e acompanhar a execução do plano de ação. Esse acompanhamento é responsabilidade do médico veterinário oficial da VOEC, que pode realizar a verificação tanto de forma presencial (in loco) quanto por meio da análise dos registros enviados pela empresa ou pelo responsável técnico. O acompanhamento contínuo visa garantir que as não conformidades sejam corrigidas de forma eficaz e que as medidas implementadas sejam devidamente cumpridas.

A implantação total dos elementos de controle deverá ser realizada no prazo de 180 dias a partir da emissão do certificado referente ao registro do estabelecimento. O estabelecimento deverá apresentar um planejamento satisfatório para a criação e implantação dos PACs, os quais serão verificados e fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

A fiscalização do SIMPOV utilizará como base a Instrução Normativa SDA Nº 138, de 8 de fevereiro de 2022 e o Manual do DIPOV para cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA (<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sanidade-animal-e-vegetal/sanidade-vegetal/arquivos-das-publicacoes-de-sanidade-vegetal/manual-dsv-18-07.pdf>) e suas atualizações. O cálculo do Risco Estimado se aplica aos seguintes estabelecimentos:

1. Produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico (regulamentados pelo Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007): Beneficiador / Embalador; Comércio; Credenciada; Produtor Rural; Unidade Armazenadora; Trading e Importador.
2. Para bebidas (regulamentados pelos Decretos nº 6.871, de 4 de junho de 2009 e nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014): Comércio;



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

Produtor/Padronizador/Atacadista/Engarrafador/Exportador e Somente Exportador ou Importador.

Histórico da Instrução de Trabalho

Versão	Data	Páginas	Natureza da mudança
001	15/08/2023	52	Criação



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO I

MANUAL DE PROCEDIMENTOS DE VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE DOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIM

1. DOS PROCEDIMENTOS A ADOTAR QUANDO DA EXECUÇÃO DAS VERIFICAÇÕES FISCAIS DA IMPLANTAÇÃO E MANUTENÇÃO DOS AUTOCONTROLES

As atividades realizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal incluem tanto a inspeção tradicional quanto a verificação oficial dos programas de autocontrole. No contexto deste Manual, quando se trata da verificação oficial dos elementos de controle, devem ser excluídos os procedimentos da inspeção tradicional, como: *ante mortem*, *post mortem*, coleta de amostras, procedimentos de registro ou relacionamento de estabelecimentos (projeto e afins), o registro de produtos (avaliação e afins), verificação oficial dos planos de ação (Anexo IV desta Instrução de Trabalho) e a adoção de ações fiscais (medidas cautelares, auto de infração, interdição total ou parcial, apreensão ou condenação de produtos, entre outros).

Dessa forma, a inspeção tradicional e a voltada para a verificação oficial dos autocontroles devem ser equilibradas, a fim de garantir a eficácia das ações de inspeção e fiscalização. Esse equilíbrio é essencial para assegurar que tanto os procedimentos de rotina quanto as verificações específicas dos autocontroles sejam realizados de forma adequada.

2. GRUPOS DE ESTABELECIMENTOS EM FUNÇÃO DO CARÁTER DE INSPEÇÃO

Foram identificados dois grupos de estabelecimentos, classificados em razão da frequência de verificação oficial de autocontrole, sendo indicados os respectivos modelos de formulários a serem utilizados no Quadro 01.

Quadro 01. Classificação dos estabelecimentos quanto ao caráter de inspeção permanente ou periódica.



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

Grupo	Descrição	Modelo de Formulário
1	Estabelecimentos registrados sob caráter de inspeção permanente	Anexo III – Partes I e II
2	Estabelecimentos registrados sob caráter de inspeção periódica	Anexo III – Partes I, II e III

Os estabelecimentos sob caráter de inspeção permanente, grupo 1, possuem inspeção realizada desta forma em razão do risco sanitário envolvido nas atividades de abate (inspeção ante e post mortem). Por este motivo, possuem maior frequência de fiscalização. Entretanto, não seria adequado que a frequência de verificação oficial dos autocontroles fosse maior que a frequência mais rígida de fiscalização nos estabelecimentos do grupo 2. Este ponto foi levado em consideração para estabelecer as frequências de avaliação descritas no Quadro 02, abaixo, e no Anexo IV da presente Instrução de Trabalho.

Quadro 02. Frequência de verificação oficial dos autocontroles.

Grupo	Descrição	Modelo de Formulário
1	Estabelecimentos com Inspeção Permanente – Partes I - in loco	Quinzenal
1	Estabelecimentos com Inspeção Permanente Parte II – Documental	Trimestral
2	Estabelecimentos com Inspeção Periódica Partes I, II e III	Quinzenal, bimestral ou semestral

3. DA FISCALIZAÇÃO PROPRIAMENTE DITA E DA VERIFICAÇÃO OFICIAL COM BASE NOS AUTOCONTROLES

O SIM é o responsável principal pelas ações de fiscalização, propriamente ditas, junto aos estabelecimentos registrados, as quais abrangem, mas não se limitam, à verificação oficial dos autocontroles. A verificação oficial com base nos autocontroles é atividade inerente à fiscalização, sob competência do SIM, e visa avaliar, principal e especificamente, a implementação dos programas de autocontrole por parte dos estabelecimentos registrados.



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

4. AÇÕES DO SIM

O Serviço Oficial deve possuir acesso aos programas atualizados dos autocontroles aplicados pelo estabelecimento.

O plano ou roteiro de inspeção para verificação oficial dos elementos de controle consiste em um planejamento descrito que abrange as áreas de inspeção, pontos de coleta de água, os procedimentos sanitários operacionais, os pontos críticos de controle definidos ao APPCC e mapa com a identificação e localização das armadilhas de controle integrado de pragas.

O SIM deverá implantar ou atualizar o plano ou roteiro de inspeção de forma a compatibilizar suas ações às diretrizes deste Manual. A área de inspeção (AI) consiste em cada seção ou setor com seus equipamentos, instalações e utensílios incluindo forro, paredes, piso, drenos e outras estruturas eventualmente presentes, compreendendo também o espaço tridimensional onde os mesmos estão inseridos.

Os pontos de coleta de água consistem em todos os pontos de coleta identificados pelo estabelecimento.

Os procedimentos sanitários operacionais são os procedimentos executados durante aquelas etapas de fabricação identificadas como críticas em relação à possibilidade de contaminação cruzada do produto.

De uma forma abrangente a verificação oficial sobre o autocontrole consiste num conjunto de ações, procedimentos e análises realizadas pelo SIM com a finalidade de verificar a efetividade dos autocontroles implantados pelo estabelecimento.

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

As amostragens para a verificação oficial de autocontrole devem seguir o disposto no o quadro do Anexo II.

Na verificação oficial, deverão ser considerados, entre outras, as seguintes orientações em cada elemento de controle:

1 - Fiscalização da manutenção de instalações e equipamentos

O Serviço de Inspeção deve focar seus procedimentos na manutenção dos referidos itens, devendo-se identificar as situações que necessitam ações emergenciais, o mais rápido possível e identificar as deficiências do programa, considerando suas consequências e



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

exigindo da empresa sua correção/atualização. Quando da inspeção das instalações e equipamentos, também se deve verificar as condições de higiene ambiental do setor em pauta, complementando a fiscalização do PPHO.

a)- Durante as inspeções das instalações, o Serviço de Inspeção deve observar:

I - Se as mesmas estão de acordo com o projeto aprovado;

II - Se forro, teto, paredes e piso são de material durável, impermeável e de fácil higienização e se há necessidade de reparos;

III - Se existem sujidades, formação de condensação, neve ou gelo;

IV - 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;

V - Se os locais de manipulação, de processamento, de estocagem de matérias-primas e produtos comestíveis são isolados dos de manipulação, processamento, estocagem de matérias-primas e produtos não comestíveis;

VI - Se os locais onde são manipulados matérias-primas e produtos acabados, nas diferentes fases da produção, são isolados uns dos outros, de forma a prevenir/reduzir contaminações de uns para outros;

VII - Se as instalações (estruturas, salas, depósitos) são mantidas em condições aceitáveis e se suas dimensões são compatíveis com as atividades nelas desenvolvidas.

b)- Durante as inspeções dos equipamentos, o Serviço de Inspeção deve observar:

I - Se foram projetados e construídos de maneira a facilitar sua limpeza/sanitização e se não causam alterações às matérias-primas/produtos quando do seu uso nas respectivas atividades laborais;

II - Se são fáceis de desmontar e se a empresa o faz na frequência prevista para limpeza/sanitização;

III - Se foram instalados em locais que permita ao Serviço de Inspeção avaliar as condições sanitárias;

IV - Se os mesmos precisam de reparos, dando atenção às superfícies que entram em contato com as matérias-primas e alimentos;

V - Se equipamentos/utensílios usados no armazenamento de não comestíveis são instalados/operados de maneira tal, que não exista risco de contaminação cruzada para as matérias-primas e produtos em fabricação ou acabados e se os mesmos estão identificados como de uso exclusivo para não comestíveis;



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- VI - Se existem desgastes nos equipamentos que comprometem a eficiência da limpeza;
- VII - Se o acabamento, a natureza das soldas e os materiais constituintes dos mesmos podem alterar as matérias-primas e os produtos acabados;
- VIII - Se são passíveis de transferência de resíduos e odores às matérias-primas e produtos e se os lubrificantes utilizados são apropriados à situação.

2 - Fiscalização de vestiários, sanitários e barreiras sanitárias

Quando da fiscalização dos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias, os Serviços de Inspeção dos município deverá verificar se essas instalações e equipamentos:

- I - Tem comunicação direta com seções de matérias-primas e produtos comestíveis;
- II - São em número suficiente e tem dimensões adequadas às necessidades;
Se foram projetados e construídos de forma a permitir boa manutenção das condições higiênico-sanitárias das instalações;
- III - Se as condições higiênicas são mantidas nessas instalações;
- IV - Se as barreiras sanitárias estão adequadas, com os equipamentos e dispositivos necessários para a higienização dos calçados e mãos (detergente líquido ou similar, toalhas de papel descartável, não reciclado), água potável de fluxo contínuo, sem torneiras com fechamento manual e se estas higienizações são realizadas na forma e na frequência adequadas;
- V - Se existem pessoas em número suficiente para realizar os registros e monitoramentos da higiene ambiental e do pessoal;
- VI - Se os uniformes são trocados nos vestiários de forma correta e na frequência adequada e especificada pelos estabelecimentos.

3 - Fiscalização da iluminação

Na inspeção do controle da manutenção da iluminação o Serviço de Inspeção deve verificar:

- I - Se existe iluminação nas diferentes áreas da indústria;
- II - Se a cor e a intensidade da luz são adequadas, se permitem boa avaliação das condições higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos, utensílios, matérias-primas e produtos;
- III - Se as luminárias são dispostas de forma a fornecer iluminação uniforme, sem que haja formação de zonas de sombra;



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

IV - Se todas as luminárias são providas de protetores contra a quebra das lâmpadas, caso seja de vidro.

4 - Fiscalização da ventilação

Na fiscalização do controle da manutenção e funcionalidade da ventilação o Serviço de Inspeção deve identificar as situações em que ocorram a formação de vapores, condensações e formação de gelo que requerem ações imediatas e aquelas que não comprometem o processo produtivo, sendo estas últimas aceitáveis. Neste caso, quando o programa de autocontrole identifica tais situações, não há a necessidade da intervenção do Serviço de Inspeção.

Durante a inspeção local e a revisão dos registros de controle dos estabelecimentos o Serviço de Inspeção deve verificar:

I - Se a ventilação é adequada ao controle de odores e vapores indesejáveis, que podem alterar as matérias-primas e produtos ou mascarar odores de deterioração, ou de alguma outra forma alterar matérias-primas e produtos;

II - Se a ventilação é adequada ao controle da condensação;

III - Se há controle na formação de neve ou gelo de forma a evitar alterações nas matérias-primas e produtos;

IV - Se a ventilação proporciona conforto térmico aos operários.

5 - Fiscalização da captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento

Quando a água utilizada pela indústria for proveniente de rede pública de abastecimento os Serviços de Inspeção devem dar atenção ao seu armazenamento e distribuição, procurando identificar falhas que possam levar à sua contaminação. Quando a origem da água for rede privada de abastecimento, os Serviços de Inspeção devem inspecionar o tratamento realizado, verificando-se a turbidez nos pontos de entrada e saída do sistema, comparando os resultados. Neste caso, deve-se conhecer a bacia de captação da água, identificando-se possíveis fontes causadoras de poluição, como outras indústrias, atividades agrícolas e o consequente uso de agrotóxicos, etc.. Com base nessas informações, determina-se a frequência das análises de controle e seu monitoramento. Também devem os Serviços de Inspeção, analisar os registros feitos pelo pessoal responsável pelo tratamento da água e realizar as análises oficiais, que compreendem as análises de rotina e as análises de inspeção. As análises de rotina servem



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

para que sejam verificadas as condições da água utilizada na industrialização e também a eficácia do autocontrole de sua qualidade, devendo-se verificar o teor de CRL e o PH. Estas informações devem ser comparadas com as que são registradas nos autocontroles das indústrias. As análises de inspeção são feitas para a comprovação da obediência aos valores estipulados pela legislação, sendo a sua frequência mínima anual, através de coletas realizadas pelos Serviços de Inspeção, que as enviam a laboratórios credenciados. Durante a inspeção local do controle da captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento, o Serviço de Inspeção deve verificar:

- I - Se os reservatórios apresentam-se em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- II - Se as redes de alimentação e distribuição de água da indústria estão de acordo com o que foi projetado e aprovado e se os pontos de coleta de água estão identificados, se existem eliminadores de vácuo, quando necessários e se existem fins de linhas bloqueados;
- III - Se a água tem pressão e temperatura adequadas nas diferentes áreas de manipulação e processamento de matérias-primas e produtos e demais setores da indústria;
- IV - Se, quando da existência de recirculação de água, como no uso de trocadores de calor, a mesma mantém suas características originais de qualidade;
- V - Se quando há água de reuso esta é mantida livre de patógenos e coliformes fecais;
- VI - Se o volume de água tratada é suficiente para a demanda das indústrias.

Frequência de fiscalização.

6 - Fiscalização das águas residuais

Durante as verificações, os Serviços de Inspeção devem observar:

- I - Se todo o volume de águas residuais é drenado;
- II - Se na recolha das águas residuais, estas não entram em contato com a água de abastecimento;
- III - Se as águas residuais não contaminam equipamentos e utensílios;
- IV - Se as instalações foram projetadas e construídas facilitando o recolhimento das águas utilizadas;
- V - Se, quando houver possibilidade de contaminação da água de abastecimento pelas águas residuais, existem dispositivos que previnam tal situação;
- VI - Se as águas residuais se deslocam em contra fluxo em relação à produção, quando descarregadas diretamente no piso.



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

7 - Fiscalização do controle integrado de pragas

Na fiscalização do controle integrado de pragas o Serviço de Inspeção deve:

- I - Certificar-se de que o programa de autocontrole do controle integrado de pragas está escrito, aprovado e implantado;
- II - Inspecionar o ambiente externo, de forma a identificar a existência de condições que favoreçam ao abrigo ou à reprodução de pragas;
- III - Inspecionar as áreas internas buscando indícios da presença de pragas;
- IV - Revisar armadilhas e iscas, interna e externamente, assim como as barreiras de proteção contra insetos e roedores (telas, portas, janelas, outras aberturas);
- V - Revisar os registros de fiscalização e monitoramento;
- VI - Se, quando o controle de pragas for realizado por empresa terceirizada, verificar o licenciamento da mesma junto ao órgão competente, de acordo com a RDC nº 18 de 2000, da ANVISA, ou outra norma que a substitua ou se sobreponha;
- VII - Verificar se os produtos químicos usados no controle das pragas estão autorizados para tal e se o armazenamento dessas substâncias é feito em local e forma adequada e se há controle restrito das mesmas nas indústrias.

8 - Fiscalização da limpeza e sanitização - Procedimentos padronizados de higiene operacional - PPHO

Na execução da fiscalização local do PPHO - limpeza e sanitização pré e operacional - dos estabelecimentos, os Serviços de Inspeção o farão através da inspeção visual, das unidades de inspeção (UI) - que nada mais é que o espaço tridimensional (largura, altura e profundidade) onde está instalado um equipamento, ou parte dele, abrangendo nesta fiscalização, as condições de higiene e sanitização também das construções e estruturas nele compreendidas (forro, teto, tubulações, vigas, paredes, pisos, drenagem de águas, etc.). Também devem ser fiscalizados os procedimentos de limpeza e sanitização - PPHO pré-operacional e PPHO operacional - devendo-se verificar se os mesmos foram executados de forma correta e de acordo com o descrito nos programas de autocontroles. Normalmente os estabelecimentos realizam as limpezas e sanitização dos equipamentos após o expediente de trabalho, mas os programas devem prever a limpeza de alguns equipamentos durante as operações de manipulação/fabricação. A análise das condições higiênicas, pelo exame visual, pode ser



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

complementada com testes químicos, físicos e microbiológicos, podendo ser colhidas amostras de ingredientes, aditivos, matérias-primas e produtos para análises laboratoriais oficiais. Deve-se verificar se as ações corretivas são efetivas e se as empresas cumprem com os prazos de atendimento das não-conformidades.

Fiscalização local: do controle dos procedimentos de limpeza e sanitização - PPHO pré e operacional - os Serviços de Inspeção devem certificar-se de que:

- I - Os estabelecimentos executam os procedimentos de limpeza e sanitização pré e operacionais previstos nos autocontroles;
- II - Não existam resíduos de matérias-primas e produtos e/ou equipamentos contaminados após as operações de limpeza e sanitização;
- III - Há previsão de monitoramentos diários nos autocontroles e de que os mesmos sejam cumpridos fielmente;
- IV - Quando ocorram contaminações ou outro tipo de alteração de matérias-primas e produtos, são tomadas ações corretivas de forma a restaurar as condições sanitárias ideais e que sejam adotadas também ações preventivas;

No caso do parágrafo anterior, seja dado o destino correto às matérias-primas e produtos;

Fiscalização documental: do controle dos procedimentos de limpeza e sanitização - PPHO pré e operacional - os Serviços de Inspeção devem certificar-se de que:

- I - É realizado o controle das superfícies ou existe outro método para avaliação da eficácia dos programas;
- II - Os estabelecimentos revisam os programas quando são realizadas alterações nas instalações, equipamentos e utensílios, operações e de pessoal;
- III - De forma rotineira, as empresas revisam seus registros buscando atualizá-los;
- IV - Quando ocorram contaminações ou outro tipo de alteração de matérias-primas e produtos, uma ação corretiva seja a reavaliação e alteração dos programas, melhorando suas execuções, quando necessário;
- V - Os registros dos estabelecimentos são suficientes e apresentam-se completamente preenchidos, datados e assinados pelos responsáveis indicados nos autocontroles e que documentem (sejam fiéis) à execução dos procedimentos;
- VI - Existem pessoas responsáveis pela implementação e monitoramento dos procedimentos e que nos programas isso esteja explícito;



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

VII - Os registros sejam mantidos por pelo menos, doze meses, nas indústrias e que estejam disponíveis, a qualquer momento, para o Serviço de Inspeção realizar suas verificações;

VIII - Os registros reflitam as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos;

IX - É feita avaliação rotineira dos autocontroles, de forma a prevenir a contaminação de matérias-primas e produtos;

9 - Fiscalização da higiene, hábitos higiênicos, treinamentos e saúde dos operários

Na fiscalização local do controle da higiene, hábitos higiênicos, treinamentos e saúde dos operários, os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se o pessoal que trabalha, direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos, em qualquer fase do processo de produção/fabricação obedecem as práticas higiênicas para que não causem alterações em matérias-primas e produtos;

II - Se assiduamente, os operários exercitam lavagem e desinfecção das mãos e antebraços antes de entrarem nas áreas de manipulação e se a higiene corporal e outros aspectos relacionados a ela são praticados de forma rotineira;

III - Se os uniformes utilizados apresentam-se limpos e se são trocados e utilizados nas áreas e períodos previstos e restritos às respectivas atividades;

IV - Se, nos casos aceitáveis, os operários que trabalham em diversas áreas das indústrias procedem à troca de uniformes antes de adentrarem às chamadas “áreas limpas”;

V - Se existe controle, por parte das empresas, quando ocorrem alterações no estado sanitário dos operários;

VI - Se, além do exposto no parágrafo anterior, as mesmas controlam o estado ou apresentação das mãos e antebraços dos funcionários e outros aspectos relacionados, como a presença de adornos no corpo;

VII - Se quando da ocorrência de doenças infecciosas, de lesões abertas ou purulentas, de portadores inaparentes ou assintomáticos de agentes causadores de toxinfecções alimentares e afins, os funcionários são afastados de suas atividades, quando em contato, mesmo que indireto, com matérias-primas, produtos em processamento ou acabados, incluindo-se aqui, os funcionários dos Serviços de Inspeção;

VIII - Se as operações realizadas pelos funcionários são adequadas, de forma a preservar a inocuidade das matérias-primas e produtos;



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

IX - Se os verificadores e monitores dos autocontroles têm conhecimento sobre as funções que executam e se estão capacitados para realizá-las.

Na fiscalização documental do controle da higiene, hábitos higiênicos, treinamentos e saúde dos operários, os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se na descrição dos autocontroles de treinamento dos funcionários são previstos/descritos procedimentos de treinamentos que abordam assuntos relacionados a garantir a inocuidade das matérias-primas e produtos e se os mesmos são satisfatórios para tal;

II - Se os funcionários recebem treinamentos nas frequências previstas, se as mesmas são adequadas e se existem registros desses treinamentos;

III - Se existem registros de verificações e monitoramentos em documentos padronizados e efetivamente utilizados;

10 - Fiscalização dos procedimentos sanitários das operações - PSO

Neste caso, os Serviços de Inspeção devem fiscalizar as condições sanitárias das operações industriais. Para isso, os fiscais devem ter conhecimento técnico-científico dos processos de produção que estão acompanhando.

Fiscalização local dos procedimentos sanitários das operações - PSO, os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se na recepção das matérias-primas existem cuidados para que as mesmas não sejam contaminadas;

II - Se durante as manipulações e processamentos existem cuidados de forma a prevenir contaminações cruzadas, evitando-se desnecessários acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, evitando-se contra fluxos;

III - 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;

IV - 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, de forma que não existam condições higiênico-sanitárias inadequadas que possam causar situações de risco para os mesmos. Deve-se ter em mente que este quesito pode ser contemplado no autocontrole do PPHO operacional, dependendo como cada estabelecimento elabora seus autocontroles;



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

V - 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 mantidos em condições higiênicas;

VI - Se os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos, assim como lubrificantes e outros, são atóxicos ou próprios para uso em situações de manipulação/elaboração de alimentos, se não transferem sabores nem odores indesejados e estranhos às matérias-primas e produtos e se são efetivos nas condições previstas de uso;

VII - Se os vapores que entram em contato direto com os produtos são filtrados de forma adequada;

VIII - Se os recipientes são adequados e resistentes ao uso, se não alteram as matérias-primas e produtos, se são de fácil limpeza e higienização e se são mantidos em bom estado de conservação;

IX - Se o uso de matérias-primas e produtos obedece aos princípios do PEPS – primeiros que entram, primeiros que saem (ou FIFO);

X - Se a embalagem secundária é realizada em ambiente separado;

XI - Se os produtos na expedição e antecâmaras ficam em períodos mínimos, suficientes apenas para conferir as condições higiênico-sanitárias;

XII - 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;

XIII - 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, obedece às normas regulamentares quanto à manutenção das temperaturas ao carregar e transportar e se durante o transporte não existem produtos de natureza distintas.

Fiscalização documental do controle dos procedimentos sanitários das operações – PSO - os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se nos autocontroles as ações descritas para evitar contaminações cruzadas são suficientes e adequadas;

II - Se os estabelecimentos dispõem de documentos que confirmem a adequação dos produtos químicos ao seu uso nos respectivos ambientes de processamento/manipulação de alimentos.



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

11 - Fiscalização das Matérias-primas, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade

Na fiscalização local os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se as matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção;

II - Se as matérias primas estão devidamente identificadas, permitindo a rastreabilidade;

III - Se a empresa, quando da recepção, realiza as análises mínimas necessárias para a seleção da matéria prima;

IV - Se a empresa dá destino correto à matéria prima e de acordo com o planejado no autocontrole;

V - Se as matérias primas apresentam suas embalagens íntegras;

VI - 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;

VII - Se as matérias primas são analisadas de forma correta, através de métodos e testes amparados pela legislação, respeitando os programas da empresa e que confirmem resultados confiáveis;

VIII - Se os resultados mensurados atendem à legislação, de maneira que preserve a qualidade dos produtos e a saúde dos consumidores;

IX - Se os veículos transportadores de matérias primas e produtos apresentam-se em boas condições de conservação, com os produtos devidamente organizados em seu interior, se a temperatura durante o transporte é controlada e se os mesmos são vedados à entrada de pragas e sujidades, assim como à saída de líquidos;

X - 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;

XI - 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;

XII - Se na ocorrência de não conformidades, quando do uso de ingredientes, são tomadas atitudes corretivas e preventivas adequadas que evitem a recorrência;

XIII - Se as embalagens originais dos ingredientes os acompanham até o local de preparação dos produtos;



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

XIV - Se é avaliado o destino de ingredientes e produtos quando apresentam suas embalagens rompidas;

XV - Se as embalagens recebidas estão íntegras e se conferem efetivamente proteção aos produtos;

XVI - Se as embalagens secundárias são utilizadas de forma ordenada, na quantidade estritamente necessária, com os devidos cuidados, de forma a evitar carrear contaminações e de acordo com o fluxo de produção;

XXIII - Se os procedimentos implantados permitem rastrear os produtos expedidos;

Na fiscalização documental do controle das matérias-primas, ingredientes e material de embalagem os Serviços de Inspeção devem verificar:

- Se a empresa, em seus autocontroles, prevê destino adequado quando da observação de não conformidades nas matérias primas;
- Se o que é verificado pelos Serviços de Inspeção durante as fiscalizações das áreas de inspeção está de acordo com os registros dos estabelecimentos;

12 - Fiscalização do controle das temperaturas

Na fiscalização local do controle das temperaturas os Serviços de Inspeção devem observar se:

I - 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;

II - Os registros são automatizados, quando possível ou necessário;

IV - Quando da verificação de não conformidades os estabelecimentos adotam ações corretivas eficientes, ações preventivas adequadas, todas elas com embasamento técnico-científico e legal;

V - As temperaturas aplicadas/mantidas nos ambientes garantem a inocuidade e a não alteração das matérias primas, ingredientes e produtos para seu processamento ou consumo.

Na fiscalização documental do controle das temperaturas os Serviços de Inspeção devem verificar se:

I - Os estabelecimentos medem as temperaturas indispensáveis ao controle dos processos, em todas as etapas, nas frequências e no número previsto nos autocontroles;

II - Os instrumentos, equipamentos e dispositivos de controle de temperatura são regularmente aferidos e calibrados e se há registros dessas operações;



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

III - Os registros feitos pelos estabelecimentos estão de acordo, quando comparados com os registros dos Serviços de Inspeção;

IV - Quando da verificação de não conformidades, adotam ações corretivas eficientes, ações preventivas adequadas, todas elas com embasamento técnico-científico e legal.

13 - Fiscalização da Calibração e Aferição dos Instrumentos de Controle dos Processos

Na fiscalização local do controle da calibração e aferição dos instrumentos de controle dos processos os Serviços de Inspeção devem fiscalizar:

I - Se os instrumentos de controle de processos estão identificados;

II - Se há registro da última e data prevista para a próxima aferição ou calibração;

III - Se há assinatura do responsável pela aferição ou calibração na etiqueta de identificação ou outra forma que a substitua;

IV - Se o programa de calibração e aferição está sendo cumprido, ou seja, se as calibrações e aferições são realizadas na forma e frequência descritas;

V - Se, quando ocorrem desvios, são tomadas as devidas ações corretivas e preventivas;

Na fiscalização documental do controle da calibração e aferição dos instrumentos de controle dos processos os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se há registros das ações;

II - Se os registros estão assinados por seus responsáveis;

III - Se, quando for o caso, as calibrações são realizadas em instituições especializadas e credenciadas por órgão regulador competente e se existem documentos que comprovem tais calibrações;

IV - Se as ações corretivas e preventivas praticadas estão descritas nos autocontroles;

V - Se os registros e documentos estão à disposição dos Serviços de Inspeção a qualquer tempo;

14 - Fiscalização dos Controles Laboratoriais, Análises e Recall de Produtos

Na fiscalização local dos controles laboratoriais e de análises os Serviços de Inspeção devem fiscalizar:

I - Se o plano de amostragem descrito está sendo cumprido;

II - Se o manual de bancada, quando da existência de laboratórios de análises, está à disposição dos analistas;



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- III - Se os procedimentos estão de acordo com o manual de bancada;
- IV - Se os analistas dominam as técnicas realizadas;
- V - Se a conduta dos analistas é adequada, utilizam os equipamentos de proteção individual de forma correta e se respeitam as normas de segurança;
- VI - Se as amostras e reagentes são descartados de acordo com o programa de gerenciamento de resíduos do município;

Na fiscalização documental dos controles laboratoriais e de análises os Serviços de Inspeção devem verificar:

- I - Se a empresa possui plano de amostragem descrito;
- II - Se o plano de amostragem é embasado em métodos científicos reconhecidos e/ou legislações e se é efetivo na garantia da inocuidade e qualidade dos produtos;
- III - Se o plano de amostragem é efetivamente cumprido;
- IV - Se existe manual de bancada, se o mesmo contempla as análises mínimas exigidas por lei e se as mesmas são realizadas baseadas em metodologias científicas reconhecidas;
- V - Se existe manual de boas práticas laboratoriais;
- VI - Se existem registros dos treinamentos dos laboratoristas;
- VII - Os registros permitem uma rápida e efetiva recolha dos produtos em caso de recall.

15 - Fiscalização do Controle de Formulação dos Produtos

Na fiscalização local do controle de formulação dos produtos os Serviços de Inspeção devem fiscalizar:

- I - Se as empresas elaboram os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados pelos Serviços de Inspeção;
- II - Se os produtos são fabricados de acordo com as formulações aprovadas pelos Serviços de Inspeção;
- III - Se há registros que comprovem o controle do uso de matérias primas e ingredientes;
- IV - Se nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação, é dado o destino correto, de acordo com a legislação, aos produtos adulterados.

Na fiscalização documental do controle de formulação dos produtos os Serviços de Inspeção devem verificar:

- I - Se as empresas possuem registros de controle de entradas, saídas e uso dos ingredientes;
- II - Se esses registros são compatíveis com os gerados nas demais etapas de fabricação;



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- III - Se as empresas são recorrentes em produzir em desacordo com os padrões estabelecidos pelos Serviços de Inspeção;
- IV - Se os programas das empresas fazem previsão de medidas preventivas e corretivas nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação;
- V - Se os resultados das análises laboratoriais são compatíveis com as formulações aprovadas.

17 - Fiscalização da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC

Neste item a Inspeção Oficial tem por objetivo avaliar a implantação do Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Inicialmente, é preciso conhecer todas as particularidades do Programa, específico para cada processo, a forma de monitoramento, os limites e a frequência com que os procedimentos de controle são executados.

Durante a verificação Oficial deve-se avaliar se o Programa APPCC atende às exigências da legislação. Esta verificação inclui:

- I - Verificação do Programa APPCC imediatamente após qualquer modificação;
- II - Verificação dos registros de monitoramento dos PCC's;
- III- Verificação da adequação e aplicação das medidas corretivas adotadas quando ocorrem desvios;
- IV - Verificação da pertinência dos limites críticos estabelecidos;
- V - Verificação de outros registros pertinentes ao Programa APPCC;
- VI - Observação direta e ou mensuração do limite crítico do PCC;
- VII - Avaliação de resultados de análises correlacionando-os com padrões de inocuidade.

Após a execução dos procedimentos de inspeção e a revisão dos registros deve-se responder às seguintes questões visando avaliar a conformidade desse Elemento de Inspeção:

1 - Análise de perigos

- a) O estabelecimento realizou a análise de perigos?
- b) O estabelecimento identificou todos os perigos que podem ocorrer?
- c) A análise de perigo identifica as medidas preventivas que serão aplicadas?
- d) A análise de perigo dispõe de um diagrama de fluxo que descreve as etapas de elaboração do produto?
- e) A análise de perigo identifica a sua provável utilização ou os consumidores do produto final?



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- f) O resultado da análise de perigo revela que existe um perigo (s) com risco significativo que justifique(m) PCC(s)?
- g) O estabelecimento tem um plano descrito para cada um de seus produtos?
- h) O estabelecimento realizou a validação do Programa APPCC visando determinar se o mesmo atende os objetivos propostos?
- i) Os registros do estabelecimento incluem diversos resultados que atestam o monitoramento do(s) PCC(s) e a conformidade com os limites críticos?
- j) O estabelecimento dispõe de resultados subsequentes que justifiquem a adequação das medidas corretivas visando atingir o controle do PCC após a ocorrência de desvios?

2 - Monitoramento

- a) O plano APPCC lista os procedimentos de monitoramento e a frequência que será usada para monitorar cada PCC visando assegurar a sua conformidade com limites críticos?
- b) Os procedimentos de monitoramento estão sendo executados na forma e frequência previstas no plano APPCC.

3 - Verificação

- a) O plano APPCC prevê procedimentos e frequências de aferição e calibração de instrumentos de monitoramento de processos?
- b) O plano APPCC prevê procedimentos e frequências para observações diretas das atividades de monitoramento e ações corretivas?
- c) O plano APPCC lista os procedimentos e frequências para revisão dos registros gerados e os aplica conforme previsto?
- d) O plano APPCC lista os procedimentos de amostragem como atividade de verificação?
- e) A calibração dos instrumentos de monitoramento de processo é realizada na forma prevista no plano?
- f) As observações geradas pela observação direta (“in loco”) são realizadas de acordo com o previsto no Plano APPCC?
- g) Os registros gerados no monitoramento (PCC's e seus limites críticos, a anotação de temperaturas e outros valores quantificáveis, como previsto no plano APPCC, a calibração de instrumentos, ações corretivas tomadas, a verificação e dados de identificação do produto, incluindo a data e hora da ocorrência) são revisados pelo estabelecimento?

4 - Manutenção dos Registros e Documentos



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- a) O plano APPCC prevê um sistema de manutenção dos registros que documentam o monitoramento dos PCCs?
- b) Os registros contemplam os valores e observações atualizadas obtidas durante o monitoramento?
- c) O estabelecimento dispõe de embasamento para as decisões adotadas durante a análise de perigo?
- d) O estabelecimento possui documentos de referência que embasam a escolha do PCC?
- e) Foi identificado PCC visando prevenir, eliminar ou reduzir o perigo a níveis aceitáveis?
- f) O estabelecimento dispõe de base científica, técnica ou regulamentar para a definição do limite crítico?
- g) Os documentos de embasamento são confiáveis?
- h) O estabelecimento dispõe de embasamento que justifique a frequência de monitoramento prevista no plano APPCC?
- i) O estabelecimento dispõe de embasamento que justifique a frequência de verificação prevista no plano APPCC?
- j) As decisões adotadas pelo estabelecimento são compatíveis com os documentos de embasamento?
- k) Os registros documentam o monitoramento dos PCCs e seus limites críticos?
- m) Os procedimentos e resultados da verificação estão documentados?
- n) Há registro de data e horário em que a verificação foi realizada?
- o) Os procedimentos de aferição/calibração dos instrumentos de monitoramento são registrados?
- p) Os registros são mantidos no estabelecimento por 12 meses?
- q) Se os registros forem arquivados fora dos estabelecimentos após 12 meses, os mesmos podem ser disponibilizados em tempo hábil?

5 - Ações corretivas

- a) O estabelecimento identifica a causa do desvio?
- b) A ação corretiva elimina a causa do desvio?
- c) A ação corretiva assegura que o PCC está sob controle?
- d) Foram implantadas medidas preventivas para evitar a repetição do desvio?
- e) As ações corretivas asseguram que nenhum produto com risco à saúde pública ou alteração chegue ao consumidor, em consequência de desvios do processo?



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- f) O estabelecimento separa todos os produtos com desvios de processo?
- g) O estabelecimento, antes de liberar os produtos com desvios de processo ao consumo, revisa os produtos implicados?
- h) O estabelecimento adota as ações necessárias para assegurar que nenhum produto com risco à saúde pública chegue ao consumidor, em consequência de desvios do processo?
- i) O Plano APPCC foi reavaliado para incorporação do controle de novos desvios ou outro perigo imprevisto?
- j) O estabelecimento possui embasamento para a tomada de decisões durante a reavaliação?
- k) O plano APPCC é reavaliado, no mínimo, anualmente?
- l) O estabelecimento considerou, na análise de perigos, alguma modificação significativa ocorrida nas instalações, equipamentos ou em relação aos produtos?
- m) Ocorreram mudanças que possam comprometer a análise de perigos do plano APPCC?
- n) O estabelecimento revisou o plano em função destas mudanças?
- o) Se a reavaliação evidenciou que o plano APPCC não mais atende a legislação, o mesmo foi modificado imediatamente?

A INSPEÇÃO OFICIAL JULGA O PROGRAMA INADEQUADO QUANDO:

- a) O programa não reúne os requisitos da legislação;
- b) O estabelecimento não executa as atividades contidas no plano;
- c) Há falhas na definição das medidas preventivas e corretivas;
- d) Há falhas na forma prevista para a manutenção dos registros.

17.1 Frequência de fiscalização

Fiscalização Local - A verificação local dos PCC 's deve ser realizada, com frequência mínima, mensal. O procedimento consiste na verificação *in loco* do monitoramento do PCC e registros dos achados para posterior comparação com os registros de monitoramento do estabelecimento. Os horários em que são realizadas as verificações devem ser alternados, evitando-se horários prefixados. Para registro das fiscalizações deve-se utilizar a Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental.

Fiscalização Documental - A verificação documental consiste da revisão de todos os registros do APPCC do estabelecimento, incluindo o próprio plano e os registros gerados no período, devendo ser realizada conforme cronograma da inspeção. Este procedimento tem por objetivo avaliar a implementação do programa pelo estabelecimento e por isso, a análise de perigos, os



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

procedimentos de monitoramento, verificação, manutenção dos registros, documentos e ações corretivas devem ser analisados e comparados com os registros gerados pelo estabelecimento. Os registros devem ser feitos na Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção.

5. PROCEDIMENTOS GERAIS

1 - Aprovação dos programas de autocontrole: Depois de recebidos os autocontroles, os Serviços de Inspeção do município avaliarão se os mesmos estão suficientemente documentados, se atendem ao que os estabelecimentos se propõem e se descrevem realmente as ações realizadas.

2 - Atualização dos programas de autocontrole: Os programas de autocontrole devem ser atualizados sempre que a empresa ou o serviço verifique que o mesmo não está sendo eficiente (recorrência de não conformidades) ou quando ocorrerem modificações na estrutura, fluxo, processos, utensílios e demais casos. Os ajustes em planilhas que não impliquem em alterações na descrição dos PACs não necessitam ser aprovadas pelo SIM, nos demais casos, a empresa deve enviar ao SIM o PAC, em duas vias com as alterações para nova avaliação e aprovação.

3 - Cronograma de fiscalização: O cronograma de fiscalização do SIM é realizado pelos responsáveis do MAPA, onde deve contemplar a fiscalização de todos os autocontroles no período de um ano.

4 - Relatório de Não Conformidade (RNC): Os fiscais dos Serviços de Inspeção devem relatar aos responsáveis legais e responsáveis técnicos das empresas as não conformidades verificadas durante suas fiscalizações.

As penas previstas poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.

As advertências serão aplicadas quando o infrator for primário e desde que não haja evidência do dolo, má fé ou risco sanitário. As multas serão aplicadas nos casos de reincidência de conduta infringente, quando houver manifesto de dolo ou má-fé, conforme a



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

gravidade do caso. O montante da multa será determinado pela soma dos valores individualmente correspondentes às infrações cometidas e classificadas pela sua gravidade, em conformidade aos preceitos da legislação municipal vigente.

5 - Auto de Infração: Quando forem registrados não conformidades por um mesmo motivo, recorrente, que não seja considerado crítico, poderá ser lavrado, em duas vias, Auto de Infração. Nesse caso, os RNC's devem ser citados como elementos de convicção no auto de Infração. Nos casos em que a RNC seja crítica, podendo comprometer as condições higiênico sanitárias dos produtos e colocar em risco a saúde pública, deverá ser preenchido o Auto de Infração sempre em duas vias. As empresas devem elaborar ou adequar e encaminhar (duas cópias assinadas) os programas de autocontrole (PAC) para o serviço de inspeção fazer sua avaliação, estando conforme, será aprovado. Após aprovadas as empresas devem colocar em prática seus autocontroles que, a partir de então, terão sua execução fiscalizada pelo Serviço de Inspeção Municipal.

6 - Histórico: Deverá ser mantido um histórico onde deve conter todas as alterações sucessivas realizadas nos documentos, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO II

Amostragem e sistemática da verificação oficial a ser aplicada a cada elemento de controle.

