

Transcrito pela Food Design*



SISTEMAS DE GESTÃO INTEGRADOS
PARA A CADEIA DE ALIMENTOS

NORMA INTERNA DIPOA/SDA Nº 01, DE 08 DE MARÇO DE 2017

O DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no uso das atribuições que lhe confere o Decreto nº 8.852, de 20 de setembro de 2016 e a Portaria nº 99, de 12 de maio de 2016, tendo em vista o disposto no Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952 e na Portaria nº 215, de 27 de abril de 2001, e o que consta no Processo nº 21000.023446 /2016-58, resolve:

* Esta norma interna foi transcrita a partir do site do <http://alimentosconsultoria.com.br/>. Para consultar a versão original consulte o MAPA/ DIPOA.



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 (SIF) ou relacionados (ER) junto ao DIPOA/SDA, bem como o manual de procedimentos.

Parágrafo único. Esta norma será aplicada sem prejuízo ao cumprimento de acordos bilaterais ou multilaterais com países importadores de produtos de origem animal e à realização de ações fiscalizatórias específicas.

Art. 2º A verificação dos autocontroles será realizada por Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária, ocupante do cargo definido na Lei nº 10.883, de 16 de junho de 2004 ou ocupante dos cargos de nível técnico definidos no Decreto nº 8.205 de 12 de março de 2014, respeitadas as devidas competências.

Parágrafo único. O Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária é responsável pela coordenação e pela orientação das atividades desempenhadas pelos ocupantes dos cargos de nível técnico.

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 na frequência quinzenal, 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 será aplicada de acordo com o cálculo do Risco Estimado Associado ao estabelecimento estabelecido em norma específica (RD, Anexo III, parte III).

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

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

Art. 4º Todos os elementos contidos nos formulários anexos a esta Norma Interna devem ser verificados pelo Serviço de Inspeção Federal, *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 estar em consonância com o modelo previsto no

* Esta norma interna foi transcrita a partir do site do <http://alimentosconsultoria.com.br/>. Para consultar a versão original consulte o MAPA/ DIPOA.



Anexo V.

§ 2º O Serviço de Inspeção Federal avaliará o plano de ação gerado pelo estabelecimento e o seu cumprimento. Art. 7º Esta Norma Interna entra em vigor 30 dias após a data de sua publicação.

José Luis Ravagnani

Vargas

ANEXO I – Manual de procedimentos de verificação oficial dos autocontroles dos estabelecimentos registrados (SIF) ou relacionados (ER) no DIPOA.

ANEXO II – Formulário de verificação oficial de elementos de controle dos estabelecimentos registrados (SIF) de caráter de inspeção permanente, partes I e II.

ANEXO III – Verificação oficial de elementos de controle dos estabelecimentos registrados (SIF) de caráter de inspeção periódica ou dos estabelecimentos relacionados (ER), partes I, II e III.

ANEXO IV – Quadro de ações de Inspeção e Fiscalização.

ANEXO V – Plano de ação referente à verificação oficial dos elementos de controle.

ANEXO I

Manual de procedimentos de verificação oficial dos autocontroles dos estabelecimentos registrados (SIF) ou relacionados (ER) no DIPOA

1. Introdução

Desde 2005, o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) instituiu a verificação dos autocontroles, inicialmente nos estabelecimentos de abate de bovinos habilitados para exportação para os Estados Unidos.

O Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, em seus artigos 6º, 10, 84 e 85 de seu Anexo, instituiu, de forma mais abrangente a obrigatoriedade dos estabelecimentos implantarem o autocontrole bem como que o Serviço Oficial estabelecesse a respectiva forma e frequência de sua verificação, além do estabelecido na Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997.

Com o tempo, a verificação oficial nos moldes da implantada em 2005 foi estendida para todas as classificações de estabelecimentos sob inspeção federal, incluindo as outras áreas como leite, mel, ovos, pescado, suínos, aves, subprodutos, sem, no entanto, sua devida harmonização e revisão.

Com a publicação do Decreto nº 8.444, de 06 de maio de 2015, que determina que a inspeção federal seja instalada em caráter permanente somente nos estabelecimentos que realizam atividades de abate e, posteriormente, com a publicação da Norma Interna nº 02/DIPOA/SDA, de 06 de novembro de 2015, que estabeleceu a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados ou relacionados no SIF sujeitos à inspeção periódica, as frequências estabelecidas para verificação oficial voltadas aos autocontroles das empresas tornaram-se incongruentes, sendo necessário atualizar os procedimentos e estabelecer novas frequências de avaliação.

* Esta norma interna foi transcrita a partir do site do <http://alimentosconsultoria.com.br/>. Para consultar a versão original consulte o MAPA/ DIPOA.

As atividades realizadas pelo Serviço de Inspeção Federal compreendem a inspeção tradicional e a verificação oficial dos autocontroles. Para aplicação do previsto neste Manual, quando abordada a verificação oficial de autocontrole, devem ser excluídos os procedimentos da inspeção tradicional, tais como: *ante mortem*, *post mortem*, coleta de amostras, o ato da Certificação Sanitária, a reinspeção, os procedimentos de registro ou relacionamento de estabelecimentos (projeto e afins), o registro de produtos (avaliação e afins), verificação oficial de planos de ação (Anexo V desta Norma Interna) e a adoção de ações fiscais (medidas cautelares, auto de infração, interdição total ou parcial, apreensão ou condenação de produtos, entre outros).

Desta forma, a inspeção tradicional e a voltada para verificação oficial dos autocontroles devem ser equacionadas, a fim de manter o equilíbrio das ações de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

2. Grupos de estabelecimentos em função do caráter de inspeção

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

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

Grup	Descriç	Modelo de
1	Estabelecimentos registrados (SIF) sob caráter de inspeção	Anexo II - Partes I
2	Estabelecimentos registra (SIF) sob carát d inspec periódica ou dos b er e ao_ ca	Anexo III - Partes

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

Os estabelecimentos sob regime de inspeção periódica, **grupo 2**, passam automaticamente a ter a frequência mínima de verificação oficial dos autocontroles (seja *in loco* ou documental) igual à frequência mínima de fiscalização definida com base na Norma Interna nº 02/DIPOA/SDA, de 2015 (quinzenal, bimestral, semestral ou anual), permanecendo de acordo com o disposto no Quadro 02 e Anexo IV do presente Manual.

Quadro 02. Frequência de verificação oficial dos autocontroles

Grup	Modelo de	Frequência
1	Anexo II – Parte I	Quinzenal
1	Anexo II – Parte II	Trimestral
2	Anexo III – Partes I,	Quinzenal, Bimestral, Semestral ou Anual (Norma Interna nº

3. Outras verificações oficiais

Os procedimentos de verificação oficial aplicados para o atendimento exclusivo a requisitos de exportação **permanecem inalterados**, seja em seus modelos ou frequências.

4. Da supervisão, da fiscalização propriamente dita e da verificação oficial com base nos autocontroles

* Esta norma interna foi transcrita a partir do site do <http://alimentosconsultoria.com.br/>. Para consultar a versão original consulte o MAPA/ DIPOA.

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 tanto no SIF/ER quanto nos SIPOA/SISA/SIFISA.

A supervisão, a cargo dos SIPOA/SISA/SIFISA, consiste na avaliação realizada por estes serviços quanto às condições gerais de funcionamento dos estabelecimentos registrados e na avaliação das atividades de fiscalização atribuídas ao SIF local.

O SIF local é o responsável principal pelas ações de **fiscalização**, propriamente ditas, junto aos estabelecimentos registrados, as quais abrangem, mas não se limitam, à verificação oficial dos autocontroles, por incluir diversas atividades da chamada “inspeção tradicional”.

A verificação oficial com base nos autocontroles é atividade inerente à fiscalização, sob competência do SIF local, e visa avaliar, principal e especificamente, a implementação dos programas de autocontrole por parte das empresas registradas.

Quadro sinóptico das ações inerentes à inspeção tradicional e verificação oficial dos autocontroles consta no Anexo IV da presente Norma Interna. Deste modo, a fiscalização definida na Norma Interna nº 02/DIPOA/SDA, de 2015, não pode, em absoluto, ser substituída pela supervisão, nem, tão pouco, ser substituída unicamente pelos procedimentos de verificação oficial de autocontroles aqui padronizados.

5. Adaptação do quadro de pessoal

É de extrema importância que as Superintendências Federais de Agricultura (SFA) junto aos SIPOA/SISA/SIFISA priorizem o atendimento da frequência mínima de fiscalização e da verificação oficial dos autocontroles, tomando as providências administrativas necessárias para o total cumprimento das normas vigentes.

O redimensionamento e a redistribuição de tarefas também devem ser realizados pelo SIF local em relação número de auxiliares de inspeção cedidos pela empresa e dos servidores públicos cedidos de outras esferas. Destacamos, ainda, que tendo em vista as novas frequências estabelecidas no Anexo IV, os SIPOA/SISA/SIFISA devem se organizar de forma a permitir que somente os servidores indicados no Art. 2º, da presente Norma Interna, respeitadas as competências de cada cargo, sejam responsáveis pela execução e registro das verificações oficiais previstas nos Anexos II e III.

6. Ações do SIF

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

O plano ou roteiro de inspeção para verificação oficial dos elementos de controle consiste em um planejamento descrito que abrange as áreas de inspeção, 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 SIF deverá implantar ou atualizar o plano ou roteiro de inspeção de forma a compatibilizar suas ações às diretrizes deste Manual.

* Esta norma interna foi transcrita a partir do site do <http://alimentosconsultoria.com.br/>. Para consultar a versão original consulte o MAPA/ DIPOA.

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.

As amostragens para a verificação oficial de autocontrole devem seguir o

disposto no Quadro 03 abaixo: Quadro 03. Amostragem e sistemática da

verificação oficial a ser aplicada a cada elemento de controle.

Elemento	Tipo de verificação	Grupo de estabelecim	Amostragem mínima (sorteio)	Unidade	Etapas
Manutenção	<i>in loco</i>	1 e 2	10%	AI	*
Água de	<i>in loco</i>	1 e 2	10%	Pontos de	*
Controle integrado	<i>in loco</i>	1 e 2	5%	Armadilhas e dispositivos	*
Higiene industrial	<i>in loco</i>	1 e 2	5% para	UI	*
	<i>in loco</i>	1 e 2	5%	UI	*
Higiene e hábitos higiênicos	<i>in loco</i>	1 e 2	0,5%	Funcionário	*
Procedimentos	<i>in loco</i>	1 e 2	10%	Procediment	*
Controle de matéria-prima	<i>in loco</i>	1 e 2	100%	Recebimento de matéria-prima	*
	<i>in loco</i>	1 e 2	1%	Recebimento de matéria-prima	*
	<i>in loco</i>	1 e 2	1	Recebimento de insumo de	insumo (ingrediente, material de
Controle de temperat	<i>in loco</i>	1 e 2	5%	AI	*
	<i>in loco</i>	1 e 2	5%	UI	*
	<i>in loco</i>	1 e 2	1	Operação	*
	<i>in loco</i>	1 e 2	5	Amostras de	*

* Esta norma interna foi transcrita a partir do site do <http://alimentosconsultoria.com.br/>. Para consultar a versão original consulte o MAPA/ DIPOA.

Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de	<i>in loco</i>	1	100%	PCC de contaminação fecal, por leite ou	monitoramento/observação direta/ação corretiva e mensuração direta obrigatória de 100 carcaças de aves ou 10
	<i>in loco</i>	1 e 2	50%	Dos demais	monitoramento/observação direta/mensuração
Análises laboratoriais	<i>in loco</i>	1 e 2	1	Acompanhamento do procediment	*
Análises laboratoriais	<i>in loco</i>	1 e 2	1	Acompanhamento do	*

* Esta norma interna foi transcrita a partir do site do <http://alimentosconsultoria.com.br/>. Para consultar a versão original consulte o MAPA/ DIPOA.

requisitos sanitários específicos				realização da técnica analítica.	
Controle de formulação	<i>in loco</i>	1 e 2	1	Produto registrado	Formulação/Processo/R
Rastreabilidade	<i>in loco</i>	1 e 2	1	Lote de	Produção/Mercado/Rec
Respaldo para	<i>in loco</i>	1 e 2	1	Processo específico para	*
Bem-estar animal	<i>in loco</i>	1	1	Veículo de	transporte/desembarqu
	<i>in loco</i>	1	5	Curral, gaiola	lotação/descanso
	<i>in loco</i>	1	5	Animal	imobilização ou
	<i>in loco</i>	1	5	Animal	Insensibilização, Sangria, e
Identificação, remoção, segregação	<i>in loco</i>	1	5	Carcaça,	todos os
	<i>in loco</i>	1	1	Embalagem	destinação/inutilização
Todos os	documental	1 e 2	3	Dias alternados de registros gerados pela empresa	*

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 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.

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.

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

* Esta norma interna foi transcrita a partir do site do <http://alimentosconsultoria.com.br/>. Para consultar a versão original consulte o MAPA/ DIPOA.

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 no complexo industrial.

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

Higiene Industrial e Operacional

* Esta norma interna foi transcrita a partir do site do <http://alimentosconsultoria.com.br/>. Para consultar a versão original consulte o MAPA/ DIPOA.

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.

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 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.

Controle de temperaturas

Avaliar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-

* Esta norma interna foi transcrita a partir do site do <http://alimentosconsultoria.com.br/>. Para consultar a versão original consulte o MAPA/ DIPOA.

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

Verificação – deve-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 que contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças é obrigatória

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

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 credenciados, 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

* Esta norma interna foi transcrita a partir do site do <http://alimentosconsultoria.com.br/>. Para consultar a versão original consulte o MAPA/ DIPOA.

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.

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 seja por injeção ou tumbleamento).

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 em pescado, 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.

Respaldo para certificação oficial

Avaliar se o estabelecimento fornece as garantias ao serviço de inspeção federal de que os produtos de origem animal e seus sistemas de controle estão em conformidade com os requisitos estabelecidos na legislação nacional ou nos acordos bilaterais ou multilaterais.

Nesse elemento deve ser avaliado os processos que embasam a certificação, por exemplo: maturação sanitária e mensuração de pH em bovinos, composição de ração as quais os lotes de aves foram alimentadas, comprovação de realização de determinadas análises, documentação de verificação pré-embarque bem como os demais controles dispostos na Instrução Normativa nº 34 de 06 de novembro de 2009 e na Instrução Normativa nº 10, de 01 de abril de 2014.

Bem-estar animal

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)

Avaliar se o estabelecimento que abate ruminantes está atendendo seu plano escrito de MER em todas as

* Esta norma interna foi transcrita a partir do site do <http://alimentosconsultoria.com.br/>. Para consultar a versão original consulte o MAPA/ DIPOA.

etapas bem como se está compatível com o disposto no Memorando-Circular nº 001/2007/CGI/DIPOA de 23 de janeiro de 2007 e aditamentos.

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

As não conformidades identificadas durante os procedimentos de verificação oficial dos autocontroles serão registradas nos modelos de formulários constantes nos Anexos II e III 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. Ressalta-se, ainda, que em razão deste novo procedimento, **não cabe mais** a utilização do chamado “Relatório de Não Conformidade – RNC”, cujos modelos ficam revogados.

Quando o Serviço Oficial constatar não conformidades em momento diferente da ocasião da verificação oficial estabelecida nos Anexos II e III e nas frequências estabelecidas no Anexo IV, deverá tratá-las da mesma forma descrita no parágrafo anterior, aplicando as ações fiscais cabíveis, quando necessário.

As não conformidades registradas devem ser respondidas de forma imediata ou mediata pelos estabelecimentos por meio de plano de ação e avaliadas pelo SIF, conforme o formulário disposto no Anexo V da presente Norma Interna.

O plano de ação deve ser protocolado no Serviço Oficial em **até 10 (dez) dias** após a data de ciência no Anexo II ou III, podendo ser por via digital.

A avaliação pelo SIF 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 SIF local, após a avaliação do plano de ação apresentado, deve comunicar o resultado da avaliação à empresa e acompanhar sua execução.

7. **Sistemática de análise dos resultados das informações do Serviço Oficial para o SIPOA/SISA/SIFISA**

Com a revogação do RNC e, conseqüentemente, o fim do procedimento de envio de seu quadro consolidado aos SIPOA/SISA/SIFISA, há de se estabelecer nova sistemática de análise dos resultados quantitativos e qualitativos das verificações oficiais com base nos autocontroles das empresas. No Quadro 04, abaixo, há um resumo.

Doravante não será mais necessário o preenchimento e envio do quadro consolidado de RNC aos SIPOA/SISA/SIFISA, ficando a cargo das supervisões a avaliação dos resultados das verificações oficiais realizadas pelo SIF local. Alertamos, no entanto, que no caso dos estabelecimentos do grupo 2, permanece a necessidade de envio do RD (Parte III do Anexo III) para o SIPOA/SISA/SIFISA a cada fiscalização.

* Esta norma interna foi transcrita a partir do site do <http://alimentosconsultoria.com.br/>. Para consultar a versão original consulte o MAPA/ DIPOA.

O meio do envio (físico, e-mail ou pelo SEI) destas documentações do SIF para o SIPOA/SISA/SIFISA deverá ser estabelecido pela respectiva UF, cabendo controle adequado quanto à sua execução.

Quadro 04. Periodicidade de envio das informações do Serviço Oficial para o SIPOA/SISA/SIFISA de acordo com o caráter de inspeção.

Grup	Caráter	Documento	Periodicidade de envio para o
1	Perman	Anexo II – Partes	Não aplicável. A ser avaliado <i>in loco</i> na
2	Periódic	Anexo III – Partes	Não aplicável. A ser avaliado <i>in loco</i> na
2	Periódic	Anexo III – Parte III	Quinzenal, bimestral, semestral ou anual, de

A documentação encaminhada pelo SIF ao SIPOA/SISA/SIFISA deve ser considerada para o direcionamento das próximas supervisões e das ações de reforço da fiscalização, quando necessárias, assim como aquela disponível para avaliação durante a supervisão no caso dos estabelecimentos de caráter de inspeção permanente.

ANEXO II

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE N XXX/SIF/AA CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE 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:	

B – Elementos de Controle						
01- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)						
Area/Instalação/Equipamento/Instrumento (Conforme plano de	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade dos registros in 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	Cloro residual	pH*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade e com os registros in loco de	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
* Preencher quando aferido. Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

03- Controle integrado de pragas						
Area/Instalação/Equipamento (Conforme plano de	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade dos registros in empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

04- Higiene industrial e operacional							
Area/Instalação/Equi Utensilio/Instrument (Conforme plano de	Pré/ Operacio	Implement Mônitoram Verificação/ Ação	Há não conformid (Sim ou	Compatibilida com os locos da (Sim ou Não)	Data	Horári	Respons (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

05- Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários					
Área/Instalação (Conforme plano de	Há não conformid (Sim ou	Compatibilidad os registros <i>in</i> empresa (Sim ou Não)	Data	Horári	Respons (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

06- Procedimentos sanitários operacionais					
Área/Instalação/Equip Operação (Conforme plano de	Há não conformid (Sim ou	Compatibilidad os registros <i>in</i> empresa (Sim ou Não)	Data	Horári	Respons (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					
Matéria-prima/Insumo (Conforme plano de inspeção)	Há não conformid ade?	Compatibilidad e com os registros <i>in loco</i>	Data	Horári o	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

08- Controle de temperaturas						
Área/Instalação/Equipamento/ Produto/Operação (Conforme plano de	Observação direta/Mensura ção direta*	Há não conformida de? (Sim	Compatibilida de com os registros <i>in loco</i>	Data	Horári o	Responsáv el (Rubrica)
* No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado).						
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

09- Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC (Conforme plano de							
PCC	Monitoramen to/Veri ficação /Ação Corretiva	Observação direta/Mensura ção direta**	Há não conformida de? (Sim ou Não)	Compatibil ida de com os registros	Data	Horário	Responsá vel (Rubrica)
** No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado em relação ao limite crítico do PCC).							
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

10- Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários					
Área/Instalação/ Equipamento/Operação	Há não conformid ade? (Sim	Compatibilidad e com os registros <i>in loco</i>	Data	Horári o	Responsável (Rubrica)

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

11- Controle de formulação de produtos e combate a fraude (inclusive *in natura*, conforme plano de

Formulação/Processo/Rótulo	Há não conformidade?	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i>	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

12- Rastreabilidade e recolhimento

Produto/Operação/Me Destinação (Conforme plano de	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade dos registros <i>in</i> empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Respons (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

13- Respaldo para certificação oficial

Mercado/Produto/Req (Conforme plano de	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade dos registros <i>in</i> empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Respons (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

14- Bem-estar animal

Transporte/Desembarque/Descanso/Condução/Imob Contenção/Insensibilização/Esqualdamento/Esfolação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade dos registros <i>in</i> empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Respons (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

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

Área/Instalação/Operação (Conforme plano de	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade dos registros <i>in</i> empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Respons (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

F – Nomes, data, carimbos e assinaturas

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

**VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE
CONTROLE N XXX/SIF/AA
CARÁTER DE INSPEÇÃO
PERMANENTE PARTE II -
DOCUMENTAL**

A – Identificação do período avaliado: De DD/MM/AA a DD/MM/AA
--

B – Avaliação dos registros		
Elementos	Procedim	*Não

Controle		(X)
01	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e	
02	Água de abastecimento	
03	Controle integrado de pragas	
04	Programa escrito de Higiene industrial e operacional	
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito	
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
06	Procedimentos sanitários operacionais	
07	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional),	
08	Controle de temperaturas	
09	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	
10	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de	
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
12	Rastreabilidade e recolhimento	
13	Respaldo para certificação oficial	
14	Bem-estar animal	
15	Identificação, remoção, segregação e destinação do material	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, 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 do estabelecimento:

ANEXO III

**VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE
CONTROLE N XXX/SIF OU ER-UF/AA
CARÁTER 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:

B – Elementos de Controle

01- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais, calibração)						
Área/Instalação/Equipamento/Utensílio/Instrumento (Conforme plano de	Há não conformidade (Sim ou Não)	Compatibilidade dos registros in 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	Cloro residual livre (ppm)	pH*	Há não conformidade (Sim ou Não)	Compatibilidade dos registros in empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

* Preencher quando aferido.

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

03- Controle integrado de pragas

Area/Instalação/Equipam (Conforme plano de	Há não conformid (Sim ou	Compatibilidad os registros in empresa (Sim ou Não)	Data	Horári	Respons (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

04- Higiene industrial e operacional

Area/Instalação/Equi Utensílio/Instrument (Conforme plano de	Pré/ Operacio	Implement Mônitoram Verificação/ Ação	Há não conformid (Sim ou	Compatibilida com os locô da (Sim ou Não)	Data	Horári	Respons (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

05- Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários

Area/Instalação (Conforme plano de	Há não conformid (Sim ou	Compatibilidad os registros in empresa (Sim ou Não)	Data	Horári	Respons (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

06- Procedimentos sanitários operacionais

Area/Instalação/Equip Operação (Conforme plano de	Há não conformid (Sim ou	Compatibilidad os registros in empresa (Sim ou Não)	Data	Horári	Respons (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

07- Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional),

Matéria-prima/Insumo (Conforme plano de inspeção)	Há não conformid ade? (Sim	Compatibilidad e com os registros in loco	Data	Horári o	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

08- Controle de temperaturas

Área/Instalação/Equipam ento/ Produto/Operação	Observação direta/Mensu ração direta*	Há não conformid ade? (Sim	Compatibilida de com os registros in	Data	Horári o	Responsável (Rubrica)
* No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado).						

09- Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC (Conforme plano de inspeção)

PCC	Monitoramento/Verificação/Ação Corretiva	Observação direta/Mensuração direta**	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

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

10- Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários)						
Área/Instalação/Equipamento/Operação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i>	Data	Horário	Responsável (Rubrica)	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

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

12- Rastreabilidade e recolhimento					
Produto/Operação/Me Destinação (Conforme plano de)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

13- Respaldo para certificação oficial					
Mercado/Produto/Req (Conforme plano de)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

F – Nomes, data, carimbos e assinaturas

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

**VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE
CONTROLE N XXX/SIF OU ER-UF/AA
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO**

PARTE II - DOCUMENTAL

A – Identificação do período avaliado: De DD/MM/AA a DD/MM/AA

B – Avaliação dos registros		
Elementos	Procedimento	*Não
01	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e	
02	Água de abastecimento	
03	Controle integrado de pragas	
04	Programa escrito de Higiene industrial e operacional	
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito	
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
06	Procedimentos sanitários operacionais	
07	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional),	
08	Controle de temperaturas	
09	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	
10	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários)	
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
12	Rastreabilidade e recolhimento	
13	Respaldo para certificação oficial	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, 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 do estabelecimento:

PARTE III
RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO
DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD) N XXX/SIF OU ER-UF/AA
Conforme Anexo IV da Norma Interna nº 02/DIPOA/SDA/2015

EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO (Dados gerados durante a fiscalização)	2.7. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA):	
	2.8. O estabelecimento insere corretamente as informações no	() Sim ()
	2.9. Meses/Anos Verificados:	
	2.10. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de	() Sim ()
	2.11. Referências (nº do(s) Auto(s) de Infração, Termo(s) de Interdição, Termo(s) de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização):	
	2.12. Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de	() Sim ()
	2.13. Observações da fiscalização à chefia imediata:	
	3. ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO	
3.1. Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o Anexo III da Norma Interna nº 02/2015/DIPOA/SDA):		
RD () 1 () 2 () 3		
3.2. () Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interdito conforme documentos anexos. O seu retorno fica condicionado à retomada de controle sob seu processo.		

3.3 Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:

A Parte III deve considerar a avaliação das atividades de inspeção tradicional e de verificação base nos autocontroles do estabelecimento, não devendo ser disponibilizada a empresa.

ANEXO IV

QUADRO DE AÇÕES DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Características	Tipo de	Local	Frequência
Antemortem			
€m			
Pos1monem			
Coletada amostras cm e seu respaldo		De oco do coma	PrOprio,ji estibelecido
Registro.relocion=ento de estabelecimento(.wise de projetose		afias) dem	
onda Registro de produto(analisee afins) In.dos e.s.ta.tisticos v de piano de ~.\p de denUOO..S			
C'ot~ administrati'.s \hnuten?o(incluindo~. ,,,t~. iruu residuaise cali~)			
Al:UO de abasteeimento Controleinte;radode orat;U			
Hieeae indisc.W e ,,, ,,, ,,, Hieeae hibitM hii;ifni<osdos> funcionario>			
Vtri~ oficialcom Pr~to.s Wlitirio.s~onais Cenrele da mattriA-prima(inclusive~ destimdas ao apro\-.it.,,,.to CO!ldiciamI),			
QuillZlml (in base nos ja"ediente materialde embalae;em		.lo<)-Portele	Pane I e U do
Pttm!!lttue programase		Trimtttl	AnnoU da :-lorma
Cenrele de tmi--ruras aureeeerrele		(docum!1tol)-	Inttma n• 01
DIPOASD-1.2017		PorteU	
A dos Amli~ de Ptri(os e PoncMCritico! de Ceetrele - APPCC		Prognmu de autoceetrelea, cttda.imtttdoe nquisitos sanitMios	
Ç tstableime ~Wlise;sla.boracorriais			
Centrclede fonn~ de orodutos • combatei fnude			
R.uceabilidadereeroothimenco			
Btm-6<ar animal			
Re~*do -n oerti~ oficial			
Idenci~.r~o.~ • dest~		do mac..W esp«iicado de risee~mt)	
Carilerde	Tipo de	..(i0	Fffltufntia
Ins~io ~!odelo		mini.ma	
Celeude amostras cm • seu respaldo			
Reins~			
Ptri6dico	T.Wcion.al	R•gi"orrlaci~co	projeto
	de'1tabel<cimtnco(.wise de		afiM)
		s •	I

N dentinciu
 S
 p
 E
 Jll residuais
 C
 A
 O
 E
 F
 I
 S
 C
 requisitessam
 I
 Z
 C
 A
 :
 onno
 O
 Ot'DIPOASD_'2017

Registre de produco(..wise• afiM)
 \tri~o de plane de~Ap~ de
 ~oti~ admi!liscracivu
 De accrdoco ma Pnipro,ji escibelecido demal1da
 \hnucln?o (Ulcluido ~~~~~~i'1
 A!!)lade abastocim<nto
 Conrreleint~ de~...
 Hit;iene industriale ~onal
 Vtri~ Higiene• hibitos hii:itni<osdos funcionarios
 accrdocoma ofieialcom ~ormahuema
 nos Proced.imentoswtitirios ~om.is
 programade Conrrele da mactriaA-prima(inchisiveaquelasdestinadasao apro\-.itamntoCO!ldiciam!),
 Pan" le Udo Aaxeill da
 autconrrele in~ediente e materialde embala~em 02DIPOASD_~onmIn.termo
 dos Conrrele de temoeraruras 2015 -Ot DJPO_\.SD_\. 2017
 estabelecime.~de
 Peri•o•e PontosCritico! de Controle- APPCC
 (quinzenal, A ntos
 t.bor>toriais (Programa.sde autocontrole,•telldimentode
 bimestnl, L
 semestraJ, OU, j, , , , , 1 de cert~ OU exnrt~) muol)
 Conrrele de fonn~ de nm<lutose eombateafnude
 Rutr~tid.ade e reoothimento
 Resooldo~B oerti~ oficial
 Porteil do _.\nexoill da
 RD Caracteriza;io do risoo associ.a00ao desempenhado estabel<cimentd(RD) Inteman°
 Ot'DIPOASD_'2017

ANEXO V

PLANO DE AÇÃO – DATA: dd/mm/aa**REFERENTE A VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE
CONTROLE N XXX/SIF OU ER-UF/AA**

Elemento de controle e número	Deficiência registrada	Medida corretiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Medida preventiva proposta ou	Data proposta ou de realização	Data e resultado da verificação oficial	Rubrica do servidor da equipe do SIF local responsável

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: