



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALEGRETE**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA , PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

**VERIFICAÇÃO DE PROGRAMAS DE AUTO CONTROLE**  
**(FISCALIZAÇÃO)**

Data de emissão: 07/12/2025	Data da vigência: 07/12/2027	Próxima revisão: BIENAL	Versão nº 1
--------------------------------	---------------------------------	----------------------------	----------------

Elaborado e homologado por:

---

Coordenadora do Serviço de Inspeção

## 1. PROCEDIMENTOS

### OBJETIVO:

A verificação de elementos de autocontrole é a fiscalização oficial de programas, focando em instalações, equipamentos, fluxos, higiene, treinamento de pessoal e controle de matérias-primas para garantir a segurança e qualidade de através de auditorias documentais e *in loco*, assegurando que os procedimentos são realmente seguidos para prevenir riscos à saúde do consumidor.

### PROCEDIMENTO:

É obrigação do Serviço de Inspeção (SIM) acompanhar e avaliar rotineiramente os procedimentos de cada estabelecimento, utilizando a distribuição das inspeções. O SIM deve ter conhecimento e controle sobre a matéria-prima e insumos; acompanhar análises laboratoriais e verificar temperaturas, embalagem, rotulagem, validade e características organolépticas dos produtos dificultando possíveis desvios relativos à saúde pública e fraudes econômicas.

A frequência de inspeções é definida com base no risco estimado do estabelecimento conforme **Instrução Normativa do SIM Nº01 de 2025**, em todos os estabelecimentos registrados, mediante um cronograma pré estabelecido de vistorias com base no cálculo de risco e comprovada através de relatórios denominados Verificação Oficial de Elementos de Controle *in loco* e Verificação Oficial de Elementos de Controle documental, que serão aplicadas em conjunto (ANEXO I e II).

A inspeção permanente é realizada por Médico Veterinário e auxiliares de inspeção lotados no SIM. A realização das ações de inspeção e fiscalização nos frigoríficos ocorre com o *antemortem* e *pós mortem* dos animais.

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 no APPCC. 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.

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 SIM com a finalidade de verificar a efetividade dos autocontroles implantados pelo estabelecimento.

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

**Manutenção** - incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração;

**Água de Abastecimento**- verificar se o estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição, mensurar o cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta;

**Controle Integrado de Pragas** - verificar se 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; verificar in loco as armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas e o perímetro do estabelecimento;

**Higiene Industrial e Operacional** - avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que a área de produção esteja 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;

**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, mediante atestado de saúde;

**Procedimentos Sanitários Operacionais** - 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** – verificar planilhas de recebimento, identificação, armazenamento, descarte e controle do uso das matérias-primas;

**Controle de temperaturas** - analisar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas;

**Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle** – verificar se há implantado o sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação;

**Análises laboratoriais** – verificar a frequência e os resultados das análises de auto-controle;

**Controle de formulação de produtos e combate a fraude**- 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;

**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;

**Respaldo para certificação oficial** - avaliar se o estabelecimento fornece as garantias ao SIM de que os produtos de origem animal e seus sistemas de controle estão em conformidade com os requisitos estabelecidos na legalização;

**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, obedece a legalidade;

**Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)** - verificar se o estabelecimento que abate ruminantes está atendendo seu plano escrito de MER em todas as etapas;

Após a verificação dos itens, com o devido preenchimento das planilhas de verificação, local e documental, encaminha-se a cópia da vistoria para a empresa ou responsável, que tem até 10 dias para responder com um plano de ação, apresentando soluções e caso necessário, solicitando prazos para cumprimento dos apontamentos das VOEC's.

Cabe ao Médico veterinário do SIM deferir ou não o plano de ação, aceitar os prazos solicitados e dar continuidade ao rito, conforme as legislações pertinentes.

Os cálculos de avaliação de risco, são feitos após a vistoria, criando um histórico e dessa forma, organizando a frequência e cronograma de vistoria em cada empresa, conforme NI SIM 001/2025.



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS  
Serviço de Inspeção Municipal – SIM/SISBI  
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

## 2. ANEXOS

### ANEXO I:



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS

Serviço de Inspeção Municipal – SIM

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

#### Verificação oficial de Elementos de Controle

Nº ...../SIM...../DATA.....

Caráter de Inspeção Periódico

Partel – *IN LOCO*

<b>A – Identificação dos Turnos</b>					
Número de turnos de trabalho:					
Atividades realizadas no turno 1:					
Atividades realizadas no turno 2:					
<b>B – Elementos de Controle</b>					
<b>1. Manutenção (Incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)</b>					
Área,	Há não	Compatibilidade	Data	Horário	Responsável



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS  
Serviço de Inspeção Municipal – SIM/SISBI  
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

instalações, equipamentos, utensílios e instrumentos	conformidades? (Sim ou Não)	com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)				(Rubrica)

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

<b>02 – Água de abastecimento</b>							
Ponto de coleta/ reservatório, sistema de tratamento, equipamentos.	Cloro residual livre (ppm)	pH	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

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



### 03 – Controle integrado de pragas

Área, instalações, equipamentos	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

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

### 04- Higiene industrial e operacional

Ponto de coleta/ reservatório, sistema de tratamento, equipamentos.	Pré/ operacional	Implementação/ Monitoramento/ Verificação/ Ação corretiva	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Hora	Responsável (Rubrica)

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



--	--	--	--	--	--

#### **05- higiene e hábitos dos funcionários**

Área/ instalações	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Hora	Responsável (Rubrica)

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

#### **06- Procedimentos sanitário operacionais**

Área/ instalações / equipamentos/ operação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Hora	Responsável (Rubrica)

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



**07- controle da matéria prima , ingredientes e embalagem- IN 49/2006.**

Área/ instalações	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Hora	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidades e ações fiscais adotadas, quando couber:					

**08- Controle de temperatura**

Área , instalações, equipamentos, produto, operação	Observação Direta/ mensuração	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Hora	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidades e ações fiscais adotadas, quando couber:						

**09- Programa de análise de perigos e pontos críticos de controle- APPCC**

PPC	Monitoramento, verificação e ação corretiva.	Observação direta/ mensuração direta	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa	Data	Hora	Responsável (Rubrica)



				(sim ou não)			

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

**10 – Análise laboratoriais.**

Área, instalações, equipamentos, operação, matéria prima e produtos	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (sim ou não)	Data	Hora	Responsável (Rubrica)

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

**11 – Controle de formulação de produtos e combate a fraudes**

Formulação, processo e rótulos	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (sim ou não)	Data	Hora	Responsável (Rubrica)

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



**12 – Rastreabilidade e Recolhimento**

Produto, operação, mercado, destinação	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (sim ou não)	Data	Hora	Responsável (Rubrica)

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

**13– Respaldo para certificação oficial/SISBI**

Mercado, produto, requisito	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (sim ou não)	Data	Hora	Responsável (Rubrica)

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

**OBSERVAÇÕES**



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS  
Serviço de Inspeção Municipal – SIM/SISBI  
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

F- Nome, data, carimbos e assinaturas:

\_\_\_\_\_  
Servidor Oficial

\_\_\_\_\_  
Representante do Estabelecimento

## ANEXO II



Prefeitura Municipal de Alegrete-R

Serviço de Inspeção Municipal – SIM

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

### VERIFICAÇÃO OFICIAL DE CONTROLE PERMANENTE – PARTE II documental

A- Identificação do período avaliado:    /    /    a    /    /

#### B- Avaliação dos Registros

Elementos	Procedimentos	*Não Conforme
-----------	---------------	---------------

Controle		X
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	
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS  
Serviço de Inspeção Municipal – SIM/SISBI  
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
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 Registros de monitoramento e ações corretivas Registros de verificação e ações corretivas Registros de validação do programa escrito Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
10	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação)	
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 especificado de risco (MER)	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

Obs.: Marcar com um “X” quando for não conforme.

C – Nome:

Data:

**Servidor Oficial Responsável**  
**Carimbo/assinatura**

**Representante do Estabelecimento**  
**Carimbo/assinatura**

### **ANEXO III**



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS

Serviço de Inspeção Municipal – SIM

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

Verificação oficial de Elementos de Controle  
 N° ...../SIM...../Ano.....  
 Carácter de Inspeção Permanente  
 Partel – *IN LOCO*

<b>A – Identificação dos Turnos</b>					
Número de turnos de trabalho:					
Atividades realizadas no turno 1:					
Atividades realizadas no turno 2:					
<b>B – Elementos de Controle</b>					
<b>1- Manutenção (Incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)</b>					
Área, instalações, equipamentos, utensílios e instrumentos	Há não conformidades? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS  
Serviço de Inspeção Municipal – SIM/SISBI  
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal


## 02 – Água de abastecimento

Ponto de coleta/ reservatório, sistema de tratamento, equipamentos.	Cloro residual livre (ppm)	pH	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

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

## 03 – Controle integrado de pragas

Área, instalações, equipamentos	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

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

## 04- Higiene industrial e operacional

Ponto de coleta/ reservatório, sistema de tratamento, equipamentos.	Pré/ operacional	Implementação/ Monitoramento/ Verificação/ Ação corretiva	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Hora	Responsável (Rubrica)

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

**05- higiene e hábitos dos funcionários**

Área/ instalações	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Hora	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidades e ações fiscais adotadas, quando couber:					

**06- Procedimentos sanitário operacionais**

Área/ instalações / equipamentos/ operação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Hora	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidades e ações fiscais adotadas, quando couber:					

**07- controle da matéria prima , ingredientes e embalagem- IN 49/2006.**

Área/ instalações	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Hora	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidades e ações fiscais adotadas, quando couber:					

**08- Controle de temperatura**

Área , instalações, equipamentos, produto, operação	Observação Direta/ mensuração	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Hora	Responsável (Rubrica)

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

**09- Programa de análise de perigos e pontos críticos de controle- APPCC**

PP C	Monitoramento, verificação e ação corretiva.	Observação direta/ mensuração direta	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (sim ou não)	Data	Hora	Responsável (Rubrica)

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

**10 - Análise laboratoriais.**

Área, instalações, equipamentos, operação, matéria prima e produtos	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (sim ou não)	Data	Hora	Responsável (Rubrica)

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

<b>11 - Controle de formulação de produtos e combate a fraudes</b>					
Formulação, processo e rótulos	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade de com os registros in loco da empresa (sim ou não)	Data	Hora	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidades e ações fiscais adotadas, quando couber:					
<b>12 - rastreabilidade e recolhimento</b>					
Produto, operação, mercado, destinação	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade de com os registros in loco da empresa (sim ou não)	Data	Hora	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidades e ações fiscais adotadas, quando couber:					
<b>13- Respaldo para certificação oficial</b>					
Mercado, produto, requisito	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade de com os registros in loco da empresa (sim ou não)	Data	Hora	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidades e ações fiscais adotadas, quando couber:					
<b>14 - Bem-estar-animal</b>					
Transporte, desembarque, lotação, deslocamento, condução, imobilização, contenção, insensibilização, sangria, escaldagem e esfola.	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade de com os registros in loco da empresa (sim ou não)	Data	Hora	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidades e ações fiscais adotadas, quando couber:					
<b>15 - Identificação, remoção, segregação e destinação do material específico de risco (MER).</b>					
Área, instalação, MER	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (sim ou não)	Data	Hora	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidades e ações fiscais adotadas, quando couber:					

#### OBSERVAÇÕES

F- Nome, data, carimbos e assinaturas.

Servidor oficial

representante do Estabelecimento