Elemento	Tipo de verificação (<i>in loco</i> ou documental)	Amostragem mínima (sorteio ou dirigida)	Unidade	Etapa
Manutenção	<i>in loco</i>	10%	AI	*
Água de abastecimento	<i>in loco</i>	10%	Pontos de coleta	*
Controle integrado de pragas	<i>in loco</i>	5%	Armadilhas e dispositivos de proteção contra acesso de pragas	*
Higiene industrial e operacional	<i>in loco</i>	10% para pré-operacional	UI	*
	<i>in loco</i>	10% para pré-operacional	UI	*
Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	<i>in loco</i>	10%	Funcionário	*
Procedimentos sanitários operacionais	<i>in loco</i>	10%	Procedimento	*
Controle de matéria-prima	<i>in loco</i>	100%	Recebimento de matéria-prima referente a 1 lote/produto elaborado	



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

	<i>in loco</i>	10%	recebimento de matéria-prima destinado a aproveitamento condicional	
	<i>in loco</i>	10%	Recebimento de insumo e produto elaborado	Insumo (ingrediente e material de embalagem)
Controle de temperatura	<i>in loco</i>	10%	AI	*
	<i>in loco</i>	10%	UI	*
	<i>in loco</i>	1	Operação	*
	<i>in loco</i>	5	Amostra de produto e/ou matéria - prima	*
Programa de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC)	<i>in loco</i>	50%	Dos demais PCC	Monitoramento/ observação direta/ mensuração direta/ ação corretiva
Análises laboratoriais - autocontrole	<i>in loco</i>	1	Acompanhamento do procedimento de coleta ou da realização de técnica analítica	
Controle de formulação de produtos e combate à fraude	<i>in loco</i>	1	Produto registrado	Formulação/processo/rótulo
Rastreabilidade e recolhimento	<i>in loco</i>	1	Lote de produto elaborado	Produção/ mercado/ recolhimento
Todos os elementos	Documental	3	Dias alternados de registro gerado pela empresa dentro do período avaliado, distintos ou não, para cada elemento	*



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO III

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE N° XXX/SIM

INSPEÇÃO PARTE I - *IN LOCO*

A- 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 in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					
02- Água de abastecimento					



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

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 in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
* preencher quando aferido Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							
3- 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		



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						
4- Higiene industrial e operacional						
Área/instalação/equipamento(conforme plano de inspeção)	Pré-operacional	Implementação/monitoramento/verificação/ação corretiva	Compatibilidade de 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:						
5- Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários						
Área/instalação (conforme o plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável	



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					
6- Procedimentos sanitários operacionais					
Área/instalação/equipamento (conforme o plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					
7- Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas a aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem - IN 49/2006					



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

Matéria-prima/insumo (conforme plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

8- Controle de temperatura

Área/instalação/equipamento/produto/operação (conforme plano de inspeção)	Observação direta/mensuração direta*	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

*No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado).

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

9- Programa de análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC (conforme plano de inspeção)

PCC	Monitoramento/verificação/ação corretiva	Observação direta/mensuração direta*	Há conformidade ? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (sim ou não)	Data	Horário	Responsável

*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).

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

10- Análises laboratoriais (programas de autocontrole)



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

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



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

12- Rastreabilidade e recolhimento

Produto/operação/mercado/destinação (conforme o plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

**13- Bem estar animal

Transporte/desembarque/lotação/descanso /condução/imobilização/sangria/escaldagem/esfola	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

** só é utilizado para estabelecimento com inspeção permanente (abatedouro)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

**14- Identificação, remoção, segregação e destinação de material especificado de risco (MER) – exclusivo ruminante

Área/instalação/operação/MER	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (sim ou não)	Data	Horário	Responsável

** só é utilizado para estabelecimento com inspeção permanente (abatedouro)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

C- **Nome, data, carimbo e assinatura** (dos servidores oficiais e do representante do estabelecimento).



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE N° XXX/SIM/POV

INSPEÇÃO PARTE II - DOCUMENTAL

A - Identificação do período avaliado (de dd/mm/aa A dd/mm/aa)		
B - Avaliação dos registros		
Elemento de controle	Procedimento	Não conforme *
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	



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

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**	Bem-estar animal	
14**	Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)	



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

* marcar com um “X” quando não conforme

** só é utilizado para estabelecimento com inspeção permanente (abatedouro)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

C - Nome, data, carimbo e assinatura (dos servidores oficiais e do representante do estabelecimento)

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE N° XXX/SIM/POV

INSPEÇÃO PARTE III -

RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)	
1. IDENTIFICAÇÃO	
1.1 Razão Social:	
1.2 Número do Registro:	SISBI () SUSAF () SIM ()
2. REGISTROS	
2.1 Foram detectadas, em análises oficiais, violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos, quando couber?	() Sim () Não



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

2.2 Referências (nº do(s) Certificado(s) Oficial(is) de Análise):	
2.3 Foram identificadas reclamações, denúncias ou demandas Formais de consumidores ou comunicações de órgãos terceiros Referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos?	() Sim () Não
2.4 Referências (nº da(s) demanda(s) ou documento(s) referente(s) às reclamações, denúncias e comunicações recebidas):	
2.7 O estabelecimento disponibiliza corretamente dentro dos prazos legais definidos as informações referentes aos dados de produção e comercialização ao SIM (mapas estatísticos)?	() Sim () Não
2.8 Meses/Anos Verificados:	
2.9 Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local?	() Sim () Não
2.10 Referências (nº do(s) Auto(s) de Infração, Termo(s) de Interdição, Termo(s) de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização):	
2.11 Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?	() Sim () Não
2.12 Período considerado da fiscalização dos itens 2.7, 2.9 e 2.11(DD/MM/AAaDD/MM/AA):	2.6 Assinatura e carimbo do(s) Fiscal(is) do SIM/POA que efetuaram fiscalização no estabelecimento:
3.ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO	



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

3.1 Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório como Anexo III da Instrução de Trabalho): RD () 1 () 2 () 3 () 4

3.2 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 à empresa.

ANEXO IV

PLANO DE AÇÃO - DATA: dd/mm/aa

REFERENTE A VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX/SIM/POV



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

Elemento de controle n°	Deficiência registrada	Medida corretiva proposta ou realizada	Data da proposta ou realização	Medida preventiva proposta ou realizada	Data da proposta ou realização	Data e resultado da verificação oficial	Rubrica do servidor SIM responsável pela verificação
Representante do estabelecimento (nome, cargo e assinatura):							
Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da (s) rubrica (s):							



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO III

PROGRAMA DE AUTOCONTROLE		
LOGO DA EMPRESA	NOME DO PAC	PAC 00 <i>Nº Rev.:</i> <i>Data:</i> <i>Páginas: 0 a 0</i>

Cabecalho: Neste item se apresentam as informações do estabelecimento e a identificação do autocontrole; data, número de revisão e número de páginas.

- 1. Apresentação da empresa:** Neste item devem ser descritas as informações do estabelecimento como Razão social, endereço, CNPJ, etc.
- 2. Objetivos**
 - 2.1 Objetivo Geral
 - 2.2 Objetivos específicos
- 3. Documentos de Referência**
 - 3.1 Legislação Aplicável: Legislação obrigatória e coerente com o programa que está sendo descrito
 - 3.2 Documentos Complementares Aplicáveis: Alguma legislação para complementar o que está sendo descrito no programa, quando necessário.
- 4. Campo de Aplicação:** Neste item deve ser descrito onde este programa de autocontrole será aplicado, qual área, equipamento, utensílio, instalação, entre outros.
- 5. Definições:** Neste item deve ser colocado as definições de palavras e termos técnicos que compõem o programa que está sendo descrito, cujo entendimento é indispensável para a sua devida compreensão e aplicação;
- 6. Responsabilidades:** Neste item deve ser descrito as responsabilidades da empresa, dos funcionários, do controle de qualidade, entre outros que fazem parte do programa que está sendo descrito, além disso, dos responsáveis pela implantação, implementação e aprovação.



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

PROGRAMA DE AUTOCONTROLE		
LOGO DA EMPRESA	NOME DO PAC	PAC 00 <i>Nº Rev.:</i> <i>Data:</i> <i>Páginas: 0 a 0</i>

Cabeçalho: Neste item se apresentam as informações do estabelecimento e a identificação do autocontrole; data, número de revisão e número de páginas.

7. Descrição do Procedimento

Neste item deve ser descrito detalhadamente o procedimento que será realizado *in loco*, descrevendo o monitoramento real e o que de fato é conveniente ao programa em questão. A descrição deve ser de forma objetiva, clara e condizente com o que é praticado no estabelecimento, deve ser colocado neste item itens a serem controlados, bem como as condições que devem existir ou ser mantidas, para garantir a eficácia do autocontrole. Não descrever procedimentos sem nexos ou que não tenham a ver com o programa que está sendo descrito, atentar-se muito a este item, pois é um dos mais importantes na estrutura de um PAC, é nele que devem constar as informações necessárias para que todos que leem o programa possam entender como o procedimento é realizado.

8. Monitoramento

Nesse item deve ser descrito os passos para realizar um monitoramento adequado, preciso e auditável. O procedimento de monitoramento pode ser descrito nas planilhas para facilitar o trabalho do monitor, quando necessário.

8.1 O que monitorar: deve-se descrever o item que está sendo monitorado; seja objetivo e claro.

8.2 Frequência: deve-se descrever qual período é realizado o monitoramento.

8.3 Como monitorar: deve-se descrever como que o item é monitorado a forma de aplicação; seja detalhista, claro e objetivo.

8.4 Responsável por monitorar: deve-se descrever qual a pessoa que realiza o controle do item monitorado, de preferência indique pessoas que sejam detalhistas, perfeccionistas e que tenham mente aberta para aprender.

8.5 Não conformidade: deve-se descrever qual o problema que foi verificado ao realizar o monitoramento; seja claro e objetivo.

8.6 Ações Corretivas: define quais as medidas a serem tomadas quando existirem não conformidades, sendo que elas devem estar divididas em ações imediatas e ações planejadas. Ações imediatas: descrever neste item qual é a ação a ser tomada imediatamente diante da não conformidade detectada. Ações planejadas: descrever neste item a ação a ser tomada a fim de prevenir sua recorrência.

8.7 Verificação da ação: verificar as não conformidades que tiveram uma ação imediata ou planejada, necessitando de um período para sua conclusão.



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

PROGRAMA DE AUTOCONTROLE		
LOGO DA EMPRESA	NOME DO PAC	PAC 00 <i>Nº Rev.:</i> <i>Data:</i> <i>Páginas: 0 a 0</i>

Cabeçalho: Neste item se apresentam as informações do estabelecimento e a identificação do autocontrole; data, número de revisão e número de páginas.

9. **Avaliação de efetividade do PAC:** Neste item deve se fazer uma avaliação geral dos programas implantados buscando alternativas para eliminar as não conformidades que ocorrem frequentemente. Citar quais as ações da gerência do estabelecimento frente aos problemas, como por exemplo, reuniões com funcionários do setor que mais tem problema, contratação de empresa consultora para melhorar os processos, etc. Deve-se fazer registro das ações e arquivar as mesmas para possível análise do fiscal .
10. **Verificação:** Neste item deve ser descrito como é realizada a inspeção do processo e análise dos registros do monitoramento dos programas de autocontroles aplicados na empresa. É realizada pelo Responsável Técnico, e geralmente realizada mensalmente.
11. **Anexos (planilhas de monitoramento, e outros):** Neste item devem ser descritas quais as planilhas que estão em anexo ao programa e que foram citadas durante o texto. É constituído basicamente pelas planilhas de monitoramento de cada autocontrole, e o que mais se fizer necessário, anexar ao programa.
12. **Registros de Alterações:** Neste item são indicadas as evidências da análise crítica, da aprovação, do status e da data da revisão, do procedimento documentado. São apontadas as alterações realizadas.
13. **Informações adicionais:** Neste item são descritas informações adicionais que o estabelecimento julgar necessário acrescentar.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:	Aprovação do SIM

Rodapé: Neste item são identificadas as pessoas e suas funções na empresa em relação às responsabilidades assumidas no desenvolvimento dos programas. Também é apontada a data para revisão.



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO VI

QUADRO DE AÇÕES DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Inspeção e Fiscalização	Caráter	Tipo de inspeção	Ação	Frequência mínima	Modelo
	Permanente	Tradicional	Ante mortem Post mortem Coleta de amostras Reinspeção Registro do estabelecimento (projetos e afins) Registros de produtos (análises e afins) Dados estatísticos Verificação do plano de ação/apuração de denúncias	De acordo com demanda	Próprio já estabelecido
	Permanente	Verificação oficial com base nos programas de autocontrole dos estabelecimentos	Notificações administrativas Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas)	Quinzenal (in loco) - Parte I e trimestral (documental) - parte II	Parte I e II do anexo II da Instrução de trabalho



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

			residuais e calibração)		
			Água de abastecimen to		
			Controle integrado de pragas		
			Programa escrito de Higiene industrial e operacional		
			Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários		
			Procedimen tos sanitários operacionai s		
			Controle da matéria-pri ma (inclusive aquelas destinadas ao aproveitame nto condicional) , ingrediente e material de embalagem		
			Controle de temperatur as		



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

			Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle		
			Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)		
			Controle de formulação de produtos e combate à fraude		
			Rastreabilidade e recolhimento		
			Bem-estar animal		
			Identificação, remoção, segregação e destinação do MER		
Inspeção e Fiscalização	Caráter	Periódico	Ação	Frequência mínima	Modelo
	Periódico	Tradicional	Coleta de amostras	De acordo com demanda	Próprio já estabelecido
			Reinspeção		
			Registro do estabelecimento (projetos e afins)		



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

			Registros de produtos (análises e afins)		
			Dados estatísticos		
			Verificação do 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)	(quinzenal/bimestral/semestral)	Parte I e II do anexo II da Instrução de Trabalho
			Água de abastecimento		
			Controle integrado de pragas		
			Programa escrito de Higiene industrial e operacional		
			Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários		
			Procedimentos sanitários		



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

			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)		
			Controle de formulação de produtos e combate à fraude		
			Rastreabilidade e recolhimento		



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