



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS
SMAPA-Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento -SIM- Serviço de Inspeção Municipal
SISBI-POA Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

ANEXO XXVI – Manual de Procedimentos para realização de Supervisões

**MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA REALIZAÇÃO DE SUPERVISÕES NOS
ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE
ALEGRETE/RS - SIM**



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS
SMAPA-Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento -SIM- Serviço de Inspeção Municipal
SISBI-POA Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

ALEGRETE, 03 JANEIRO DE 2025.

1. Introdução

Este documento tem por finalidade orientar ao supervisor designado pela coordenação para realização da supervisão que será realizada por Médicos Veterinários e/ou Técnicos Sanitários , no preenchimento do Relatório de Supervisão de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Alegrete/RS. A supervisão será realizada anualmente conforme cronograma pré- estabelecido em todas as empresas registradas no SIM.

2. Objetivos da supervisão

Os Serviços de Inspeção devem dispor de procedimentos descritos para as ações de supervisão e possuir uma programação dessa atividade voltada para promover melhorias nas ações de inspeção e fiscalização. Para tanto o supervisor deverá ter suas ações voltadas basicamente na verificação das ações de fiscalização em cumprimento ao programa de trabalho pré-estabelecido observando “in loco” a implantação do PAC- Programa de Autocontrole das empresas. A supervisão abrange a verificação oficial da implementação, o monitoramento, a verificação e as ações corretivas da empresa.

3. Informações gerais (em anexo)

O número do relatório a ser utilizado deve obedecer à numeração sequencial da supervisão, seguido do ano correspondente. O número do SIM corresponde ao número dado ao estabelecimento no momento do registro no Serviço de Inspeção Municipal de Alegrete/RS.

Cada estabelecimento deverá receber uma supervisão anual.



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS
SMAPA-Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento -SIM- Serviço de Inspeção Municipal
SISBI-POA Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

É de fundamental importância a correta inserção dos dados da empresa e do responsável técnico, assim como se o mesmo acompanhou a supervisão.

A capa do relatório de supervisão contendo os dados gerais sempre deverá ser preenchida juntamente com os anexos.

4. ANEXO I

O supervisor deve verificar o cumprimento do plano de ação da supervisão anterior. O não cumprimento sem a devida justificativa é plausível de emissão e auto de infração.

O supervisor deve sempre estabelecer uma correlação entre a situação encontrada e o risco para o produto final, a fim de subsidiar as suas decisões..

5. ANEXO II

Com o objetivo de avaliar os autocontroles das empresas como os seus procedimentos de verificação oficial de cada elemento de controle que deverão ser avaliados pelo supervisor.

Será utilizado modelo semelhante ao da Norma Interna nº 01/2017-MAPA.

O supervisor deve verificar o cumprimento do plano de ação da supervisão anterior. O não cumprimento sem a devida justificativa é plausível de auto de infração.

A conclusão deve ser elaborada com frases citando o elemento de controle no qual deve ser reescrito ou se o estabelecimento não tem controle mínimo do processo, e com as não conformidades verificadas que deverão ser corrigidas através do plano de ação nas formas e prazos aprovados pela inspeção.

• **Manutenção** (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração): a finalidade é avaliar se as instalações, equipamentos e seus utensílios foram localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, e se funcionam de acordo com o uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada, e se estão em condição sanitária de operação. Avaliar se dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, com a proteção adequada, de acordo com



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS
SMAPA-Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento -SIM- Serviço de Inspeção Municipal
SISBI-POA Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

a natureza da operação. Avaliar se 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 dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e seja 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 dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.

• **Água de abastecimento:** avaliar se o estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição; de pontos de coleta de água identificados e representativos do sistema de captação após o tratamento, reservatório e distribuição da água e os 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 ponto de coleta, de acordo com a Portaria de Consolidação nº 05/2017.

• **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 do complexo industrial. Avaliar in loco as armadilhas com iscas, armadilhas luminosas, entre outras, as barreiras físicas, como telas mosquiteiras, cortinas de ar e cercas, que impeçam o acesso de pragas e outros animais, como cães e gatos, ao perímetro do estabelecimento.

• **Higiene Industrial e Operacional:** Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que a indústria seja limpa e sanitizada 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 da empresa.

•**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 se 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 efetiva, a fim de evitar a contaminação cruzada do produto. Exemplo de PSO: rodízio, esterilização ou troca de facas na sala de matança e desossa, procedimentos de esfolia e evisceração, oclusão de reto, de esôfago , etc.

•**Controle de Matéria Prima** (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), Ingredientes 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, às embalagens e aos ingredientes 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.

•**Controle de Temperatura:** avaliar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da



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

• **Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle:** avaliar se há implantado o sistema de Análises de Perigo e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação.

O APPCC pode ser verificado nas seguintes etapas:

No monitoramento: deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

No Ponto Crítico de Controle 1 Químico – PCC1Q (aves, suínos e bovinos): avaliar principalmente se os boletins sanitários ou declarações de produtores possuem a informação sobre uso ou não de medicamento, atendimento aos períodos de carência nos casos de uso de drogas e se o monitoramento dessa informação pela empresa é feito adequadamente. Avaliar também a retirada de ração com uso de substâncias capazes de deixar resíduos na carne, como, por exemplo, melhoradoras de desempenho.

No Ponto Crítico de Controle 1 Biológico – PCC1B (aves, suínos e bovinos): avaliar se os monitores estão executando corretamente a avaliação visual de 100% das carcaças (inclusive as que foram submetidas à ação corretiva) quanto a ausência de contaminação visível, nas superfícies externa e interna, por conteúdo gastrintestinal, biliar ou de glândula mamária, após a etapa de inspeção em bovinos e suínos ou de revisão de carcaças em aves.

Avaliar se há carcaças visivelmente contaminadas após o ponto de monitoramento da empresa e as ações adotadas em caso de desvios.

No Ponto Crítico de Controle 1 Biológico – PCC1B (aves, suínos e bovinos): avaliar se os procedimentos de verificação como a amostragem de carcaças e análises microbiológicas para salmonela estão adequados e se há carcaças visivelmente contaminadas após o ponto de verificação da empresa.

Ação corretiva/preventiva – deve-se avaliar se as ações executadas considerando as seguintes perguntas:



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS
SMAPA-Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento -SIM- Serviço de Inspeção Municipal
SISBI-POA Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

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 danos 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 estabelecimento de abate, a mensuração do PCC por contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças é obrigatória.

• **Análises laboratoriais:** avaliar in loco o procedimento de coleta ou de realização da técnica analítica, conforme o caso. Por exemplo: análises de recepção do leite .

Avaliar se as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo. Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes.

• **Controle de formulação de produtos e combate à fraude:** avaliar se a formulação, o processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o que determinam as normas 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 contatado in loco. Verificar se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas. Verificar se a matéria- prima empregada corresponde realmente à declarada, seja na sua natureza ou quantidade (Exemplo: uso de CMS em quantidade acima do permitido ou em produtos em que seu uso é proibido) 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 as condições de maturação, se o produto



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS
SMAPA-Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento -SIM- Serviço de Inspeção Municipal
SISBI-POA Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

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: teste em recepção de leite cru refrigerado. Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado.

•**Rastreabilidade e Recolhimento:** avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produto de origem animal, bem como o 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 e produto do uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto e 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 Municipal de Santana do Livramento de que os produtos de origem animal e seus sistemas de controle estão em conformidade com os requisitos estabelecidos nas legislações municipais, estaduais, nacionais .

Nesse elemento devem ser avaliados os processos que embasam a certificação, por exemplo: maturação sanitária e mensuração de pH em bovinos.

•**Abate humanitário:** avaliar se os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/contenção, insensibilização (avaliar se os animais estão, realmente, sendo bem insensibilizados), tempo entre a insensibilização e sangria, procedimento e tempo de sangria; avaliar se há animais chegando vivos na esola. Avaliar se os procedimentos



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS
SMAPA-Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento -SIM- Serviço de Inspeção Municipal
SISBI-POA Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

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 ou a que venha a substituí-la, no RIISPOA e demais normas específicas para o abate de cada espécie, como as Portarias nº 711/95 e nº 210/98.

• **Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER):** avaliar se o estabelecimento que abate ruminantes está atendendo ao seu plano escrito de MER em todas as 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.

A empresa deve realizar a separação, identificação e incineração de cérebro, olhos, medula, amídalas e porção final do íleo (70 cm finais) em bovinos e bubalinos e, cérebro, olhos, medula, amídalas e baço em caprinos e ovinos.

6. ANEXO III

Com a finalidade de avaliar o serviço de inspeção o intuito deste anexo é colaborar com as atividades da inspeção, identificando pontos vulneráveis a serem fortalecidos. O simples apontamento de itens como NC, não implicam necessariamente má conduta do servidor nas suas ações de inspeção. Por outro lado, o não cumprimento das terminações legais inerentes aos servidores serão avaliados, a critério do Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal.

Para a avaliação deste anexo terão como embasamento o programa de trabalho, o decreto 9109, e legislações vigentes.

7. ANEXO IV

O item “comentários” deve estabelecer uma breve revisão dos anexos preenchidos (de acordo com o motivo da supervisão), servindo de introdução para o que será exposto no item “parecer conclusivo”. Neste último, o supervisor deve expressar um posicionamento claro e objetivo quanto ao resultado da supervisão realizada.



8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

É importante que as atividades de supervisão, de fiscalização e de verificação oficial com base nos autocontroles das empresas estejam claramente definidos para o Serviço de Inspeção Oficial.

A supervisão, a cargo do S.I.M, consiste na avaliação realizada por estes serviços quanto às condições gerais de funcionamento dos estabelecimentos registrados e na avaliação das atividades de fiscalização atribuídas a Inspeção e Fiscalização local.

A Inspeção e Fiscalização 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 fiscal local, e visa avaliar, principal e especificamente, a implementação dos programas de autocontrole por parte das empresas registradas.

Desse modo, a fiscalização definida na Norma **Interna SDA nº 01, de 2019**, não pode, em absoluto, ser substituída pela supervisão e nem ser substituída unicamente pelos procedimentos de verificação oficial de autocontroles padronizados.

Na necessidade de reformular o modelo de relatório de supervisão o Serviço de Inspeção Municipal de Alegrete padronizou o referido relatório de Supervisões.



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS
SMAPA-Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento -SIM- Serviço de Inspeção Municipal
SISBI-POA Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO
INFORMAÇÕES GERAIS

Relatório Nº	Data:
Nº SIM	

Supervisor
1-
2-

Identificação da empresa:	
Razão Social:	
CNPJ:	
Endereço:	
Município:	
Responsável Legal:	
Responsável Técnico:	Presente na Supervisão:
Classificação:	
Número de Funcionários:	Masculino:_____ Feminino:_____
Horário de Funcionamento:	
Licença Ambiental:	Validade:

Identificação do Serviço de Inspeção Local		
Responsável		

--



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS
SMAPA-Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento -SIM- Serviço de Inspeção Municipal
SISBI-POA Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

ANEXO I – Supervisão na empresa

1	Supervisões	C	CR	NC	NA	NO
1.1	Data da última supervisão:					
1.2	Existe plano de ação?					
1.3	O Plano de Ação foi cumprido?					
Comentários:						

2	Aspectos Gerais da Indústria	C	CR	NC	NA	NO
2.1	A pavimentação das áreas externas permite o escoamento de águas residuais e impede a formação de poços d'água, de barro e de poeira?					
2.2	A área industrial é delimitada?					
2.3	Não há vestígios da presença de pragas nas áreas internas e externas?					
2.4	A organização e manutenção da área externa evitam a presença e a proliferação de pragas?					
2.5	As áreas adjacentes à empresa não oferecem riscos higiênicos sanitários?					
2.6	As áreas adjacentes à empresa são livres de odores indesejáveis?					
2.7	A empresa apresenta dependência ?					
2.8	As dependências são utilizadas para o fim a que se destinam?					
2.9	Há barreiras sanitárias completas e funcionais em todos os acessos de pessoal às seções de manipulação de produtos?					

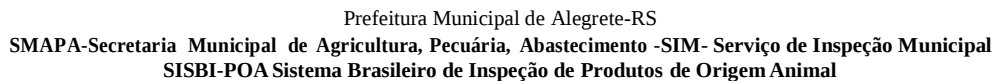


Prefeitura Municipal de Alegrete-RS
SMAPA-Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento -SIM- Serviço de Inspeção Municipal
SISBI-POA Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

2.10	Os pisos apresentam boas condições de higiene e conservação?					
2.11	Os pisos possuem quando necessário, caimento em direção aos ralos e canaletas?					
2.12	Os ralos são sifonados?					
2.13	Na presença de grades protetoras nas canaletas as mesmas são removíveis?					
2.14	As paredes apresentam boas condições de higiene e conservação, com impermeabilização quando necessário?					
2.15	O teto/forro apresenta boas condições de higiene e conservação?					
2.16	A iluminação é de tipo adequado e suficiente nas diversas áreas da indústria, em especial nas áreas de inspeção?					
2.17	Todas as luminárias possuem proteção contra queda e estilhaçamento, quando necessário?					
2.18	A ventilação/exaustão nas diferentes seções é suficiente e adequada?					
2.19	As aberturas (janelas, óculos, e portas) apresentam boas condições de higiene e conservação, com fechamento automático das portas ou telas de proteção quando necessário, evitando o acesso de pragas?					
2.20	Há pias e higienizadores de utensílios funcionais em todos os locais necessários?					
2.21	Há renovação constante de água dos higienizadores?					
2.22	As estruturas da indústria apresentam boas condições de higiene e conservação?					
2.23	Os equipamentos da indústria apresentam boas condições de higiene e conservação?					

Prefeitura Municipal de Alegrete-RS
SMAPA-Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento -SIM- Serviço de Inspeção Municipal
SISBI-POA Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

2.24	A disposição dos equipamentos, calhas, canalizações, etc., permitem adequada circulação de pessoas e produtos?					
2.25	As pias possuem canalização até as proximidades do piso, de maneira que não se acumulam águas residuais?					
2.26	Todos os equipamentos que entram em contato direto com os produtos são de inox ou material adequado?					
2.27	Existe estrutura adequada para higienização de caixas e armazenamento das caixas higienizadas?					
2.28	No caso de utilização de embalagens secundárias de papelão, existe seção específica para armazenamento em boas condições de higiene e organização?					
2.29	As portas de expedição favorecem a acoplagem dos veículos transportadores de alimentos?					
2.30	Existe almoxarifado com separação entre área limpa e suja, em boas condições de higiene e organização?					
2.31	Os resíduos industriais e o lixo produzido são acondicionados em local adequado, em bom estado de higiene e conservação e livre de odores indesejáveis, até seu descarte?					
2.32	As câmaras e/ou túneis apresentam boas condições de higiene, conservação e organização?					
2.33	O fluxograma operacional não permite contaminação cruzada:					
	2.33.1 Ausência de contra fluxo.					
	2.33.2 Não há manipulação de embalagens secundárias na área de processamento?					
	2.33.3 Ausência de trânsito de material estranho na área de processamento.					



3	Higiene e hábitos pessoais dos manipuladores	C	CR	NC	NA	NO
3.1	Os funcionários utilizam uniformes, limpos, sem manchas e completos conforme sua função (comestível/não comestível)?					
3.2	Os manipuladores possuem hábitos higiênicos adequados, utilizam barreira sanitária, apresentam-se barbeados e sem uso de maquiagem, adornos ou perfumes?					
3.3	Os vestiários e sanitários são suficientes, funcionais e apresentam boas condições de higiene e conservação?					
3.4	Os EPI's utilizados apresentam boas condições de higiene e conservação e são guardados em local adequado?					
Comentários:						

4	Água de abastecimento	C	CR	NC	NA	NO
4.1	Existe clorador automático junto aos reservatórios e o nível de cloro está de acordo com a legislação vigente?					
4.2	Existe água quente e/ou vapor disponível para higienização?					
4.3	Os reservatórios de água são mantidos em boas condições de conservação e higiene?					
Comentários:						

5	Produção de frio e estocagem	C	CR	NC	NA	NO
5.1	A produção de frio é adequada conforme a legislação vigente nas seções obrigatoriamente climatizadas (desossa, carne moída, fatiamento, produção, embalagem de queijos, seção de ralagem e toilette de queijos)?					
5.2	Há prateleiras, estradas, e pallets para a adequada estocagem?					
5.3	As temperaturas dos produtos estão de acordo com a legislação vigente nas diferentes etapas de produção?					
Comentários:						



6	Registros e documentações	C	CR	NC	NA	NO
6.1	A empresa mantém os processos de registros de produtos e rótulos atualizados?					
6.2	Os produtos são elaborados e rotulados conforme memoriais descritivos de fabricação e croquis aprovados?					
6.3	As datas de produção/lote e validade estão registradas de forma clara e indelével nos respectivos rótulos e embalagens?					
6.4	A empresa cumpre cronograma próprio de análises de produtos conforme legislação vigente?					
6.5	A empresa respeita a capacidade máxima de produção estabelecida pelo órgão ambiental?					
Comentários:						

Legendas: **C** – Conforme; **NC** – Não Conforme; **NA** – Não se Aplica; **NO** – Não Observado

Os itens descritos deverão ser corrigidos conforme plano de ação que a empresa deverá apresentar à inspeção local num prazo máximo de 15 dias.

Supervisor	Assinatura/Carimbo
Estabelecimento	

Alegrete, _____ de _____ de 20____.



ANEXO II – Avaliação dos registros/autocontroles

1	Supervisões	C	CR	NC	NA	NO
1.1	Data da última supervisão:					
1.2	Existe plano de ação?					
1.3	O plano de ação foi cumprido?					
Comentários:						

Elemento de Controle	Procedimentos	C	CR	NC	NA	NO
01	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)					
02	Água de abastecimento					
03	Controle de pragas					
04	Programa escrito de higiene industrial e operacional					
	Registros de implementação e ação corretiva conforme programa escrito					
	Registros diários de monitoramento de 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					
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários					
06	Procedimentos sanitários operacionais					



07	Controle de 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					
	Registros de monitoramento e ações corretivas					
	Registros de verificações e ações corretivas e ações corretivas					
	Registros de validação do programa escrito					
	Identificação do responsável, data e assinatura no programa escrito e em todos os seus registros					
10	Análises laboratoriais					
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude					
12	Rastreabilidade e recolhimento					
13	Respaldo para a certificação oficial					
14	Bem-estar animal					
15	Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER). Exclusivo ruminantes.					
16	APPCC					
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas quando couber:						

Os itens descritos deverão ser corrigidos conforme plano de ação que a empresa deverá apresentar à inspeção local num prazo máximo de 15 dias.

Supervisor	Assinatura/Carimbo
Estabelecimento	

Alegrete, _____ de _____ de 20____.



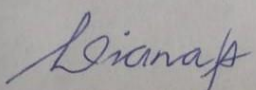
2	Verificação da Inspeção local	C	CR	NC	NA	NO
2.1	A periodicidade da atividade de inspeção estabelecida no programa de trabalho é cumprida?					
2.2	As planilhas são preenchidas de maneira clara e indelével, com os registros das não conformidades e ações fiscais adotadas?					
2.3	As notificações são emitidas conforme proposto no Manual?					
2.4	É realizado controle de recebimento dos planos de ações bem como avaliação e encerramento das notificações efetuadas nos relatórios de inspeção?					
2.5	Quando necessário, a inspeção realizou autuações ou ações fiscais conforme previstas na legislação vigente?					
Comentários:						

3	Aspectos Gerais	C	CR	NC	NA	NO
3.1	A sede da inspeção possui estrutura compatível com a necessidade do Serviço, é identificada e mantida em boas condições de higiene, conservação e organização?					
3.2	Existe identificação no uniforme para os funcionários que trabalham na inspeção?					
3.3	A inspeção local tem controle dos documentos emitidos e recebidos das empresas ou do Serviço Oficial?					
3.4	A inspeção local mantém registros físicos e digitais arquivados de maneira organizada?					
3.5	A inspeção dispõe da lista de produtos registrados das empresas, análises, títulos de registros, etc.?					
3.6	O cronograma oficial de remessa de amostra ao laboratório é cumprido?					
3.7	Os resultados obtidos nas análises são interpretados e são tomadas as medidas cabíveis?					
3.8	Todos os parâmetros legais vigentes das análises microbiológicas e físico-químicas de água e produtos são solicitados pela inspeção?					
3.9	Tem controle dos lacres utilizados?					
3.10	A inspeção possui equipamentos/instrumentos necessários para os trabalhos?					
3.11	A inspeção controla que as reformas sejam aprovadas antes de serem realizadas?					
3.12	A inspeção local cobra e mantém arquivadas as taxas de inspeção e fiscalização e outras taxas?					
3.13	A inspeção controla o lançamento de dados de produção mensal?					



4	Conclusões					
Neste espaço o supervisor deverá descrever se a inspeção atende- A , atende parcialmente-AP, ou não atende-NA os procedimentos descritos programa de trabalho detalhando as não conformidades encontradas no processo de fiscalização, se necessário usar o verso da folha.						

Alegrete, _____ de _____ de 20 ____.


Liana Fontoura dos Anjos
Cargo: Médico Veterinário
Matr.: 10.426