



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO**

Rua General Osório, 200 – CEP 96900-000 – SOBRADINHO – RS CNPJ 87.592.861/0001-94 – Fones Fones (51)3742.1098

<b>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 15</b> <b>ESTABELECE A NORMATIZAÇÃO PARA MODELO DE ROTEIRO DE INSPEÇÃO</b> <b>SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS COM INSPEÇÃO PERMANENTE OU</b> <b>PERIÓDICA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL REGISTRADOS NO S.I.M. DE</b> <b>SOBRADINHO/RS</b>			
Nº de páginas: <b>02</b>	Data da 1ª Versão <b>18/10/2021</b>	Data da Modificação -	Versão nº: <b>01</b>

A Secretária Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e o Diretor do Serviço de Inspeção Municipal de Sobradinho, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 4.588, de 16 de julho de 2019 e Decreto Executivo nº 7.054, de 11 de junho de 2021, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

CONSIDERANDO a necessidade de estabelecer o modelo oficial de Roteiro de Inspeção Sanitária;

Resolvem:

**Art. 1º-** Aprovar o modelo oficial de Roteiro de Inspeção Sanitária para verificação dos programas de autocontrole pelo S.I.M. incluindo o modelo de plano de ação constante dos ANEXOS I a V desta Instrução.

**Parágrafo único.** O roteiro de inspeção será construído contemplando a verificação oficial dos elementos de controle implantados nos estabelecimentos registrados no S.I.M. que se dará por meio de avaliação documental e “in loco”, conforme Norma Interna DIPOA/DAS nº 01, de 08 de março de 2017.

**Art. 2º-** Para fins desta Instrução são adotadas as seguintes definições:

I - Plano de inspeção: compreende o planejamento descrito de verificação oficial do programa de autocontrole, de forma adaptada à estrutura e processos de cada estabelecimento, devendo contemplar a descrição de todos os procedimentos de fiscalização que serão executados, bem como a frequência de sua aplicação.

II – Área de inspeção (AI): todas as seções ou setores envolvidos na produção e os equipamentos e utensílios envolvidos no processo, A Área de Inspeção inclui: forro, paredes, pisos, drenos e outras estruturas eventualmente presentes.

III – Unidades de Inspeção (UIs): subdivisão de cada Área de Inspeção em Unidades de Inspeção (UIs), que devem ser definidas levando-se em consideração o tempo necessário para sua inspeção visual das superfícies. Este tempo deve ser de aproximadamente 1 minuto. A Unidade de Inspeção (UI) compreende o espaço tridimensional onde está inserido o equipamento, limitado



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO**

Rua General Osório, 200 – CEP 96900-000 – SOBRADINHO – RS CNPJ 87.592.861/0001-94 – Fones Fones (51)3742.1098

por parede, piso, teto e outras estruturas eventualmente presentes.

**Art. 3º-** Esta Instrução normativa entra em vigor na data da sua publicação.

Sobradinho, 18 de outubro de 2021.

Adriano Jeferson Dreher  
Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente

Simeão Setembrino da Silveira Filho  
Diretor do Serviço de Inspeção Municipal



### **Anexo 1**

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

#### **- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)**

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

Avaliar se as AIs dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção ou reinspeção em estabelecimentos de abate.

Avaliar se as AIs dispõem de ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, a umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal e impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.

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

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

#### **- Água de Abastecimento**

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

Avaliar se o estabelecimento dispõe de pontos de coleta de água identificados e representativos do sistema de captação após o tratamento, reservatório e distribuição da água, e nos equipamentos que se fizerem necessários. Avaliar se o vapor e o gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal foram obtidos de forma a garantir sua inocuidade. Mensurar o cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta.

