

Instrução de trabalho nº 7 , de 01 de outubro de 2026.

**DISPÕE SOBRE OS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E
MODELOS DE RELATÓRIOS DE FISCALIZAÇÃO PARA
VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS PROGRAMAS DE
AUTOCONTROLE PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO.**

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.



GENIVALDO FERNANDES DA SILVA
PRESIDENTE DO CONSELHO DIRETOR

PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

1. DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA

Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, do MAPA, que regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991;

Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017, do MAPA;

Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997, do MAPA.

2. OBJETIVOS

Estabelecer um procedimento operacional padrão de Verificação Oficial dos Autocontroles in loco e documental, ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

3. APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se a todas as empresas do SIM e ao fiscal do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

4. DEFINIÇÃO

Programas de Autocontrole – PAC's: são programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados por cada estabelecimento, devidamente documentados e validados, visando assegurar a inocuidade e qualidade dos seus produtos, caracterizados principalmente pelos programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) ou programas equivalentes.

5. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Responsável pelo estabelecimento, responsável técnico e responsável pelo SIM.

6. PROCEDIMENTO

6.1 INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA E SUA PERIODICIDADE

Os estabelecimentos sob inspeção devem elaborar, implantar, manter, monitorar e revisar programas de autocontrole, garantindo que estes sejam

efetivamente executados e contemplem registros sistematizados, rastreáveis e passíveis de auditoria. Esses registros devem evidenciar o cumprimento dos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos previstos na legislação vigente e em normas complementares, assegurando a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal, desde o recebimento das matérias-primas, ingredientes e insumos até sua expedição.

A verificação dos Programas de Autocontrole é realizada por meio da Planilha de Verificação dos Elementos de Controle (Anexo I) e formulário de verificação documental (Anexo II).

A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal compreendem, entre outras atividades, os seguintes procedimentos:

I – Realização da inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies destinadas ao abate;

II – Avaliação das condições higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos, utensílios e do funcionamento dos estabelecimentos;

III – Verificação das práticas de higiene e dos hábitos higiênicos adotados pelos manipuladores de alimentos;

IV – Avaliação da implementação, manutenção e eficácia dos Programas de Autocontrole;

V – Verificação da conformidade da rotulagem e dos processos tecnológicos empregados na fabricação dos produtos de origem animal, em atendimento à legislação específica;

VI – Coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de ensaios físicos, microbiológicos, físico-químicos e demais análises necessárias para comprovação da conformidade dos processos produtivos e dos produtos de origem animal, incluindo, quando aplicável, produtos disponíveis no mercado consumidor;

VII – Avaliação das informações relacionadas à produção primária que possam impactar a saúde animal e a saúde pública;

VIII – Verificação do atendimento aos requisitos de bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX – Controle e verificação da qualidade da água utilizada no estabelecimento;

X – Fiscalização das etapas de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte dos produtos de origem animal, comestíveis, bem como de suas matérias-primas, com ou sem adição de ingredientes de origem vegetal;

XI – Classificação dos produtos e seus derivados conforme os padrões e critérios estabelecidos na legislação específica ou em fórmulas registradas;

XII – Verificação das condições dos veículos e demais meios utilizados para o transporte de produtos de origem animal e de suas matérias-primas destinadas ao consumo humano;

XIII – Controle e monitoramento de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XIV – Verificação dos sistemas de rastreabilidade aplicados aos animais, matérias-primas, insumos, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva, desde o recebimento no estabelecimento até a expedição;

XV – Execução de outros procedimentos de inspeção e fiscalização que se fizerem necessários ao aperfeiçoamento das atividades de inspeção e ao desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

7. HISTÓRICO

Deverá conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
00	01/10/2026	08	Criação do Documento

8. ANEXOS

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE – IN LOCO

CARÁTER DE INSPEÇÃO _____

Frequência: _____

Razão Social:								
Classificação do Estabelecimento:								
Município:			Registro no SIM:			Data-Verificação:		
ELEMENTO DE CONTROLE	ÁREA DE INSPEÇÃO SORTEADA					DESCREVER NÃO CONFORMIDADES	Verificação de registros (in loco)*	Nº do RNC
	C/C/NP/NA	C/C/NP/NA	C/C/NP/NA	C/C/NP/NA	C/C/NP/NA			
EC1 – MANUTENÇÃO (equipamentos, instalações e utensílios em geral; iluminação; ventilação; águas residuais; calibração e aferição de instrumentos) Avallar se: - As instalações, equipamentos e seus utensílios foram localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, e funcionam de acordo com o uso pretendido; - Dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente; - Dispõe 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; - Dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e capaz de drenar o volume produzido; - Dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.								
EC2 - ÁGUA DE ABASTECIMENTO (Ponto de coleta/Reservatório/Sistema de tratamento/Equipamentos) Avallar se: - O estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição; - Dispõe de pontos de coleta de água identificados e representativos; - 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 pontos de coleta. Padrão: Cl: 0,2 a 2,0 ; pH: 6 a 9,5.								
EC3 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS (área interna) Avallar: - Se o controle 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.								
EC4 - HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL Avallar se: - Os procedimentos de limpeza e sanitização garantem eficácia e eficiência 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, conforme plano escrito.								
EC5 - HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE 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; - Os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são treinados considerando as atividades que desempenham.								
EC6 - PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS – PSO Avaliar se: - Os procedimentos sanitários operacionais foram mapeados considerando o processo produtivo; - Os procedimentos sanitários operacionais estão sendo executados conforme previsto no programa escrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto.								
EC7 - CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA, 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; - Há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional; - Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte.								
EC8 - 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.								
EC9 – APPCC Avaliar se: - Há implantado o sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação. O APPCC pode ser verificado nas seguintes etapas: Monitoramento – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente. Verificação – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.								

<p>Ação corretiva/preventiva – deve-se avaliar se as ações executadas considerando:</p> <p>I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?</p> <p>II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?</p> <p>III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?</p> <p>IV – As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano a Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?</p> <p>Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC e seus resultados.</p> <p>No caso de estabelecimentos de abate a mensuração do PCC de contaminação fecal, ingestão e leite em carcaças é obrigatória.</p>								
<p>EC10 - ANÁLISE LABORATORIAL</p> <p>Avaliar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - In loco o procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica, conforme o caso; - Se as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas frequências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso; - As ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes. 								
<p>EC11 - CONTROLE DE FORMULAÇÃO E COMBATE À FRAUDE</p> <p>Avaliar se:</p> <ul style="list-style-type: none"> - A formulação, processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o registrado e se garantem a 								
<p>Identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto de origem animal;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas; - A matéria-prima empregada corresponde realmente a declarada seja na sua natureza ou quantidade; - No processo de fabricação os parâmetros indicados no processo produtivo foram respeitados conforme a natureza do produto; - Realizam as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos. 								
<p>EC12 - RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS – Recall</p> <p>Avaliar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Os procedimentos de rastreabilidade dos produtos, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição. - 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. 								
<p>EC13 - BEM ESTAR ANIMAL</p> <p>Avaliar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - O manejo dos animais durante o transporte, recepção, desembarque, descanso, e procedimentos de condução, contenção, insensibilização e sangria. 								
<p>EC14 - M.E.R</p> <p>Avaliar se:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procedimento é realizado conforme o descrito; - Colaboradores dominam a técnica de remoção; - Recipientes identificados; - Material de risco é descartado de forma correta. 								
<p>LEGENDA: C = Conforme NC = Não conforme NP = No prazo NA = Não se aplica.</p>								
<p>* A Verificação in loco dos registros consiste da avaliação dos documentos relacionados ao turno de trabalho em que ocorre a inspeção do SIM, sejam procedimentos operacionais ou pré-operacionais. Esta avaliação visa verificar a compatibilidade entre os registros da empresa e os achados do SIM. Deve ser preenchido "C" para conforme e "NC" para não conforme. Caso o espaço de descrição de não conformidades seja insuficiente, o verso poderá ser utilizado para complementar as informações.</p>								
<p>DESCREVER AS AÇÕES FISCAIS</p>								

ANEXO 02

FORMULÁRIO DE VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL FREQUÊNCIA _____

Razão Social:	
Classificação do Estabelecimento:	
Município:	Registro no SIM:

PERÍODO AVALIADO: DE ____/____/____ A ____/____/____

ELEMENTOS DE CONTROLE	MANUTENÇÃO (equipamentos, instalações e utensílios em geral, iluminação, ventilação, águas residuais, calibração e aferição de instrumentos)	Água de abastecimento	Controle Integrado de Pragas	Higiene Industrial e operacional	Hábitos higiênicos e saúde dos funcionários	Procedimentos sanitários operacionais	Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem	Controle de temperatura	APPCC	Análise laboratorial	Controle de formação de produtos e combate a fraude	Rastreabilidade e Rastreabilidade	Bem-Estar Animal	Identificação, remoção, segregação e destinação do MRE
Existe um plano descrito que contemple o elemento de controle?														
Os limites, frequências e outros procedimentos estão de acordo com as normas vigentes?														
Os formulários utilizados são os previstos no plano descrito?														
A frequência de monitoramento /verificação corresponde a descrita no plano?														
As ações corretivas/preventivas tomadas são previstas no plano?														
O monitoramento é capaz de detectar e corrigir desvios?														
As ações corretivas/preventivas são executadas de forma a devolver segurança ao processo e ao produto?														
A verificação é capaz de evidenciar as falhas existentes no plano ou na sua execução?														
Os resultados da verificação são avaliados pela empresa de forma a identificar e corrigir as falhas de planejamento ou de implementação do programa de autocontrole?														

DATA: ____/____/____

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL