



INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 08 ESTABELECE A NORMATIZAÇÃO PARA O MODELO DE VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE EM ESTABELECIMENTOS COM INSPEÇÃO PERMANENTE OU PERIÓDICA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL			
Nº de páginas: 29	Data da 1ª Versão 12/11/2025	Data da Modificação -	Versão nº: 01

O Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e o Diretor do Serviço de Inspeção Municipal de Arroio do Tigre, 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 3.727, de 30 de outubro de 2025 e Decreto Municipal nº 3.760, de 31 de outubro de 2025, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

Resolvem:

Considerando a necessidade de estabelecer Modelo de Verificação Oficial de Elementos de Controle.

RESOLVE:

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*.

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

I - Plano de Inspeção (PI): 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 (um) minuto. A Unidade de Inspeção (UI) compreende o espaço tridimensional onde está inserido o equipamento, limitado por parede, piso, teto e outras estruturas eventualmente presentes.

DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 3º Casos omissos serão dirimidos pelo Serviço de Inspeção Municipal e pela Equipe Técnica do CI/JACUÍ.

Art. 4º Os procedimentos que trata essa Instrução Normativa serão realizados sem prejuízo ao cumprimento dos demais atos normativos específicos.

Art. 5º Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Arroio do Tigre, 12 de novembro de 2025.

Gilberto Abel Schaffer
Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente

Jennifer Toassi
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)**

1 - 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.

2 - 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 inspeção em estabelecimentos de abate.

3 - 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.

4 - 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.

5 - 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**

1 - 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.

2 - 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.

3 - 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.

4 - Mensurar o cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta.

- Controle Integrado de Pragas

1 - 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.

2 - Avaliar in loco as armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas e perímetro do estabelecimento.

- Higiene Industrial e Operacional

1 - 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 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

1 - 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.

2 - 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

1 - Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais foram mapeados considerando o processo produtivo.

2 - Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais estão sendo executados conforme previsto no programa escrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto.

3 - Avaliar o controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem

4 - 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.

5 - Avaliar se há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional.

6 - 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

1 - Avaliar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação.

2 - Mensurar as temperaturas de ambientes, equipamentos, operações e de produtos/matérias-primas, conforme o caso.

3 - 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

1 - 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:

a) Monitoramento – devem-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

b) Verificação – devem-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

c) 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 eleite em carcaças são obrigatórios.

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

1 - 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*.

2 - 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.

3 - Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes.

- Controle de formulação de produtos e combate a fraude

1 - 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*.

2 - Verificar se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas.

3 - 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).

4 - Avaliar o processo de fabricação, observando 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.

5 - 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

1 - 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.

2 - 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

1 - Avaliar se os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaldagem, esfola 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)

1 - 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, serem 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 S.I.M, conforme o modelo de formulário disposto no Anexo V da presente instrução. O plano de ação deve ser enviado ao Serviço Oficial em até 15 (quinze) dias após a data de ciência, podendo ser por via digital.

A avaliação pelo S.I.M 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?

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

ANEXO
II

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

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

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> das empresas	Data	Horário	Responsável

02 - Água de abastecimento							
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							

03 - Controle integrado de pragas						
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:						

04 - Higiene industrial e operacional

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

05 - Higiene e hábitos de higiene dos funcionários

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:

06 - Procedimentos sanitários operacionais

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:					

07 - Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem – IN 49/2006

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:					

08 - Controle de temperatura						
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:						

09 - Programa de análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC							
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
<p>**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).</p> <p>Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:</p>							

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

11 - 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>Inloco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

12 Rastreabilidade e recolhimento					
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:					

13 - Bem estar animal					
Transporte/Desembarque/Lotação/Descanso/ Condução/Imobilização/Contenção/Insensibilizaç ão/ 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:					

14 - Identificação, remoção, segregação e destino do material especificado de risco (MER). Exclusivo para ruminantes					
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:					

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

ANEXO III

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE N° XXX/SIM/AACARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE

PARTE II – DOCUMENTAL

A - Identificação do período avaliado: de ___/___/202_a___/___/202_

B - Avaliação dos registros

ELEM. DE CONTROLE	PROCEDIMENTO	*NÃO CONFORME
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	
	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:

ANEXO
IV

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
Nº XXX/SIMCARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO
PARTE I - IN LOCO

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

A- Elementos de Controle					
01 - Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)					
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:					

02 - Água de abastecimento							
Ponto de coleta/ reservatório/ Sistema de tratamento/equipament o	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	Responsáv el
*Preencher quando aferido Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber							

03 - Controle integrado de pragas					
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:					

04 - Higiene industrial e operacional

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

05 - Higiene e hábitos de higiene dos funcionários

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:

06 - Procedimentos sanitários operacionais

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:					

07 - Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem – IN 49/2006

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:					

08 - Controle de temperatura

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:						

09 - Programa de análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC

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:							

10 - Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento aos requisitos sanitários específicos)					
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:					

11 - 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
Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:					

12 Rastreabilidade e recolhimento					
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:					
C - Nome, data, carimbo e assinaturas					
Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações com identificação das rubricas:					
Assinatura do representante legal do estabelecimento:					

ANEXO V

**VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE
CONTROLE Nº XXX/SIM**

**CARÁTER DE INSPEÇÃO
PERIÓDICO PARTE II –
DOCUMENTAL**

A - Identificação do período avaliado: de / /202 a__/___/202__
B - Avaliação dos registros

ELEM. DE CONTROLE	PROCEDIMENTO	*NÃO CONFORME
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 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	
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:

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 oficial

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: