

Instrução de trabalho nº 12 , de 01 de outubro de 2026.

**DISPÕE SOBRE EXIGÊNCIAS PARA
IMPLANTAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTO
CONTROLES DOS ESTABELECIMENTOS.**

Genivaldo Fernandes da Silva, presidente do CISCO – CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DO CARIRI OCIDENTAL, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, **resolve**:

Art. 1º Instituir os procedimentos e metodologias padronizadas a serem adotadas no âmbito dos Serviços de Inspeção Municipal – SIM dos municípios consorciados, sob a coordenação do CiscoAgro, com o objetivo de garantir a uniformidade, o controle, a rastreabilidade das ações e documentos produzidos.

Parágrafo único. As Instruções de Trabalho (IT) editadas no âmbito desta norma têm por finalidade orientar tecnicamente as atividades dos Serviços de Inspeção Municipal, assegurando a padronização operacional e a observância da legislação sanitária vigente.

Art. 2º Os casos omissos e as situações não previstas nesta Instrução de Trabalho serão analisados e deliberados pela Coordenação do CiscoAgro, responsável pela atualização e padronização dos manuais, instruções e procedimentos aplicáveis aos Serviços de Inspeção Municipal consorciados, respeitadas as competências e a autonomia administrativa de cada município integrante.

Art. 3º Esta Instrução de Trabalho entra em vigor na data de sua publicação.

Sumé - PB, 01 de outubro de 2026.

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "G. Fernandes", is written over the printed name and title.

GENIVALDO FERNANDES DA SILVA
PRESIDENTE DO CONSELHO DIRETOR

Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados, verificados e atualizados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos em decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

Desta forma, será necessária a implantação dos seguintes programas de autocontrole:

I - Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração);

II - Água de abastecimento;

III - Controle integrado de pragas;

IV - Programa escrito de Higiene industrial e operacional;

V - Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários;

VI - Procedimentos sanitários operacionais;

VII - Controle da matéria-prima;

VIII - Controle de temperaturas;

IX - Programa descrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;

X - Análises laboratoriais;

XI - Controle de formulação de produtos e combate à fraude;

XII - Rastreabilidade e recolhimento;

XIII - Bem-estar animal;

XIV - Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).

Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com as normas vigentes.