



Estado do Rio Grande do Sul

Município de Colorado

Lei Est. nº 4.318 de 03.07.62



PORTARIA Nº 6099/2023

DEFINE AS DIRETRIZES PARA IMPLANTAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (PAC) A SEREM ADOTADOS PELOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE COLORADO; APROVA OS FORMULÁRIOS DE MONITORAMENTO E DE VERIFICAÇÃO DE AUTOCONTROLES; ESTABELECE A PERIODICIDADE DE VERIFICAÇÃO E OS PRAZOS PARA RESPOSTA ÀS INCONFORMIDADES REGISTRADAS.

CELSO GOBBI, Prefeito do Município de Colorado/RS no uso das atribuições legais que lhe confere o Decreto nº 018/2023 de 19 de Junho de 2023 e considerando a necessidade de padronizar a implementação dos Programas de Autocontrole (PAC) e instituir mecanismos de verificação para estes procedimentos,

RESOLVE:

Art. 1º - Fica estabelecido o Roteiro para Implantação dos Programas de Autocontrole na forma do Anexo 1.

Art. 2º - O Serviço Oficial verificará todos os programas, no mínimo, uma vez ao ano, emitindo parecer sobre a conformidade entre o documento e realidade industrial.

§ 1º - As datas dos registros verificados e as eventuais inconformidades identificadas durante os procedimentos de verificação oficial dos autocontroles serão registradas em formulários específicos na forma do Anexo 2.

§ 2º - O registro das não conformidades nos formulários não isenta o Serviço Oficial da adoção de outras ações fiscais ou administrativas, quando couber.

§ 3º - Quando o Serviço Oficial constatar não conformidades em momento diferente da ocasião da verificação oficial deverá tratá-las da mesma forma, aplicando as ações fiscais cabíveis, quando necessário.

Art. 3º - Fica estabelecido o modelo de formulário (Anexo 3), a frequência mensal e as amostragens mínimas (Anexo 4) a serem utilizadas para verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM;

Art. 4º - Fica estabelecido o modelo de Plano de Ação (Anexo 5) para as empresas informarem ao SIM de maneira padronizada as ações que serão adotadas;

Art. 5º - Fica estabelecido o prazo de 10 dias a contar do recebimento do Formulário de Verificação Oficial dos Elementos de Controle para entregar ao SIM (pode ser por via digital) e o Plano de Ação com as ações para regularização das inconformidades;

Art. 6º - O SIM avaliará as 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) sempre considerando as seguintes questões:



Estado do Rio Grande do Sul

Município de Colorado

Lei Est. nº 4.318 de 03.07.62



- 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?

Art. 7º - Após a avaliação do plano de ação apresentado, o SIM irá comunicar o resultado da avaliação à empresa e acompanhar sua execução.

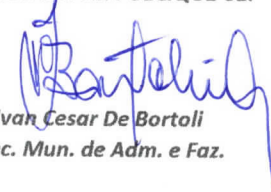
Anexos:

1. Roteiro para implantação dos Programas de Autocontrole;
2. Formulário de Monitoramento Fiscal;
3. Formulários de Verificação Oficial dos Autocontroles;
4. Quadro de frequência e amostragem da verificação oficial a ser aplicada a cada elemento de controle;
5. Modelo de Plano de Ação;

GABINETE DO PREFEITO DE COLORADO-RS, AOS 10 DE OUTUBRO DE 2023.


CELSO GOBBI
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE.


Ivan Cesar De Bortoli
Sec. Mun. de Adm. e Faz.

Anexos:

1 – Roteiro para implantação dos Programas de Autocontrole

O conjunto de autocontroles constitui o Manual de Boas Práticas de Fabricação, sendo que os estabelecimentos deverão entregar ao Serviço Oficial cópia impressa ou digital do manual contemplando a implementação, o monitoramento, as ações corretivas e a verificação, bem como disponibilizar registros abrangendo as seguintes áreas:

I - Manutenção: descrever as instalações, equipamentos e utensílios e suas características construtivas, prevendo a manutenção preventiva quando couber, devendo contemplar a iluminação (natural ou artificial e sua intensidade por setor), a ventilação (natural ou mecânica), o sistema de recolhimento de águas residuais, a calibração ou aferição dos equipamentos de medição;

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, mensal.

II - Água de abastecimento: descrever o sistema de potabilização da água e as instalações relacionadas como captação, tratamento, reservatórios e distribuição, bem como os equipamentos usados para a garantia da potabilidade, contemplando utilidades como vapor e gelo, além de identificar os pontos de coleta e prever a mensuração do cloro residual livre e do pH dos pontos de coleta.

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, uma vez a cada dia de produção.

III - Controle Integrado de Pragas: com as ações previstas neste programa, a empresa deverá evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área do complexo industrial, devendo contemplar o mapa das armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas, a delimitação do perímetro do estabelecimento, bem como os produtos utilizados e procedimentos.

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, quinzenal;

b) o programa poderá ser executado por empresa terceirizada e deverá contemplar as

pragas, como moscas, baratas e quaisquer outros insetos de relevância local, bem como os roedores;

c) também devem ser previstos controles para a entrada de vetores como gatos, cães

e outros animais;



d) os responsáveis deverão agir cautelosamente quanto ao emprego de venenos, sendo que não é permitido uso nas dependências destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis, salvo expressa autorização do SIM;

IV - Higiene industrial e operacional: deve contemplar procedimentos que garantem que estruturas estejam limpas e sanitizadas antes do início das operações (pré-operacional) e durante as operações (operacional), de acordo com a natureza do processo de fabricação, contemplando também a higienização dos reservatórios de água de abastecimento;

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, uma vez antes e uma vez durante cada dia de produção;

b) devem ser lavados e desinfetados diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados;

c) todas as dependências industriais devem ser mantidas em condições de higiene antes, durante e após a realização dos trabalhos;

d) os detergentes e desinfetantes empregados devem ser previamente aprovados pelos órgãos competentes;

e) higienizar diariamente ou sempre que necessário os instrumentos de trabalho. **V - Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários:** deve descrever as práticas higiênicas e de asseio que os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal devem adotar, bem como os treinamentos para as atividades que desempenham.

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, uma vez a cada dia de produção;

b) os colaboradores devem manter condições de higiene e asseio pessoal que evitem contaminações físicas, químicas e microbiológicas que possam ser transferidas ativamente do manipulador para o produto;

c) o pessoal que manipula produtos comestíveis deve usar uniforme completo (calça, camiseta ou jaleco, touca e botas de cor clara), mantido convenientemente limpo, e adotar cuidados que evitem o cruzamento e a contaminação com produtos não comestíveis;

d) o pessoal que manipula produtos não comestíveis deve usar uniforme completo em cor diferente de branco e adotar cuidados que evitem o cruzamento e a contaminação de produtos comestíveis;

1. as condições de higiene de que trata esta alínea abrangem o não uso de maquiagens, adornos, barba exposta e outros aspectos que possam ser considerados risco à inocuidade dos produtos;

2. paliativamente podem ser utilizadas luvas, máscaras, toucas tipo burca e outros artifícios que minimizem os riscos de contaminação;



e) não é permitido realizar refeições nos locais de trabalho, bem como depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade nas dependências industriais;

f) é proibido fumar fora de área especificada para esta finalidade;

g) é proibido cuspir ou escarrar no chão no perímetro industrial;

h) será exigido de todos os colaboradores Atestado de Saúde que evidencie a aptidão para manipular alimentos:

1. o Atestado de Saúde Ocupacional ser renovado, no mínimo, anualmente;
2. Colaboradores que apresentarem dermatoses, cortes, feridas ou quaisquer doenças infectocontagiosas ou repugnantes deverão ser afastados da função até que a situação seja sanada;

i) não é permitida a guarda de material estranho na indústria;

j) não é permitida a utilização de qualquer dependência da agroindústria como residência;

l) vetar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento ou pelo Serviço de Inspeção. **VI - Procedimentos Sanitários das Operações (PSO):** mapear os processos com foco no risco sanitário de cada operação bem como as ações propostas de forma a evitar contaminações cruzadas:

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, uma vez a cada dia de produção;

b) conservar ao abrigo de contaminações de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte;

c) inspecionar, previamente, os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitando os que forem julgados sem condições de uso;

d) não acondicionar matérias-primas ou produtos destinados à alimentação humana em recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis;

e) os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis;

f) higienizar em periodicidade adequada os instrumentos de trabalho;

VII - controle de matérias-primas: deverá especificar os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento das matérias-primas, ingredientes e embalagens, prevendo o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado, considerando como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária, e atendendo o disposto na Instrução Normativa nº 49, de 14 de setembro de 2006 ou outras que vierem a substituir.



a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, uma vez a cada mês. **VIII - controle de temperaturas:** deve contemplar os controles da temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação, sendo que produtos resfriados deverão ter temperatura entre 0 e 7°C e congelados abaixo de -12°C;

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, uma vez a cada dia de produção.

IX - controle de formulação de produtos: descrever como são realizados os monitoramentos sobre a elaboração dos produtos formulados, com foco na garantia da identidade, qualidade, segurança higiênico-sanitária e tecnológica do produto de origem animal:

a) a frequência de monitoramento, quando couber, deverá ser, no mínimo, uma vez a cada mês;

b) controlar os aditivos e ingredientes adicionados, respeitando a concentração ou quantidade aprovadas;

c) aferir se a matéria-prima empregada corresponde à declarada;

d) Controlar tempos de defumação, maturação, salga etc.;

e) controlar percentuais de dripping test, a recepção de leite cru refrigerado, a histamina em pescado e o metabissulfito em camarão;

f) monitorar se os rótulos utilizados correspondem ao registrado.

X - rastreabilidade e recolhimento: demonstrar mecanismos de rastreio e recolhimento dos produtos de origem animal, em todas as etapas da produção e distribuição, partindo do produto final até a matéria-prima ou da matéria-prima até o produto elaborado, contemplando as etapas de segurança no sentido de resguardar que as matérias-primas estejam autorizadas ou habilitadas para determinado produto, sendo que para os casos de não conformidade detectada, deverá prever o devido recolhimento da produção e a adequada destinação;

a) os procedimentos de rastreabilidade e recolhimento deverão estar disponíveis para serem acionados a qualquer tempo.

XI - bem-estar animal: os estabelecimentos de abate devem prever procedimentos referentes ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola adotados, atendendo o disposto na Instrução

Normativa nº 365 de 16 de julho de 2021 e outras complementares ou que vierem a substituir;

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, a cada dia de abate. **XII - identificação, segregação e destinação de Materiais Especificados de Risco (MER):** os estabelecimentos abatedores de ruminantes deverão remover, segregar e inutilizar os Materiais Especificados de Risco para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate, prevendo recipientes e instrumentos específicos para esta finalidade de modo que não haja mistura com produtos comestíveis nem condenas para

graxaria, atendendo o Memorando-Circular n° 001/2007/CGI/DIPOA de 23 de janeiro de 2007 ou outras que vierem a substituir.

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, a cada dia de abate.

2. Formulário de Monitoramento Fiscal

Estabelecimento: _____

SIM: _____

DATA: ____/____/____

Nº	Elemento de controle	Situação observada	Ação fiscal	Horário	Responsável
01	Manutenção				
02	Água de abastecimento				
03	Controle integrado de pragas				
04	Higiene industrial e operacional				
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários				
06	Procedimentos Sanitários Operacionais				
07	Controle de matérias primas				
08	Controle de temperaturas:				
09	Controle na formulação de produtos				
10	Rastreabilidade e recolhimento				

9.

Verificados nesta data registros dos dias:

As inconformidades encontradas nos registros e respectivas Ações Fiscais estão descritas no Formulário para Verificação Oficial dos Autocontroles do período.

3. Formulário para verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM:

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE

CARÁTER DE INSPEÇÃO () 1- PERMANENTE () 2 - PERIÓDICA

A- Identificação:	
Nome da empresa:	
SIM nº:	Mês / ano:

B- Elementos de Controle					
01 Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)					
Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

02 Água de abastecimento							
Ponto de coleta/ Reservatório/ Sistema de Tratamento/Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Cloro residual livre (ppm)*	pH*	Há não conformidade ? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

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

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

04 Higiene industrial e operacional							
Área/Instalação/ Equipamento/ Utensílio/ Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Pré/ Operacional	Implementação/ Monitoramento/ Verificação/ Ação corretiva	Há não conformidade de? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
- Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

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

06 Procedimentos sanitários operacionais					
Área/Instalação/Equipamento/Operação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

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

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

08 Controle de temperaturas						
* No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado)						
Área/Instalação/Equipamento/ Produto/Operação (Conforme plano de inspeção)	Observação direta (GQ)/ Mensuração direta (SIM)*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

09 Controle de formulação de produtos e combate a fraude (inclusive <i>in natura</i> , conforme plano de inspeção)					
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 (Rubrica)
- Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

10 Rastreabilidade e recolhimento

Produto/Operação/Mercado/ Destinação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

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

11 Bem-estar animal

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 (Rubrica)

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

12 Identificação, remoção, segregação e destinação do material específico de risco (MER). (Exclusivo ruminantes)

Área/Instalação/ Operação/MER (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

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

C - Nomes, data, carimbos e assinaturas

4. Quadro de frequência e amostragem da verificação oficial a ser aplicada a cada elemento de controle;

Elemento	Tipo de verificação (<i>in loco</i> ou documental)	Grupo de estabelecimento (1 ou 2)	Amostragem mínima (sorteio ou dirigida)	Unidade	Etapa
Manutenção	<i>In loco</i>	1 e 2	10%	Área de Inspeção	-
Água de abastecimento	<i>In loco</i>	1 e 2	10%	Pontos de coleta	-
Controle integrado de pragas	<i>In loco</i>	1 e 2	5%	Armadilhas e dispositivos de proteção contra o acesso de pragas	-
Higiene Industrial e Operacional	<i>In loco</i>	1 e 2	5% pré-operacional	Unidade de Inspeção	-
		1 e 2	5% para operacional	Unidade de Inspeção	-
Higiene hábitos e higiênicos dos funcionários	<i>In loco</i>	1 e 2	0,5%	Funcionário	-
Procedimentos sanitários ambientais	<i>In loco</i>	1 e 2	10%	Procedimento	-
Controle de matéria-prima	<i>In loco</i>	1 e 2	100%	Recebimento de matéria prima referente a 1 produto/lote elaborado	-

2

	<i>In loco</i>	1 e 2	1%	Recebimento matéria prima destinada ao Aproveitamento o condicional	-
	<i>In loco</i>	1 e 2	1	Recebimento de insumo de produto elaborado	Insumo (ingrediente, material de embalagem)
Controle de temperatura	<i>In loco</i>	1 e 2	5%	Área de Inspeção	-
	<i>In loco</i>	1 e 2	5%	Unidade de Inspeção	-
	<i>In loco</i>	1 e 2	1	Operação	-
	<i>In loco</i>	1 e 2	5	Amostras de produto ou e/matéria prima	-
Controle de formulação de produtos e combate e fraude	<i>In loco</i>	1 e 2	1	Produto registrado	Formulação / processo / rótulo
Recolhimento e rastreabilidade	<i>In loco</i>	1 e 2	1	Lote de produto elaborado	Produção / mercado / recolhimento
Bem-estar animal	<i>In loco</i>	1	1	Veículo de transporte	Transporte / desembarque e
	<i>In loco</i>	1	5	Curral, gaiola ou pocilga	Lotação / descanso
	<i>In loco</i>	1	5	Animal	Imobilização ou contenção
	<i>In loco</i>	1	5	Animal	Insensibilização, sangria e. Escaldagem ou esfola

Identificação, remoção, segregação e destinação do material	<i>In loco</i>	1	5	Carcaça, cabeça e intestino	Todos os pontos / locais de remoção / segregação
específico de risco (MER)	<i>In loco</i>	1	1	Embalagem	Destinação / inutilização
Todos os elementos	documentos	1 e 2	3	Dias alternados de registros gerados pela empresa dentro do período avaliado, distintos ou não, para cada elemento	-

5. Modelo de Plano de Ação

Elemento de Controle nº	Deficiência Registrada	Medida corretiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Medida preventiva Realizada	Data proposta ou de realização	Data e resultado da verificação oficial	Rubrica do servidor da equipe do SIM local responsável pela verificação

S