

ANEXO 10 – NORMA INTERNA Nº 05/21 DE 17 DE DEZEMBRO DE 2021
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM



DETERMINA A OBRIGATORIEDADE DA ELABORAÇÃO E IMPLANTAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE PELOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE MARILUZ.

A SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE, por meio do Coordenador Geral, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO o disposto no inciso IX da Constituição Federal;

CONSIDERANDO o artigo nº 83 do Decreto nº 2.194 de 20 de dezembro de 2021 do SIM-MARILUZ, que trata da obrigatoriedade da apresentação de Programas de Autocontrole;

CONSIDERANDO a importância da qualidade da água de abastecimento para a inocuidade dos alimentos produzidos;

CONSIDERANDO que é fundamental a inspeção contínua e sistemática de todos os fatores que, de alguma forma, podem interferir na qualidade higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos expostos ao consumo da população;

CONSIDERANDO que a adoção de um modelo de inspeção sanitária baseando-se em controle de processos, avaliando-se a implantação e a execução, por parte da indústria inspecionada, dos programas de autocontrole, é requisito básico para a garantia da inocuidade dos produtos;

CONSIDERANDO a Norma Interna DIPOA/DAS nº 01, de 8 de março de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, a qual estabelece os procedimentos de verificação dos programas de autocontroles;

RESOLVE:

DETERMINAR, por meio desta Normativa, a obrigatoriedade da implantação e execução dos programas de autocontrole pelos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção do Município de Mariluz-Pr.

Art. 1º - Reforçar a obrigatoriedade para o funcionamento dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM – da elaboração e implantação dos programas de autocontrole.

Art. 2º - É de responsabilidade dos estabelecimentos agroindustriais a elaboração e implantação dos programas de autocontrole, devendo seguir as normas e regulamentos técnicos pertinentes.

§ 1º - O programa descrito deverá ser aprovado, datado e assinado tanto pelo responsável legal quanto pelo responsável técnico do estabelecimento, que se tornarão os responsáveis pela sua implantação.

§ 2º - O plano descrito será composto por todos os programas de autocontrole de acordo com a atividade desenvolvida pela agroindústria.

§ 3º - Inclui-se nas responsabilidades mencionadas no caput deste artigo 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 via do programa descrito deverá ser entregue ao SIM para ciência e aceite, sendo o aceite dado após análise, onde serão emitidas as considerações necessárias.

Art. 3º - Os requisitos essenciais de procedimentos operacionais e de higiene a serem desenvolvidos e aplicados nos estabelecimentos registrados ou em processo de registro no SIM serão baseados nos seguintes **Elementos de Inspeção:**

EI 01 – Manutenção dos equipamentos e instalações industriais

EI 02 – Sanitários, vestiários e barreira sanitária

EI 03 – Iluminação

EI 04 – Ventilação

ANEXO 10 – NORMA INTERNA Nº 05/21 DE 17 DE DEZEMBRO DE 2021
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM



- El 05 – Água de abastecimento
- El 06 – Águas residuais e resíduos sólidos
- El 07 – Controle integrado de pragas
- El 08 – Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO)
- El 09 – Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores
- El 10 – Procedimento Sanitário Operacional (POP)
- El 11 – Controle de ingredientes, matérias primas e embalagens
- El 12 – Controle de temperaturas
- El 13 – Aferição e calibração de instrumentos de controle
- El 14 – Análises Laboratoriais
- El 15 – Controle de formulação, combate à fraude, rastreabilidade e *recall*
- El 16 – Controle de Expedição
- El 17 – Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC)
- El 18 – Bem estar animal
- El 19 – Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)

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 - PACs - deverão ser estruturados da seguinte forma:

- a) Cabeçalho:** apresentam as informações da empresa e a identificação do autocontrole; código de ordem; revisão e número de páginas;
- b) Sumário:** relação dos tópicos abordados no texto e sua localização no documento;
- c) Registros das Alterações:** são indicadas as alterações realizadas, bem como a identificação da revisão e a data.
- d) Objetivo:** esclarece quais os objetivos daquele elemento de inspeção;
- e) Campo de aplicação:** descreve quais são os setores a que este elemento de inspeção se aplica;
- f) Definições:** descreve as definições de diferentes termos citados ao longo do texto 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, procedimentos 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:** menciona quais são as planilhas utilizadas naquele elemento de inspeção, bem como a frequência de monitoramento, nome e assinatura do monitor;
- j) Medidas corretivas, preventivas e/ou paliativas:** descrição das ações corretivas e medidas preventivas adotadas frente as não conformidades contemplando o destino do produto e a restauração das condições sanitárias;
- k) Verificação:** trata-se da inspeção documental e *in loco* do processo bem como as ações corretivas determinadas pelo monitor em seus registros de monitoramento;
- l) Registros:** são as planilhas de monitoramento 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) Documentos de referência:** cita todas as legislações utilizadas para elaboração daquele elemento de inspeção;
- n) Anexos:** constituído basicamente pelo anexo das planilhas de monitoramento de cada El e demais documentos que se fizerem necessário;

ANEXO 10 – NORMA INTERNA Nº 05/21 DE 17 DE DEZEMBRO DE 2021
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM



o) Rodapé: são identificadas as pessoas e suas funções na empresa em relação às responsabilidades assumidas no desenvolvimento dos programas.

Art.5º - Serão adotados os modelos de formulários, as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização para a verificação e supervisão oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal, bem como o manual de procedimentos, estabelecidos na Norma Interna DIPOA/DAS nº 01, de 8 de março de 2017, até que sejam determinados novos procedimentos.

Art. 6º - Compete ao Serviço de Inspeção Municipal a inspeção, fiscalização, verificação e supervisão da elaboração e implantação dos programas de autocontroles nos estabelecimentos.

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

Art. 7º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Mariluz, 17 de dezembro de 2021.