#### **- Controle Integrado de Pragas**

Avaliar se o controle ou o programa é eficaz e contínuo, de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área da empresa. Avaliar in loco as



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

#### **- Higiene Industrial e Operacional**

Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as unidades de inspeção (UIs) sejam limpas e sanitizadas antes do início das operações (pré-operacional) e durante as operações (operacional), de acordo com a natureza do processo de fabricação. A avaliação abrange a implementação, o monitoramento, a verificação e as ações corretivas. A implementação traduz-se na execução dos procedimentos descritos no plano envolvendo a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, e tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes. O monitoramento pré-operacional consiste em avaliar a eficácia da higienização antes do início das operações com intuito de indicar se a UI está ou não em condições sanitárias. O monitoramento operacional consiste em avaliar se a UI mantém ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos. A verificação consiste em avaliar se o monitoramento ou se a implementação estão sendo realizados da forma adequada conforme plano escrito. As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando:

*I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?*

*II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?*

*III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?*

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

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

#### **- Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários**

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

#### **- Procedimentos Sanitários Operacionais**

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



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

Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária. Avaliar se há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional. As embalagens utilizadas em produtos principalmente esterilizados devem ser avaliadas quando a resistência e selagem ou recravação. Avaliar a implementação do disposto na Instrução Normativa nº 49, de 14 de setembro de 2006 do MAPA.

**- Controle de temperaturas**

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

**- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle**

Avaliar se há implantado o sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação. O APPCC pode ser verificado nas seguintes etapas: Monitoramento – devem-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente. Verificação – devem-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente. Ação corretiva/preventiva – deve-se avaliar se as ações executadas considerando:

*I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?*

*II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?*

*III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?*

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

Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC e seus resultados. No caso de estabelecimentos de abate a mensuração do PCC de contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças são obrigatórios.



### **Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação)**

Avaliar *in loco* o procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica, conforme o caso. Por exemplo: análises de recepção do leite e coleta e execução do dripping test. Avaliar se as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas frequências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciadas, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente. Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes.

#### **- Controle de formulação de produtos e combate a fraude**

Avaliar se a formulação, processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o registrado e se garante a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto de origem animal. Na formulação deve-se observar se a composição do produto registrada corresponde ao constatado *in loco*. Verificar se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas. Verificar se a matéria-prima empregada corresponde realmente a declarada seja na sua natureza ou quantidade (Exemplo: troca de espécies do pescado, uso de CMS em quantidade acima do permitido ou em produtos em que seu uso é proibido, adição de soro de leite, adição de temperos, etc).

No processo de fabricação deve-se observar se os parâmetros indicados no processo produtivo foram respeitados conforme a natureza do produto. Exemplo: se o produto for maturado, o tempo e condições de maturação, se o produto for defumado, o método de defumação empregado, se o produto for salgado, o tempo de salga. Realizar as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade *in loco* de matérias-primas e produtos. Exemplo: dripping test, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina empescado, metabissulfito em camarão. Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado *in loco* corresponde ao registrado.

#### **- Rastreabilidade e recolhimento**

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



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

**- Bem-estar animal**

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

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

Avaliar se o estabelecimento que abate ruminante está atendendo seu plano escrito de MER em todas as etapas bem como se está compatível com a legislação vigente.

Todos os **elementos de controle** devem ser verificados pelo Serviço Oficial *in loco*, no mínimo, uma vez dentro do período de um ano.

As não conformidades identificadas durante os procedimentos de verificação oficial dos autocontroles serão registradas nos modelos de formulários constantes nos Anexos II e III ou IV e V, e devem, **para todos os fins, ser tratadas como notificação oficial ao estabelecimento**. O registro das não conformidades nos formulários não isenta o Serviço Oficial da adoção de outras ações fiscais ou administrativas, quando couberem.

Quando o Serviço Oficial constatar não conformidades em momento diferente da ocasião da verificação oficial e nas frequências estabelecidas em normas complementares para estabelecimentos de inspeção permanente e periódica, deverá tratá-las da mesma forma descrita anteriormente, aplicando as ações fiscais cabíveis, quando necessário.

As não conformidades registradas devem ser respondidas pelos estabelecimentos por meio de plano de ação e avaliadas pelo SIM, conforme o modelo de formulário disposto no Anexo V da presente instrução. O plano de ação deve ser enviado ao Serviço Oficial em **até 10 (dez) dias** após a data de ciência, podendo ser por via digital.

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 plano de ação) devem, sempre, considerar os tópicos abaixo:

*I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?*

*II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?*



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO**

Rua General Osório, 200 – CEP 96900-000 – SOBRADINHO – RS CNPJ 87.592.861/0001-94 – Fones Fones (51)3742.1098

*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?*

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO**

Rua General Osório, 200 – CEP 96900-000 – SOBRADINHO – RS CNPJ 87.592.861/0001-94 – Fones Fones (51)3742.1098

**ANEXO II**

**VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE N° XXX/SIM/AA**  
**CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE**  
**PARTE I - IN LOCO**

<b>A- Identificação dos turnos</b>
Número de turnos de trabalho:
Atividades no turno 01:
Atividades n turno 02:
Atividades no turno 03:

<b>B- Elementos de Controle</b>					
<b>01 - Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)</b>					
Área/instalação/equipamento/Utensílio/ instrumento (conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> das empresas	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO**

Rua General Osório, 200 – CEP 96900-000 – SOBRADINHO – RS CNPJ 87.592.861/0001-94 – Fones Fones (51)3742.1098

<b>02 - Água de abastecimento</b>							
Ponto de coleta/ reservatório/ Sistema de tratamento/equipamento	Cloro residual livre (ppm)*	pH*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>In loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
*Preencher quando aferido Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber							

<b>03 - Controle integrado de pragas</b>					
Área/ instalação/ Equipamento	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros <i>In loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO**

Rua General Osório, 200- CEP 96900-000 – SOBRADINHO – RS CNPJ 87.592.861/0001-94 – Fones Fones (51)3742.1098

<b>04 - Higiene industrial e operacional</b>							
Área/instalação/ equipamento/ Utensílio/instrumento	Pré/operacional	Implementação/ Monitoramento/ Verificação/ Ação corretiva	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>In loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber							

<b>05 - Higiene e hábitos de higiene dos funcionários</b>						
Área/ instalação	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros <i>In loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável	
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:						



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO**

Rua General Osório, 200- CEP 96900-000 – SOBRADINHO – RS CNPJ 87.592.861/0001-94 – Fones Fones (51)3742.1098

<b>06 - Procedimentos sanitários operacionais</b>					
Área/instalação/Equipamento/Operação	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros <i>In loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

<b>07 - Controle da matéria-prima(inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem – IN 49/2006</b>					
Matéria-prima/insumo	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros <i>In loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO**

Rua General Osório, 200 – CEP 96900-000 – SOBRADINHO – RS CNPJ 87.592.861/0001-94 – Fones Fones (51)3742.1098

<b>08 - Controle de temperatura</b>						
Área/Instalação/Equipamento/Produto/ operação	Observação Direta/Mensuração Direta*	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros <i>In loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:						

<b>09 - Programa de análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC</b>							
PCC	Monitoramento / Verificação / Ação corretiva	Observação Direta/Mensuração Direta**	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros <i>In loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
**no caso de mensuração direta deve-se registrar o resultado do que foi constatado ( discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado em relação ao limite crítico do PCC). Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:							



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO**

Rua General Osório, 200- CEP 96900-000 – SOBRADINHO – RS CNPJ 87.592.861/0001-94 – Fones Fones (51)3742.1098

<b>10 - Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento aos requisitos sanitários específicos)</b>					
Área/ instalação/ Equipamento/ Operação	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros <i>In loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

<b>11 - Controle de formulação de produtos e combate a fraude (inclusive <i>in natura</i>, conforme plano de inspeção)</b>					
Formulação/Processo/rótulo	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros <i>In loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO**

Rua General Osório, 200- CEP 96900-000 – SOBRADINHO – RS CNPJ 87.592.861/0001-94 – Fones Fones (51)3742.1098

<b>12 Rastreabilidade e recolhimento</b>					
Produto/Operação/Mercado/Destinação/	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros <i>In loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

<b>13 - Bem estar animal</b>					
Transporte/Desembarque/Lotação/Descanso/ Condução/Imobilização/Contenção/Insensibilização/ Sangria/Escaldagem/esfola	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros <i>In loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO**

Rua General Osório, 200 – CEP 96900-000 – SOBRADINHO – RS CNPJ 87.592.861/0001-94 – Fones Fones (51)3742.1098

<b>14 - Identificação, remoção, segregação e destino do material especificado de risco (MER). Exclusivo para ruminantes</b>					
Área/Instalação/Operação/MER/	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros <i>In loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

<b>A- Nome, data, carimbo e assinaturas</b>
Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações com identificação das rubricas:
Assinatura do representante legal do estabelecimento:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO**

Rua General Osório, 200 – CEP 96900-000 – SOBRADINHO – RS CNPJ 87.592.861/0001-94 – Fones Fones (51)3742.1098

**ANEXO III**

**VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX/SIM/AA  
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE  
PARTE II – DOCUMENTAL**

<b>A - Identificação do período avaliado: de ___/___/202__ a ___/___/202__</b>
<b>B - Avaliação dos registros</b>

<b>ELEM. DE CONTROLE</b>	<b>PROCEDIMENTO</b>	<b>*NÃO CONFORME</b>
01	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
02	Água de abastecimento	
03	Controle integrado de pragas	
04	Programa escrito de Higiene industrial e operacional	
04	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
04	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
04	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
04	Registros de verificação e ação corretiva	
04	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
06	Procedimentos sanitários operacionais	
07	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem	
08	Controle de temperaturas	
09	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de	





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO**

Rua General Osório, 200 – CEP 96900-000 – SOBRADINHO – RS CNPJ 87.592.861/0001-94 – Fones Fones (51)3742.1098

**ANEXO IV**

**VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE N° XXX/SIM  
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO  
PARTE I - *IN LOCO***

<b>A- Identificação dos turnos</b>
Número de turnos de trabalho
Atividades realizadas no turno 01:
Atividades realizadas no turno 02
Atividades realizadas no turno 03:

<b>A- Elementos de Controle</b>					
<b>01 - Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)</b>					
Área/instalação/equipamento/Utensílio/ instrumento	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> das empresas	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO**

Rua General Osório, 200- CEP 96900-000 – SOBRADINHO – RS CNPJ 87.592.861/0001-94 – Fones Fones (51)3742.1098

<b>02 - Água de abastecimento</b>							
Ponto de coleta/ reservatório/ Sistema de tratamento/equipamento	Cloro residual livre (ppm)*	pH*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>In loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
*Preencher quando aferido Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber							

<b>03 - Controle integrado de pragas</b>					
Área/ instalação/ Equipamento	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros <i>In loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO**

Rua General Osório, 200- CEP 96900-000 – SOBRADINHO – RS CNPJ 87.592.861/0001-94 – Fones Fones (51)3742.1098

<b>04 - Higiene industrial e operacional</b>							
Área/instalação/ equipamento/ Utensílio/instrumento	Pré/operacional	Implementação/ Monitoramento/ Verificação/ Ação corretiva	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>In loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber							

<b>05 - Higiene e hábitos de higiene dos funcionários</b>					
Área/ instalação	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros <i>In loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO**

Rua General Osório, 200- CEP 96900-000 – SOBRADINHO – RS CNPJ 87.592.861/0001-94 – Fones Fones (51)3742.1098

<b>06 - Procedimentos sanitários operacionais</b>					
Área/instalação/Equipamento/Operação	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros <i>In loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

<b>07 - Controle da matéria-prima(inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem – IN 49/2006</b>					
Matéria-prima/insumo	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros <i>In loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO**

Rua General Osório, 200- CEP 96900-000 – SOBRADINHO – RS CNPJ 87.592.861/0001-94 – Fones Fones (51)3742.1098

<b>08 - Controle de temperatura</b>						
Área/Instalação/Equipamento/Produto/ operação	Observação Direta/Mensuração Direta*	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros <i>In loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:						

<b>09 - Programa de análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC</b>							
PCC	Monitoramento / Verificação / Ação corretiva	Observação Direta/Mensuração Direta**	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros <i>In loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
**no caso de mensuração direta deve-se registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado em relação ao limite crítico do PCC). Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:							



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO**

Rua General Osório, 200 – CEP 96900-000 – SOBRADINHO – RS CNPJ 87.592.861/0001-94 – Fones Fones (51)3742.1098

<b>10 - Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento aos requisitos sanitários específicos)</b>					
Área/ instalação/ Equipamento/ Operação	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros <i>In loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

<b>11 - Controle de formulação de produtos e combate a fraude (inclusive <i>in natura</i>, conforme plano de inspeção)</b>					
Formulação/Processo/rótulo	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros <i>In loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO**

Rua General Osório, 200- CEP 96900-000 – SOBRADINHO – RS CNPJ 87.592.861/0001-94 – Fones Fones (51)3742.1098

<b>12 Rastreabilidade e recolhimento</b>					
Produto/Operação/Mercado/Destinação/	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros <i>In loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

<b>13 - Bem estar animal</b>					
Transporte/Desembarque/Lotação/Descanso/ Condução/Imobilização/Contenção/Insensibilização/ Sangria/Escaldagem/esfola	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros <i>In loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO**

Rua General Osório, 200 – CEP 96900-000 – SOBRADINHO – RS CNPJ 87.592.861/0001-94 – Fones Fones (51)3742.1098

<b>14 - Identificação, remoção, segregação e destino do material especificado de risco (MER). Exclusivo para ruminantes</b>					
Área/Instalação/Operação/MER/	Há não conformidade? Sim ou Não	Compatibilidade com os registros <i>In loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

<b>C - Nome, data, carimbo e assinaturas</b>
Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações com identificação das rubricas:
Assinatura do representante legal do estabelecimento:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO**

Rua General Osório, 200 – CEP 96900-000 – SOBRADINHO – RS CNPJ 87.592.861/0001-94 – Fones Fones (51)3742.1098

**ANEXO V**

**VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE  
Nº XXX/SIM  
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO  
PARTE II – DOCUMENTAL**

<b>A - Identificação do período avaliado: de ___/___/202__ a ___/___/202__</b>
<b>B - Avaliação dos registros</b>

<b>ELEM. DE CONTROLE</b>	<b>PROCEDIMENTO</b>	<b>*NÃO CONFORME</b>
01	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
02	Água de abastecimento	
03	Controle integrado de pragas	
04	Programa escrito de Higiene industrial e operacional	
04	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
04	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
04	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
04	Registros de verificação e ação corretiva	
04	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
06	Procedimentos sanitários operacionais	
07	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem	
08	Controle de temperaturas	



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO**

Rua General Osório, 200 – CEP 96900-000 – SOBRADINHO – RS CNPJ 87.592.861/0001-94 – Fones Fones (51)3742.1098

09	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	
09	Registros de monitoramento e ações corretivas	
09	Registros de verificação e ações corretivas	
09	Registros de validação do programa escrito	
09	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
10	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação	
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)	
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:		

\* Marcar com “X” quando for considerado não conforme.

C- Nome, data, carimbo e assinatura

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura do representante legal da empresa:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO**

Rua General Osório, 200– CEP 96900-000 – SOBRADINHO – RS CNPJ 87.592.861/0001-94 – Fones Fones (51)3742.1098

**ANEXO VI**

**PLANO DE AÇÃO – DATA: \_\_\_/\_\_\_/202\_\_**  
**REFERENTE A VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE**  
**N XXX/SIM**

Elemento de controle e nº	Deficiência registrada	Medida corretiva proposta ou realizada	Data proposta ou De realização	Medida preventiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Data e resultado da Verificação oficial (Atendido, não atendido, no prazo)	Rubrica do servidor da equipe do SIM local responsável pela verificação ficial

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):

Assinatura e carimbo do responsável pela equipe de servidores atuantes no estabelecimento: