



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**

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03, DE 28 NOVEMBRO DE 2025

A COORDENAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural.

CONSIDERANDO a necessidade de implantação de normas para execução do serviço de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal no Município de Alegrete;

Informa sobre:

A implantação e implementação dos Programas de Autocontrole nos estabelecimentos registrados no SIM:

Art. 1º Os estabelecimentos registrados no SIM ficam obrigados a implantar os Programas de Autocontrole.

Parágrafo único. Entende-se por Programas de Autocontrole a elaboração, a aplicação, o registro, a verificação e a revisão de métodos de controle de processos por meio das Boas Práticas de Fabricação, visando à qualidade, à sanidade, à identidade e à inocuidade do produto final.

Art. 2º A implantação e implementação dos Programas de Autocontrole são de responsabilidade dos estabelecimentos agroindustriais registrados no SIM, devendo as normas e regulamentos técnicos pertinentes serem observados.

§1º O plano escrito dos Programas de Autocontrole deverá ser aprovado, datado e assinado tanto pelo responsável legal quanto pelo responsável técnico do estabelecimento, que se tornarão os responsáveis pela sua implementação.

§2º O plano escrito será composto por todos os Programas de Autocontrole de acordo com a atividade desenvolvida pela agroindústria.

§3º Incluem-se nas responsabilidades o treinamento e capacitação de pessoal; a condução dos procedimentos das operações de manipulação de alimentos; a

monitorização e verificação dos procedimentos e de sua eficiência; e a revisão das ações corretivas e preventivas em situações de desvios e alterações tecnológicas dos processos industriais.

§4º Uma cópia do plano escrito dos Programas de Autocontrole deve ser entregue ao SIM. O aceite dar-se-á após análise, em que serão emitidas as considerações necessárias.

Art. 3º Os requisitos essenciais de higiene e de procedimentos a serem desenvolvidos e aplicados nos estabelecimentos registrados ou em processo de registro no SIM serão baseados em processos de produção estruturados nos seguintes Programas de Autocontrole – PAC:

PAC 1 – Manutenção das instalações e equipamentos industriais;

PAC 2 - Água de abastecimento;

PAC 3 - Controle integrado de pragas;

PAC 4 – Higiene Industrial e Operacional (Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO);

PAC 5 - Higiene e hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores;

PAC 6 - Procedimentos Sanitários das Operações (PSO);

PAC 7 - Controle de insumos (matéria prima, ingredientes e material de embalagem);

PAC 8 - Controle de Temperaturas;

PAC 9 - Análises laboratoriais;

PAC 10 - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;

PAC 11 - Controle de formulação dos produtos e combate à fraude;

PAC 12 - Rastreabilidade e Programa de recolhimento de produtos "Recall";

PAC 13 - Bem-estar animal e abate humanitário

PAC 14 – Respaldo para Certificação

PAC 15 - Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco - MER (Estabelecimento de abate).

Parágrafo único. Outros Programas de Autocontrole poderão ser elaborados pelo estabelecimento ou exigidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, de acordo com os processos de produção de cada estabelecimento.

Art. 4º Os Programas de Autocontrole (PAC) deverão ser estruturados da seguinte forma:

a) Cabeçalho: apresentam as informações da empresa e a identificação do

- autocontrole; Código de ordem; e Revisão e número de páginas;
- b) Sumário: relação dos tópicos abordados no texto e sua localização no documento;
- c) Objetivo: esclarece quais os objetivos do Autocontrole;
- d) Documentos de referência: cita todas as legislações e programas da empresa que servem como base para o Autocontrole;
- e) Campo de aplicação: apresentar quais são os setores que este autocontrole se aplica;
- f) Definições: fornece as definições de alguns termos usados no programa, e cujo entendimento é indispensável para a sua devida compreensão e aplicação;
- g) Responsáveis: Cita quem são os responsáveis pela implantação, supervisão, vistorias e preenchimento das planilhas de monitoramento e verificação;
- h) Descrição ou Diretrizes: apresenta quais são os itens a serem controlados, bem como as condições que devem existir ou ser mantidas, para garantir a eficácia do autocontrole. O nível de detalhamento pode variar dependendo da complexidade das atividades, dos métodos utilizados e dos níveis de habilidades e conhecimentos;
- i) Monitoramento: citar quais são as planilhas que irão verificar a aplicação do autocontrole, bem como a frequência de cada uma delas, além do prazo de vistoria das planilhas pelo supervisor do controle de qualidade;
- j) Ações corretivas e medidas preventivas para não conformidades - Descrição das ações corretivas e medidas preventivas adotadas frente às não conformidades contemplando o destino do produto e a restauração das condições sanitárias, além da frequência de verificação de todos os procedimentos operacionais previstos;
- k) Verificação: é a inspeção do processo e análise dos registros do monitoramento dos programas de autocontroles aplicados na empresa. É realizada pelo Responsável Técnico;
- l) Registros: São as planilhas de monitoramento dos programas de autocontroles e a forma de arquivamento e armazenamento. A empresa deve indicar o tempo de retenção dos documentos conforme a sua conveniência e uso pretendido;
- m) Anexos: constituído basicamente pelas planilhas de monitoramento de cada autocontrole, e o que mais se fizer necessário, anexar ao programa;
- n) Registros das Alterações: São indicadas as evidências da análise crítica, da aprovação, do status e da data da revisão, do procedimento documentado. São apontadas as alterações realizadas; e
- o) Rodapé: são identificadas as pessoas e suas funções na empresa em relação

às responsabilidades assumidas no desenvolvimento dos programas. Também é apontada a data para revisão.

Art. 5º Para estabelecimentos que solicitarem novo registro no SIM, é obrigatória a implantação dos Programas de Autocontrole pertinentes previstos neste decreto.

Art. 6º Para estabelecimentos com intenção de adesão ao SISBI-POA, é obrigatória a implantação dos programas de autocontrole previstos na legislação pertinente.

Art. 7º Para estabelecimentos já registrados no serviço de inspeção de seu município que iniciarem o processo de registro no SIM, a implantação e a comprovação efetiva da implementação dos programas de Autocontrole deverão ser concluídas em até 6 (seis) meses após o registro do estabelecimento.

Parágrafo único. A entrega dos Manuais dos Programas de Autocontrole e Implantação dos Elementos de inspeção, seguirão as etapas e os prazos listados abaixo:

1ª ETAPA – até 1 meses após o registro do escopo

Manutenção das instalações e equipamentos industriais, Iluminação, Ventilação, Águas residuais, Calibração e aferição de instrumentos;

2ª ETAPA – até 2 meses após o registro do escopo

Água de abastecimento, Controle integrado de pragas, Higiene industrial e operacional, Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários;

3ª ETAPA – até 3 meses após o registro do escopo

Procedimentos sanitários operacionais (PSO); Controle da matéria prima, Ingredientes e material de embalagem; Controle de temperaturas;

4ª ETAPA – até 4 meses após o registro do escopo

Análise de perigo de ponto crítico de controle (APPCC); Análises laboratoriais; Controle de formulação de produtos e combate à fraude;

5ª ETAPA – até 6 meses após o registro do escopo

Rastreabilidade e Recall; Bem estar animal; Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco - MER (Estabelecimento de abate) e Respaldo para Certificação.

Art. 8º Serão adotados os modelos de formulários, as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização, para verificação e supervisão oficial dos autocontroles implantados e

implementados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 9º Compete ao SIM a inspeção, fiscalização, verificação e supervisão da implantação e implementação dos Programas de Autocontroles nos estabelecimentos.

Parágrafo único. O não cumprimento das determinações estabelecidas por este Decreto implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na legislação, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

Esta instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Alegrete, 28 de novembro de 2025.

Gabriela Borges Weiler

Secretaria de Agricultura Pecuária e Desenvolvimento