NORMA INTERNA DIPOA/SIM Mariópolis Nº 01, DE 05 DE JANEIRO DE 2021

O CHEFE DA DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, Do município de Mariópolis- PR no uso das atribuições que lhe confere a Lei n° 43/2018, de 14 de novembro de 2018 e a Portaria n° 42, de 10 de abril de 2020, resolve:

 Art. 1º Aprovar os modelos de formulários, estabelece as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização, para verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM, bem como o manual de procedimentos.

 Art. 2º A verificação dos autocontroles será realizada por Fiscal de Inspeção Municipal com formação em Medicina Veterinária, ocupante do cargo definido na Lei n° 43/2018, de 14 de novembro de 2018.

Parágrafo único. O Fiscal de Inspeção Municipal com formação em Medicina Veterinária é responsável pela coordenação e pela orientação das atividades desempenhadas pelos ocupantes dos cargos de nível técnico, auxiliar do serviço de inspeção.

Art. 3º A verificação dos programas de autocontrole se dará por meio da avaliação in loco ou documental.

§1º A verificação in loco nos estabelecimentos registrados sob inspeção instalada em caráter permanente será aplicada de maneira mensal, conforme Anexo II, parte I.

§2º A verificação documental nos estabelecimentos registrados sob inspeção instalada em caráter permanente será aplicada na frequência trimestral, conforme Anexo II, parte II.

§3º A frequência da verificação dos autocontroles nos estabelecimentos registrados ou relacionados sob inspeção instalada em caráter periódico conforme necessidade verificada pelo SIM ou ao menos uma vez ao semestre.

§4º A verificação in loco de que trata o §3º deste artigo será aplicada conforme Anexo II, parte I.

§5º A verificação documental de que trata o §3º deste artigo será aplicada conforme Anexo II, parte II.

 Art. 4º Todos os elementos contidos nos formulários anexos a esta Norma Interna devem ser verificados pelo Serviço de Inspeção Municipal, in loco, no mínimo uma vez por ano.

Art. 5º 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.

Art. 6º Fica estabelecido o prazo de dez dias para apresentação do plano de ações corretivas e preventivas, pelo estabelecimento, frente as não conformidades notificadas.

§ 1º O plano de ação gerado pelo estabelecimento deve ser apresentado ao Sim no prazo de 5 dias.

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal avaliará o plano de ação gerado pelo estabelecimento e o seu cumprimento.

Art. 7º Esta Norma Interna entra na data de sua publicação.

Mariópolis 06 de Janeiro de 2021

Darlan Schmitt, Chefe da Divisão de Inspeção

ANEXO I
Manual de procedimentos de verificação oficial dos autocontroles dos estabelecimentos registrados no SIM.

 Da supervisão, da fiscalização propriamente dita e da verificação oficial com base nos autocontroles É importante que as atividades de supervisão, de fiscalização e de verificação oficial com base nos autocontroles das empresas estejam claramente definidas para o Serviço Oficial. A supervisão, a cargo dos SIM, consiste na avaliação realizada por estes serviços quanto às condições gerais de funcionamento dos estabelecimentos registrados. A verificação oficial com base nos autocontroles é atividade inerente à fiscalização e visa avaliar, principal e especificamente, a implementação dos programas de autocontrole por parte das empresas registradas.

Das ações do SIM – O serviço de inspeção 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, unidades 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. A unidade de inspeção (UI) consiste em subdivisão de uma área de inspeção que compreende o espaço tridimensional onde está inserido o equipamento, instalações e utensílios, limitada por parede, piso e teto, levando-se em consideração o tempo necessário para realização da inspeção visual das superfícies. Uma AI pode ser constituída por várias UI.

Os pontos de coleta de água consistem em todos os pontos de coleta identificados pelo estabelecimento abrangendo captação após tratamento, reservatórios, distribuição e eventuais equipamentos.

Os procedimentos sanitários operacionais são os procedimentos executados durante aquelas etapas de fabricação identificadas como críticas em relação a 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 Serviço de Inspeção Federal 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.

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

1. **Manutenção** (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)
a- Avaliar se as AIs, 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.
b- 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.
c- 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.
d- 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.
e- 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.

2. **Água de Abastecimento**
a- 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.
b- 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.
c- 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 a inocuidade.
d- Mensurar o cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta.

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

4.**Higiene Industrial e Operacional**
a- Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as 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.

5. **Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários**
a- 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.
b- Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são treinados considerando as atividades que desempenham.

6.**Procedimentos Sanitários Operacionais**
a- Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais foram mapeados considerando o processo produtivo.
b- 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
c- Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens.
d-Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado.

 7. **Controle de temperaturas**

a- Avaliar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação.
b- Mensurar as temperaturas de ambientes, equipamentos, operações e de produtos/matérias-primas, conforme o caso.

 8. **Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle**
a- Avaliar se há implantado o sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação.
b- Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC e seus resultados

9. **Análises laboratoriais** (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação)
a- 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
b- 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.
c- Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes.

10. **Controle de formulação de produtos e combate a fraude**

a- Avaliar se a formulação, processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o registrado e se garantem a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto de origem animal.
b- Na formulação deve-se observar se a composição do produto registrada corresponde ao constatado in loco.
b- Verificar se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas.
c- Verificar se a matéria-prima empregada corresponde realmente a declarada seja na sua natureza ou quantidade (Exemplo: troca de espécies do pescado, uso de condimentos em quantidade acima do permitido ou em produtos em que seu uso é proibido, adição de soro de leite, adição de temperos seja por injeção ou tumbleamento).
d- 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.
e- Realizar as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos
f- Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado. Rastreabilidade e recolhimento
g- 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.
h- 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.

**Anexo I - Sistemática de análise dos resultados**

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
PARTE I - IN LOCO

|  |  |
| --- | --- |
| Identificação da Empresa |  |
| Registro SIM |  |
| CNPJ |  |

|  |
| --- |
|  Elementos de Controle |
| **Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais, calibração)** |
| Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento | Há não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Fiscal |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber (registrar em auto próprio):  |

|  |
| --- |
| **Água de abastecimento** |
| Ponto de coleta/Reservatório/Sistema de tratamento/Equipamento (Conforme plano de inspeção) | Cloro residual livre ppm e pH (quando aferido) | Há não conformidade? (Sim ou Não | Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Fiscal |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |   |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber (registrar em auto próprio):  |

|  |
| --- |
| **Controle Integrado de Pragas** |
| Área/Instalação/Equipamento (Conforme plano de inspeção | Há não conformidades? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Fiscal |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber (registrar em auto próprio):  |

|  |
| --- |
| **Higiene industrial e operacional** |
| Área/Instalação/Equipamento/Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção) | Há não conformidades? (Sim ou Não) | Implementação/Monitoramento/Verificação/Ação Corretiva | Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Fiscal |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |   |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber (registrar em auto próprio):  |

|  |
| --- |
| **Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários** |
| Área/Instalação/ (Conforme plano de inspeção) | Pré Operacional | Implementação/Monitoramento/Verificação/Ação Corretiva | Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Fiscal |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |   |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber (registrar em auto próprio):  |

|  |
| --- |
| **Procedimentos sanitários operacionais** |
| Área/Instalação/ Equipamento/ Operação (Conforme plano de inspeção) | Pré Operacional | Implementação/Monitoramento/Verificação/Ação Corretiva | Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Fiscal |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |   |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber (registrar em auto próprio):  |

|  |
| --- |
| **Controle da matéria-prima** |
| Matéria Prima /Insumo (Conforme plano de inspeção)  | Há não conformidades? (Sim ou Não) | Implementação/Monitoramento/Verificação/Ação Corretiva | Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Fiscal |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |   |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber (registrar em auto próprio):  |

|  |
| --- |
| **Controle de temperaturas** |
| Área/Instalação/ Equipamento/Produto Operação (Conforme plano de inspeção) | Observação direta/mensuração direta | Há não conformidades? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Fiscal |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |   |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber (registrar em auto próprio):  |

|  |
| --- |
| **Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC** |
| Monitoramento/Verificação /Ação Corretiva | Há não conformidades? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Fiscal |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber (registrar em auto próprio):  |

|  |
| --- |
| **Análises laboratoriais** |
| Área/Instalação/ Equipamento/Operação | Há não conformidades? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Fiscal |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber (registrar em auto próprio):  |

|  |
| --- |
| **Controle de formulação de produtos e combate a fraude** |
| Área/Instalação/ Equipamento/Operação | Há não conformidades? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Fiscal |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber (registrar em auto próprio):  |

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
PARTE II - DOCUMENTAL

|  |
| --- |
| Avaliação dos registros |
| Elementos de Controle | Procedimento | \*Não conforme (X) |
|  | Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração) |  |
|  | Água de abastecimento |  |
|  | Controle integrado de pragas |  |
| Higiene industrial e operacional | 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 |  |
|  | Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários |  |
|  Controle da matéria-prima | Procedimentos sanitários operacionais |  |
| Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem |  |
|  | Controle de temperaturas |  |
|  | Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle |  |
|  | 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 |  |
|  | Análises laboratoriais |  |
|  | Controle de formulação de produtos e combate à fraude |  |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber: |