



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

Manual de Procedimentos e Rotinas dos Serviços de Inspeção local nas Unidades
de beneficiamento de carne e produtos cárneos registrados no Serviço de
Inspeção Municipal de Rolante/RS.

ROLANTE, 05 DE NOVEMBRO DE 2024.

(ATUALIZAÇÃO Nº 06)



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

INTRODUÇÃO

Esse documento tem por finalidade **auxiliar** a inspeção local em sua **organização** e na **realização das atividades**.

Orientando no preenchimento das planilhas de inspeção, notificações, ofícios e autos de infração e demais controles inerentes à inspeção sanitária.

A criação do Código de Defesa do Consumidor e as leis que se referem à inspeção sanitária de produtos de origem animal tem se modificado muito durante os últimos anos. Se antes era o Serviço de Inspeção o responsável pela sanidade e qualidade dos produtos, hoje se entende que a **responsabilidade pela garantia da qualidade dos produtos produzidos é do próprio fabricante**.

Nesse cenário, o Serviço Oficial passa a ser um regulador e verificador da garantia da qualidade dos produtos de cada empresa e do combate à fraude econômica, mas nunca deixando de zelar pela saúde dos consumidores de alimentos, razão principal de sua existência.

Este manual visa orientar e padronizar os procedimentos e rotinas adotados pelo Serviço de Inspeção Municipal nos estabelecimentos de fabricação de produtos de origem animal registrados juntos ao S.I.M/Rolante.

É dirigido aos médicos veterinários responsáveis pelas inspeções locais como ferramenta auxiliar das rotinas de trabalho e fiscalização.

ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

▪ Sala da fiscalização

O médico veterinário responsável pela inspeção local deve organizar as dependências cedidas ao S.I.M nos estabelecimentos. Conforme o ***Decreto Municipal nº 5042/2024*** em seu **art. 48 e 61**, as empresas são obrigadas a fornecer material ao serviço de inspeção municipal, para seu uso exclusivo. O Fiscal local deve, assim, garantir que as dependências possuam mobiliário necessário (escrivania, mesa, cadeiras, etc.) e se for necessário de material básico de escritório (papel, pastas, canetas, pranchetas, grampeador, calculadora, etc.). Cabe à empresa a limpeza e manutenção das dependências da inspeção.

A sala da fiscalização deverá ser identificada e o acesso às dependências é exclusivo aos funcionários da inspeção ou pessoas autorizadas pelo responsável. As dependências deverão permanecer chaveadas fora dos horários de produção.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

▪ **Uniforme**

A empresa deve disponibilizar uniformes completos (calça, camisa, touca, etc.), limpos, em quantidade adequada e com troca diária para todos que trabalham na inspeção. Também deve fornecer EPI's (botas brancas, jaquetas, mangas plásticas, luvas, protetores auriculares, capacete, capa de chuva, etc.) conforme a necessidade local.

▪ **Organização geral**

O médico veterinário deve garantir a perfeita organização de todos os documentos e materiais inerentes ao serviço, como por exemplo, notificações, ofícios, memorandos, documentos recebidos, planilhas de inspeção, etc., separados por pastas devidamente identificadas para que estejam prontamente disponíveis para consulta local ou dos auditores, na sede do S.I.M na Secretaria Municipal de Agricultura.

A organização e emissão de documentos serão tratadas de maneira específica mais adiante.

▪ **Do arquivamento**

Os documentos de cada empresa são arquivados de forma eletrônica nos computadores ou através de documentos impressos arquivados em pastas do tipo fichário e pastas do tipo arquivo, localizados na sede do S.I.M na Secretaria Municipal de Agricultura, sendo de total responsabilidade do médico veterinário a garantia da perfeita organização de todos os documentos arquivados nas pastas de cada empresa.

➤ Para o **arquivamento eletrônico** o Médico Veterinário do S.I.M/Rolante deve seguir o diagrama exemplificado descrito no POP 01/2024.

➤ Para o **arquivamento físico** de documentos devem ser utilizadas as pastas do tipo fichário, armazenadas nos armários arquivos metálicos.




Os documentos armazenados são os seguintes:

- Documentos permanentes;
- Documentos temporários;
- Ofícios;
- Notificações Imediatas;
- Documentos Empresa – S.I.M



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

OBSERVAÇÃO:

- As plantas, os memoriais econômicos e sanitários e os formulários de registro de produtos e rótulos, serão armazenados em caixa arquivo ().
- Anualmente os documentos devem ser retirados das pastas do tipo fichário para serem arquivadas em caixa arquivo ().
- As planilhas de inspeção e as declarações de produção serão armazenadas em caixa arquivo ().
- Todos os documentos permanecerão arquivados por, pelo menos, **3 (cinco) anos**.

DOCUMENTOS OFICIAIS DA INSPEÇÃO

A comunicação oficial entre inspeção e empresa, e dentro do próprio serviço deve respeitar as mesmas regras definidas pelo S.I.M.

As comunicações para a **empresa ou para “fora” do Serviço** devem ser feitas por meio de **Ofícios**, enquanto que as **comunicações internas** devem ser realizadas por **Memorandos**.

Os documentos gerados nos Serviços de Inspeção locais devem ser identificados seguindo a seguinte regra: **“nome do documento + numeração (seqüencial e anual) + S.I.M + número de registro no Serviço de Inspeção Municipal”**. Exemplo: “Ofício nº 00/2022 – S.I.M 000”.

- ❖ **Documentos endereçados à empresa** ou autos de qualquer natureza (infração, multa, suspensão, liberação, etc.) devem **SEMPRE** ser recebidos e assinados pelo representante legal do estabelecimento ou alguém por ele autorizado mediante procuração entregue ao S.I.M. O nome do responsável legal pode ser obtido na ficha de estabelecimentos registrados no S.I.M concedida a cada um dos fiscais, sendo que a mesma esta exposta no mural da sala do Serviço de Inspeção Municipal na Secretaria de Agricultura. Para os médicos veterinários que serão contratados em motivo emergencial e que não terão acesso ao sistema, os dados dos representantes legais podem ser obtidos na ficha de estabelecimentos registrados no S.I.M, que será entregue ao fiscal temporário. Ficam a critério da inspeção local, em casos específicos e de menor importância, comunicações através de e-mail, por exemplo, ao setor de qualidade ou RT da empresa.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

❖ **Documentos direcionados ao Prefeito, Vice-Prefeito, Secretário de Agricultura e para os demais setores da Prefeitura Municipal** devem sempre possuir encaminhamento por meio de memorando indicando para quem se destina e o motivo do envio.

Todos os documentos que forem entregues ao S.I.M, oriundos da empresa ou de terceiros deverão ser protocolados, na ficha de Controle de Entrega de Documento, devendo ser carimbados com a inscrição “**recebido em (data)**”, e assinatura do funcionário da inspeção que o recebeu, assim como preenchido a discriminação do documento e forma de apresentação (impressa ou digital).

Todas as cópias de documentos recebidas pelo Serviço Oficial, **nas quais se fizer necessário**, deverão ter a inscrição “**confere com o original**”, além de carimbo e assinatura do funcionário da inspeção que o recebeu após comprovar sua autenticidade conforme o documento original.

➤ O preenchimento da abertura do processo administrativo deve seguir as determinações da Ordem de Serviço 01/2024 (POP 01/2024).

▪ **Ofício**

Utilizado na comunicação entre o Serviço de Inspeção e a empresa ou terceiros. Normalmente utilizado para fazer solicitações, determinações ou comunicações de qualquer natureza ou repasse de informações do S.I.M. Uma cópia sempre deve ser arquivada nas pastas específicas, para cada empresa, de documentos emitidos pela inspeção local (pastas do tipo fichário, armazenadas nos armários arquivos), após a devida ciência por escrito do destinatário no próprio documento.

▪ **Memorando**

Utilizado nas comunicações internas da Secretaria Municipal da Agricultura e Prefeitura Municipal de Rolante e encaminhamentos de documentação dentro da Prefeitura Municipal. Deve ser arquivado em pasta específica de documentos emitidos pela inspeção local (pastas do tipo fichário, armazenadas nos armários arquivos).

▪ **Advertência Verbal**

Utilizada para comunicação à empresa de alguma(s) não conformidade(s) constatada(s) durante a inspeção realizada pela fiscalização local, quando não atente à saúde pública como forma de orientação para a correção do problema. Esta advertência deverá ser descrita na planilha de inspeção devendo constar a ciência do responsável legal ou do monitor do controle de qualidade.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

▪ **Notificação IMEDIATA**

Utilizada para comunicação à empresa de alguma(s) não conformidade(s) constatada(s) durante a inspeção realizada pela fiscalização local, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé, porem exigem uma rápida regularização por parte da empresa.

Poderá ser emitida também nos casos em que o motivo que tenha levado a uma advertência anterior não tenha sido adequadamente regularizado.

Deverá ser emitido também nos casos em que se deseja determinar algum tipo de prazo, para a realização de alguma adequação por parte da empresa em relação à manutenção de estrutura e/ou equipamento.

Deve-se estipular prazo de retorno da resposta da notificação devidamente preenchida com as ações corretivas e preventivas propostas pela empresa para sanar os problemas encontrados. **A definição da ação corretiva a tomar é de responsabilidade da empresa.**

- O preenchimento da Notificação Imediata e a abertura do processo administrativo deve seguir as determinações da Ordem de Serviço 01/2024 (POP 02/2024).

▪ **Auto de Infração**

Será emitido nos casos em que o infrator não for primário, ou seja, nos casos de reincidências de não conformidades anteriormente notificadas pelo serviço oficial.

Poderá ser emitida também, a critério do fiscal local, quando o infrator conhece as determinações legais e/ou determinações do S.I.M e mesmo assim não as cumpre.

Sempre deverá ser emitido em caso de **não conformidades** relacionadas às **análises oficiais de água e/ou produtos**.

Deverá ser emitido também nos casos de não conformidades que atentem a saúde pública, neste caso, deverão ser tomadas providencias necessárias, a critério da fiscalização que poderão ser: condenação de produtos, interdição total ou parcial, suspensão de atividade, suspensão de produtos ou cancelamento de registro junto ao S.I.M.

A emissão do Auto de Infração deve obedecer ao que está determinado no **Decreto Municipal nº 5042/2024** em seus **artigos 299 ao 304**, a abertura do processo administrativo deve obedecer ao **artigo 305**.

- O preenchimento do Auto de Infração e a abertura do processo administrativo deve seguir as determinações da Ordem de Serviço 01/2024 (POP 02/2024).

▪ **Auto de Apreensão e/ ou Inutilização**

Será emitido quando as matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal **não apresentarem condições higiênico- sanitárias adequadas** ao fim a que se



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

destinam, **apresentarem qualquer irregularidade** que possa influir na qualidade do produto final e na segurança do consumidor ou ainda quando for constatado **adulteração, fraude e/ou apresentarem problemas de rotulagem**.

Deve ser emitido também nos casos em que houve alguma falha no processo produtivo em que possa gerar dúvidas se o produto está ou não apto ao consumo. Nesses casos, os produtos do lote em questão deverão ser lacrados, uma amostra irá para o laboratório e a liberação ocorrerá apenas se o produto em questão não apresentar riscos, após emissão de laudo laboratorial. O(s) número(s) do(s) lacres deverão ser anotados no Auto.

- O preenchimento do Auto de Apreensão e/ ou Inutilização e a abertura do processo administrativo deve seguir as determinações da Ordem de Serviço 01/2024 (POP 02/2024).


ANÁLISES OFICIAIS DE ÁGUA E PRODUTOS

As análises oficiais de água e produtos são regulamentadas pelo ***Decreto Municipal nº 5042/2024***. As coletas oficiais devem ser realizadas, seguindo o cronograma de coleta emitido pelo Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal.

A escolha do produto a ser coletado deverá ocorrer de acordo com a ***Ordem de Serviço 05/2024***.

Os laudos das análises devem ser repassados para o **arquivamento eletrônico**, conforme diagrama exemplificado no POP 01/2024.

Os laudos devem ser impressos e anexados juntamente com uma cópia das requisições das análises, para o **arquivamento físico** de documentos devendo ser utilizadas as pastas do tipo fichário, armazenadas nos armários arquivos da sala do S.I.M.

Anualmente os documentos devem ser retirados das pastas do tipo fichário para serem arquivadas em caixa arquivo ().

▪ ***Análise de Produto:***

Quando for recebido o resultado da análise, o fiscal deve assinalar no corpo da análise **“visto em (data)”** e assinar.

No caso de **análise em DESACORDO**, deve-se emitir um **Auto de Infração**, e realizar a abertura de um processo administrativo, arquivando os laudos juntamente como os demais documentos referentes ao processo.

Além do Auto de Infração, o fiscal deve ainda lavrar um **Ofício de proibição de fabricação do produto em questão**.

No caso de que o **lote do produto em desacordo ainda esteja na empresa**, o mesmo deve ser **inutilizado**.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

Caso não esteja mais no estabelecimento, a empresa deve acionar o PAC de **recall**.

OBSERVAÇÃO: Lotes anteriores ao lote em desacordo podem ser comercializados. Lotes produzidos posteriormente ao lote em desacordo e anteriores à ciência do Ofício de proibição de produção podem ser comercializados.

OBSERVAÇÃO 2: Caso o estabelecimento fabrique o(s) produto(s) em desacordo, após a ciência do Ofício de proibição de fabricação, deve ser lavrado novo Auto de Infração por burlar a fiscalização.

Para a **LIBERAÇÃO DA PRODUÇÃO de um novo lote do(s) produto(s)**, a empresa deverá entregar ao S.I.M, uma **solicitação de fabricação juntamente** com as **medidas corretivas e preventivas** adotadas pela empresa.

Após análise pelo fiscal e com **parecer favorável** (carimbo autorizando a fabricação), a empresa poderá fabricar um novo lote, o qual será retido pela fiscalização, através de uso de lacres numerados, sendo um produto coletado de forma oficial.

Se a nova análise estiver de **ACORDO** com a legislação vigente o **produto esta liberado para fabricação**.

Se a nova análise estiver em **DESACORDO** com a legislação vigente a **produção do produto segue suspensa** até que se obtenha uma análise dentro dos parâmetros legais vigentes.

- O preenchimento da requisição das análises de produto, assim como os demais documentos necessários e a abertura do processo administrativo deve seguir as determinações da Ordem de Serviço 01/2024 (POP 02/2024 e 07/2024).

▪ ***Análise de Água***

Quando do recebimento do resultado das análises, o médico veterinário deve assinalar no corpo da análise **“visto em (data)”**, **carimbar e assinar**.

No caso de **análise em desacordo**, seguir o que determina ***Decreto Municipal nº 5042/2024*** em seu **art. 268** e proceder o processo administrativo conforme mencionado anteriormente no que diz respeito as documentações.

- O preenchimento da requisição das análises de água, assim como os demais documentos necessários e a abertura do processo administrativo deve seguir as determinações da Ordem de Serviço 01/2024 (POP 02/2024 e 07/2024).



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

PROGRAMA DE INSPEÇÃO OFICIAL EM ESTABELECIMENTOS COM INSPEÇÃO PERIÓDICA

O responsável pela inspeção local, de estabelecimentos com inspeção periódica, deve comparecer em cada estabelecimento sob sua inspeção, conforme determina a **Ordem de Serviço 03/2024**, em estabelecimentos de carnes e derivados (exceto matadouro frigorífico); leite e derivados; pescados e derivados; nos estabelecimentos de ovos e derivados e os de mel e cera de abelhas e seus derivados.

OBSERVAÇÃO: Em casos excepcionais, seja por motivo de férias, motivo de saúde, participação em programas de atualização (treinamento, seminários e outros eventos afim) ou quando o Coordenador do S.I.M julgar necessário e por um tempo determinado, a frequência poderá ser alterada.

O conhecimento dos dias e horários de produção é de fundamental importância. A empresa deve repassar ao SIM os dias e horários de funcionamento, bem como dias e horários alternativos ou que não houver produção.

A fiscalização deve ocorrer em dias e horários não previamente definidos, ou seja, o fiscal deve chegar de surpresa em dias e horários alternados.

É obrigação do fiscal local conhecer o processo de fabricação de todos os produtos de cada estabelecimento sob sua inspeção, devendo, para tanto, acompanhar e avaliar rotineiramente seus processos. A inspeção local deverá conhecer o programa de autocontroles da empresa e verificar todos os PACs descritos no programa.

A verificação oficial dos programas da empresa se dará por **verificação in loco** dos PAC's e **verificação documental** dos registros da empresa, tentando identificar alguma não conformidade por problemas sanitários ou fraude econômica, assim como desvios do programa da empresa, que coloque em risco a qualidade do produto.

Sendo observadas não conformidades (NC), essas devem ser descritas pelo fiscal acompanhada da ação tomada frente a essa irregularidade, e se necessário nova verificação. Posteriormente essas NC vão originar abertura de processos administrativos (notificações, autos, ...)

O responsável pela inspeção local em suas atividades deve preencher as planilhas de inspeção, notificações e autos de infração seguindo as determinações da Ordem de Serviço 01/2024 (POP 02/2024).

As notificações resultarão na emissão de auto de infração, quando:

- A notificação **não** for respondida dentro do prazo estipulado.
- A ação corretiva **não** tiver sido eficiente;
- Não cumprir os prazos propostos, por descaso;



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

- Imediatamente, nos demais casos descritos;
- Após reincidência(s) das notificações, conforme julgamento da fiscalização local.

OBSERVAÇÃO: O encarregado pela inspeção local é o responsável por autuar, de acordo com a notificação.

PLANILHAS DE INSPEÇÃO OFICIAL

1. Inspeção Pré Operacional

Sempre que possível deve ser realizada a inspeção pré-operacional, que objetiva a verificação das condições de higiene (das instalações, equipamentos e manipuladores), de temperatura das seções e equipamentos e da cloração da água.

Sempre que ocorrer a fiscalização pré-operacional o fiscal responsável é quem realizará a liberação da produção. **A inspeção pré-operacional deve ser realizada após o monitoramento do controle de qualidade da empresa e as planilhas de controle do estabelecimento devem ser verificadas pelo fiscal.**

OBSERVAÇÃO: Com relação ao preenchimento das planilhas, **todos os itens em negrito e destacados** devem ser inspecionados no pré-operacional. Deve ser assinalado o campo da planilha “pré-operacional” e o horário do início da inspeção e de liberação da produção devem ser preenchidos.

Todas as não conformidades com relação à **higiene, cloro e temperaturas** devem ser sanadas para que possa ocorrer a liberação da produção.

Durante a verificação pré-operacional não será aceito nenhum tipo de sujeidade, acúmulo de água ou condensação. O reinício das atividades fica condicionado à vistoria prévia e liberação diária das instalações pela inspeção, a empresa deve providenciar retirada dos produtos e resíduos das seções e limpeza básica das estruturas e equipamentos e secagem do piso no intervalo de almoço e/ou troca de turnos.

A realização do *check list* pela inspeção deverá sempre ser acompanhado por funcionário da empresa que tenha capacidade e/ou poder de aplicar ações corretivas quando necessário (auxiliar da qualidade, líder, etc). O início da verificação por parte da inspeção somente ocorre após a empresa já ter concluído a higienização das instalações e o seu monitoramento, declarando as instalações aptas para realização do *check list* da inspeção.


Durante a realização da verificação oficial as instalações deverão permanecer vazias e com seus respectivos equipamentos abertos e/ou desmontados. Somente após a liberação da



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

seção pela inspeção é que a empresa procederá o abastecimento de caixas plásticas, facas, montagem de equipamentos e acesso de funcionários ao setor.


Ficará a critério do responsável pela inspeção local a liberação da produção (total ou parcial), caso alguma não conformidade apontada não tenha sido sanada de imediato desde que a mesma não implique em perda de qualidade ou qualquer tipo de risco ao produto final. Em todos os casos a não conformidade, a ação fiscal, bem como a regularização ou a não regularização imediata deve ser detalhadamente descrita na planilha.




Estabelecimento: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX – S.I.M XXXX	DATA: ____/____/____
Verificação:	
<input checked="" type="checkbox"/> PRÉ-OPERACIONAL - Horário: _____ Horário Liberação: _____	
<input type="checkbox"/> OPERACIONAL - Horário: _____	
Fase da Produção: _____	

2. Inspeção Operacional

Ocorrerá quando o responsável pela fiscalização chegou na empresa e as atividades já estão em andamento. Deverá ser assinalado neste caso, o campo “operacional”.



Estabelecimento: XXXXXXXXXXXX – S.I.M XXXX	DATA: ____/____/____
Verificação:	
<input type="checkbox"/> PRÉ-OPERACIONAL - Horário: _____ Horário Liberação: _____	
<input checked="" type="checkbox"/> OPERACIONAL - Horário: _____	
Fase da Produção: _____	



Devido ao fato das inspeções ocorrerem sem agendamento prévio, a fase da produção em que a empresa se encontra deve ser detalhada, pois este fato irá definir os itens que serão ou não preenchidos na planilha. Por exemplo, se a empresa estiver realizando apenas a produção da massa, e não houver desossa, a temperatura da sala de desossa, do higienizador de facas, das carnes na desossa não serão preenchidos. As planilhas são muito completas e procuram incluir todas as etapas de produção possíveis, portanto quando as fases não estão ocorrendo simultaneamente, algumas lacunas não poderão ser preenchidas. O responsável pela inspeção neste caso deverá fazer um risco nos locais não preenchidos e sempre que necessário, para melhor entendimento, escrever ao lado o porquê do não preenchimento.

Nos casos de verificação da higiene (campos em negrito na planilha), em que a seção e o equipamento estão sendo utilizados, deverá ser considerada a **higiene operacional** das instalações e equipamentos. É importante lembrar que a higiene e organização devem ser mantidas antes, durante e após os trabalhos de produção.



**Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”**

Quando for observado falhas na higienização durante o processo (PPHO operacional), que possam acarretar danos ao produto, a produção deverá ser interrompida, os produtos removidos para as câmaras e a produção será retomada apenas após a higienização.

Se for constatada a contaminação das matérias primas ou produtos os mesmos deverão ser descartados. Caso haja dúvida, o fiscal deve apreender os produtos, lavrar um auto de apreensão, informando os devidos lacres e quantidades apreendidas e uma amostra do lote deve ser encaminhada para análise. O resultado laboratorial irá determinar o uso ou condenação dos produtos.

Deve-se verificar a eficiência da higienização das caixas, carros e demais utensílios utilizados na produção, observando falhas na higienização, escoamento, acúmulo de águas residuais ou de resíduos sólidos. Devem ser tomadas ações fiscais, podendo, até mesmo, interromper a produção para a resolução, se julgar necessário. Essa(s) NC deverão ser notificadas imediatamente, conforme foi explicado anteriormente.

3. Considerações Gerais

É obrigação, da inspeção local, conhecer o processo de todos os produtos de cada estabelecimento sob sua inspeção devendo, para tanto, acompanhar e avaliar rotineiramente seus processos. Deve ter conhecimento e controle sobre matéria prima e insumos. Através de planilhas específicas acompanhará análises laboratoriais e controlará temperatura, embalagem e rotulagem, validade e qualidade destes dificultando, assim, a ocorrência de problemas sanitários e de fraude econômica.

A inspeção deverá verificar se o controle de qualidade da empresa está cumprindo o que foi descrito no Manual de Boas Práticas de Fabricação, através da verificação das planilhas de controle da empresa. As planilhas devem ser rubricadas pelo fiscal e as NC verificadas devem ser descritas na mesma (algumas empresas forneceram um espaço na planilha para verificação fiscal e outras um carimbo).

O responsável pela inspeção local em suas atividades deve preencher as planilhas de inspeção, notificações, autos de infração e autos de apreensão e condenação. Todos os documentos devem ser preenchidos utilizando canetas, não devendo ser passados à limpo, e evitando rasuras. Quando ocorrerem erros no preenchimento das planilhas esses deverão ser colocados entre parênteses, transcrito o valor correto e rubricado.

Sempre que for constatada uma NC ela deve ser seguida de uma ação fiscal. Todas NC observadas, mesmo as não previstas nas planilhas de inspeção, devem ser notificadas. Nos casos em que a empresa está dentro do prazo para a resolução da não conformidade, pode ser assinalado CONFORME e ao lado o responsável pela inspeção deverá descrever EM PRAZO.

O SIM possui uma planilha de inspeção para cada empresa, porém todas as planilhas contemplam igualmente todas as verificações necessárias, o que altera é o fluxo da produção



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

e as particularidades estruturais de cada empresa. Por exemplo, as empresas que não fabricam produtos congelados não terão contemplados na sua planilha câmaras de produtos congelados e túnel de congelamento. Há empresas também que possuem apenas uma sala para a desossa e processamento. Nesses casos, a empresa deve realizar uma etapa por vez, ocorrendo obrigatoriamente uma higienização entre os processos.

4. Planilhas de Inspeção

As planilhas de inspeção contemplam todas as seções de cada uma das empresas. Existem alguns itens que estão relacionados de forma genérica em todas as seções. Entre estes itens estão:

- ✓ Higiene do local (Instalações): Nesse item devem ser verificadas as condições de higiene no que se refere às instalações (piso, parede, forro, portas, janelas, óculos, etc);
- ✓ Higiene dos Equipamentos: Nesse item devem ser verificadas as condições de higiene de TODOS os equipamentos presentes naquela seção. Ex: Mesa, Higienizador de facas, pias, suportes de papel toalha, sabonete e álcool gel, lixeira, vaporizador, moedor e suas peças, misturadeira, embutideira, seladora e/ou máquina de vácuo, balança, prateleiras, etc.);
- ✓ Higiene dos Utensílios: Entende-se por utensílios as facas, chairas, ganchos, placas de cortes, caixas, vasilhas, potes, colheres, etc).
- ✓ Organização: Neste item devem ser observados se no local há presença de materiais não pertinentes àquela seção, se há acúmulo de produtos, se os manipuladores demonstram organização durante o fluxo de trabalho, conseguindo realizar e finalizar tarefas adequadamente, etc.
- ✓ Instalações e equipamentos estão em adequado estado de conservação não necessitando de manutenção ou substituição?: Nesse item devem ser avaliadas questões estruturais de cada seção e equipamentos. Nos casos em que já fora emitido prazos para adequações, deve-se marcar CONFORME e descrever na planilha a frase “em prazo”. Deve-se estar atento a presença de materiais quebrados, oxidações, materiais desgastados que apresentem marcas de uso que possam dificultar a higienização.
- ✓ Ambiente está adequadamente protegido contra pragas? Não há vestígios de pragas?: Nesse caso deve-se prestar atenção nas portas (se possuem adequado fechamento e/ou adequado fechamento automático, quando necessário), nas telas da janelas (se não possuem frestas), nas iscas (quando existirem na seção e se estão em adequado estado de funcionamento). Deve-se também observar se não há vestígios como fezes, partes de insetos, etc.
- ✓ Iluminação/Ventilação adequadas: No que se refere a iluminação, deve-se observar se todas as lâmpadas estão em funcionamento e se a intensidade luminosa é adequada



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

para a seção e para os processos nela realizados. No que se refere à ventilação, observar o funcionamento adequado dos climatizadores, dos exautores, bem como se não há refluxo de fumaça e/ou odores indesejáveis na seção.

EXEMPLO DE PLANILHA DE INSPEÇÃO

A planilha é dividida em itens. Cada item corresponde a uma seção, por exemplo, (sala de desossa, sala de tripas, etc) ou a algum tipo de verificação que deve ser realizado, por exemplo, verificação do nível de cloro, etc.

Os itens em negrito e em destaque, são os itens que devem ser verificados no pré operacional, antes da liberação da produção. Os demais itens podem ser verificados ao longo dos trabalhos da empresa.

Nos casos em que as atividades da empresa já tenham iniciado, realizar a verificação de todos os itens, porém a higiene deve ser verificada de forma operacional.

Todas as Não Conformidade (NC) devem ser descritas, bem como a ação fiscal.

Segue um exemplo no item abaixo.

Exemplo: BARREIRA SANITÁRIA

Local utilizado para higienização de botas e mãos. Devem estar em todas as entradas da empresa para a área de produção. Algumas empresas possuem mais de uma barreira sanitária. Deve ser verificado quanto a sua organização e higiene, se possuem todos os materiais adequados que permitam higiene satisfatória das botas e mãos. Os demais itens já foram explicados no **item 4** deste manual.

Controle e uso		C	NC	Descrição da Não Conformidade
1	Higiene do local (Instalações e equipamentos)		X	Lava botas com resíduos cárneos
2	Organização	X		
3	Instalações e equipamentos estão em adequado estado não necessitando de manutenção ou substituição?*	X		
4	Ambiente está adequadamente protegido contra pragas? Não há vestígios de pragas?		X	O fechamento automático de portas não está funcionando adequadamente
5	Iluminação/Ventilação adequadas?	X		
AÇÃO FISCAL: 1. Determinado higienização do lavatório de botas imediatamente.				
4. Determinado conserto em um prazo de 7 dias. Enquanto isso, redobrar cuidados com relação ao fechamento da porta.				
*3 – Observar também, se possui os equipamentos e produtos necessários para a lavagem e higienização de mãos e botas.				

SEÇÃO DE RECEPÇÃO DA MATÉRIA PRIMA



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

Os itens contemplados já foram explicados no **item 4** deste manual. Neste local podem estar armazenados os aventais (utilizados pelos funcionários nas áreas de produção) e também os casacos térmicos. Estes materiais poderão estar armazenados em outras seções. Quando isso ocorrer, estarão descritos na seção correspondente.

Controle		C	NC	Descrição da Não Conformidade
1	Higiene da Seção (Instalações e equipamentos)			
2	Higiene dos aventais			
3	Higiene dos casacos térmicos			
4	Organização da seção			
5	Instalações e equipamentos estão em adequado estado não necessitando de manutenção ou substituição?			
6	Ambiente está adequadamente protegido contra pragas? Não há vestígios de pragas?			
7	Iluminação/Ventilação adequadas?			
AÇÃO FISCAL:				

ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Deverá ser analisado em um ponto da área de produção escolhido de forma aleatória. O local de medição, a hora e a quantidade de cloro devem ser registrados. **Se não houver cloro ou o mesmo se encontrar abaixo da quantidade mínima, a produção deve ser imediatamente suspensa até a regularização.**

Ponto de Análise de água	Hora	Cloro livre (0,2 a 2 ppm)	C	NC	Descrição da Não Conformidade
	:				
AÇÃO FISCAL:					

CONTROLE DE HIGIENE E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS

Verificar as condições de asseio e vestimenta dos funcionários. Verificar também, se possível, se os mesmos utilizam a barreira sanitária, se a utilizam corretamente, se lavam as mãos durante a produção sempre que necessário e com frequência adequada e se possuem hábitos higiênicos.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

Higiene e saúde		C	NC	Descrição da Não Conformidade
1	Higiene corporal (sem adornos/barba;unhas limpas...)			
2	Uniforme completo, limpo e adequado			
3	Uso correto da Barreira sanitária			
4	Realizam a higienização das mãos adequadamente e quando necessário? Possuem hábitos de higiene?			
AÇÃO FISCAL:				

ÁREAS DE CIRCULAÇÃO

Entende-se por áreas de circulação os corredores de acesso às diversas seções localizados no interior da empresa. Quando houver mais de uma área de circulação e for verificada alguma NC, o local em que a NC foi encontrada deve ser descrito. Os demais itens contemplados já foram explicados no **item 4** deste manual.

Controle		C	NC	Descrição da Não Conformidade
1	Higiene dos locais (Instalações e equipamentos)			
2	Organização			
3	Instalações e equipamentos estão em adequado estado não necessitando de manutenção ou substituição?			
4	Não há vestígios de pragas?			
5	Iluminação/Ventilação adequadas?			

CÂMARA FRIA RESFRIADOS - CONTROLE DA MATÉRIA PRIMA RESFRIADA

Todas as temperaturas devem ser adequadamente verificadas e terem seus valores registrados na planilha, tanto da câmara fria como da matéria prima estocada. As temperaturas das matérias primas devem ser verificadas aleatoriamente no interior da câmara. No mínimo três itens devem ser verificados para **bovino e suíno**, cuja temperatura **máxima deverá ser 7°C**. Algumas empresas trabalham com **aves**, nesses casos deve-se realizar a aferição de três itens de forma aleatória e os **valores máximos devem ser de até 4°C**.

Se este valor for ultrapassado o fiscal deverá realizar a condenação e inutilização dos produtos (utilizando produtos químicos), quando julgar necessário. Nesses casos o Auto de Apreensão e Condenação deve ser adequadamente preenchido, bem como uma Notificação Imediata ou um Auto de Infração (em caso de reincidência).



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

Deve ser realizada a verificação da procedência da matéria prima, bem como da data de validade. Para matérias primas em processamento, se a manutenção do rótulo original não for possível, a empresa deve possuir meios de rastreabilidade e identificação adequados, que permitam à fiscalização a verificação da origem e validade da matéria prima em questão.

A verificação do acondicionamento adequado diz respeito à vários aspectos como por exemplo, prevenção à contaminação cruzada, uso de caixas bases ou estrados adequados. O espaço entre pilhas e paredes também deve ser observado para que permita adequada circulação de ar entre as pilhas e consequentemente manutenção adequada da temperatura.

Com relação ao item espaço para circulação de pessoas, deve ser verificado se o fiscal consegue circular pela câmara fria e ter acesso às pilhas de produtos para fazer a inspeção adequadamente.

Os demais itens contemplados já foram explicados no **item 4** deste manual.

Controle		C	NC	Descrição da Não Conformidade
1	PPHO: Higiene da Câmara			
2	Temperatura da Câmara fria (Máx 4°C) _____°C			
3	Temperatura matéria prima (Máx 7 °C) – bovino e suíno _____°C(A) _____°C(B) _____°C(C)			
4	Temperatura matéria prima (Máx 4 °C) - frango _____°C(A) _____°C(B) _____°C(C)			
5	Identificação da Procedência da Mat. Prima			
6	Rotulagem / Prazo de Validade adequado			
7	Acondicionamento adequado/espaco entre caixas e paredes adequado?			
8	Organização da câmara			
9	Espaco para circulação de pessoas			
10	Iluminação/Ventilação adequadas?			
11	Está em adequado estado de conservação, não necessita de manutenção?			
12	Não há vestígio de pragas?			
AÇÃO FISCAL:				

CÂMARA FRIA CONGELADOS - CONTROLE DA MATÉRIA PRIMA CONGELADA

Todas as temperaturas devem ser adequadamente verificadas e terem seus valores registrados em planilha, tanto da câmara fria como da matéria prima estocada. Os itens contemplados são os mesmos já descritos no item anterior. As temperaturas das matérias primas devem ser verificadas aleatoriamente no interior da câmara. No mínimo três itens devem ser verificados para bovino, suíno e aves cujas **temperaturas máximas deverão ser -12°C**.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

Controle		C	NC	Descrição da Não Conformidade
1	PPHO: Higiene da Câmara			
2	Temperatura da câmara (Máx -18°C) _____°C			
3	Temperatura da matéria prima congelada (Máx -12°C) ____°C(A) _____°C(B) _____°C(C)			
4	Identificação da Procedência			
5	Rotulagem / Prazo de Validade adequado			
6	Acondicionamento adequado/espço entre caixas e paredes adequado?			
7	Organização da câmara			
8	Espço para circulação de pessoas			
9	Iluminação/Ventilação adequadas?			
10	Está em adequado estado de conservação, não necessita de manutenção?			
11	Não há vestígio de pragas?			
AÇÃO FISCAL:				

SALA DE DESOSSA, CORTES E FRACIONAMENTO

Algumas empresas possuem sala de desossa separada da sala de processamento outras possuem apenas uma sala comum. Nesses casos, os processos devem ser realizados em momentos distintos, com uma higienização entre os processos. As planilhas foram construídas de acordo com a estrutura de cada empresa.

A temperatura da sala de manipulação (climatização) deve se manter em até 16°C durante os processos. Com exceção das empresas que possuem o produto Carne Moída, nesses casos, durante a moagem da carne para produção deste produto, a temperatura da sala deve ser de no máximo 10°C. Os higienizadores de facas e chairas devem possuir temperatura mínima de 85°C.

Temperatura matéria prima (bovino, suíno, frango, etc): Deve ser analisada a temperatura de peças na desossa ou que estão sendo processadas (quando a peça não conter ossos). Devem ser verificadas em no mínimo três peças diferentes. Quando não houver carnes a serem desossadas ou peças inteiras a serem manipuladas, deve-se colocar um risco nesse item.

Temperatura dos cortes fracionados: Devem ser verificadas as temperaturas de cortes cárneos que estão sendo processados. Podem ser bifes, carnes picadas ou cortes aguardando a moagem. Devem ser verificadas em no mínimo três peças diferentes. Quando não houver carnes em processamento sendo manipuladas, deve-se colocar um risco nesse item.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

Carne moída em processamento: Deve ser verificada quando estiver ocorrendo a etapa de moagem, tanto para fabricação de embutidos como para fabricação do produto carne moída. Devem ser verificadas no mínimo três vezes. Quando não houver carnes em processo de moagem, deve-se colocar um risco nesse item.

Massa: A temperatura deve ser verificada quando estiver ocorrendo a fabricação da massa ou quando estiver ocorrendo o embutimento, através da verificação da temperatura da massa antes da entrada na embutideira ou no decorrer do processo.

Produtos em processo de embalagem ou embutimento (frescal): A verificação da temperatura dos produtos prontos deve ser verificada quando estiver ocorrendo a etapa de embalagem. Durante o embutimento de linguiça frescal (salsichão), deve ser verificada a temperatura do produto durante o embutimento. No caso de linguiça defumada, quando o processo de defumação ocorrerá em seguida ao seu embutimento, não há necessidade de verificação da temperatura. Se a defumação demorar para ocorrer, os produtos devem ser acondicionados na câmara fria de produtos em processamento.

No item relacionado ao **fluxo de produção**, devemos verificar se as etapas de fabricação estão ocorrendo de maneira adequada. Por exemplo, em estabelecimentos que possuem apenas uma sala para desossa, fabricação da massa e embalagem, cada etapa deve ocorrer em momentos distintos. Nos estabelecimentos com restrições estruturais, existem regras que devem ser seguidas para reduzir os riscos de contaminação cruzada. Esses itens devem estar em análise contínua pela fiscalização.

No item **identificação dos produtos em processamento**, devemos observar a rotulagem da carne que está sendo processada. No caso em que não houver rotulagem, a identificação e rastreabilidade da empresa é fundamental. No caso das massas, deve haver uma etiqueta de identificação da data de produção e do tipo de produto.

O fiscal deverá realizar a verificação da planilha de recebimento da matéria prima. Em algumas empresas, cada matéria prima recebe uma numeração ao chegar, e esta numeração deve ser mantida nas carnes desossadas, se não for possível a manutenção do rótulo original em todas as caixas.

Nas empresas com fluxo de produção rápido e contínuo (entrepasto de carne), para matéria prima em processamento, deverá haver a manutenção de um rótulo ou de uma embalagem original para cada pilha de caixas do mesmo produto. Os demais itens contemplados na planilha já foram explicados no **item 4** deste manual.

Controle		C	NC	Descrição da Não Conformidade e Ação Fiscal
1	Higiene da Seção (Instalações)			
2	Higiene dos Equipamentos			
3	Higiene dos Utensílios			
4	Climatização (Máx 16 °C) Carne moída (Máx 10°C) _____ °C			



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

5	Higienizadores (Mín 85°C) ____°C ____°C ____°C ____°C			
6	Temperatura da matéria prima (Máx 7°C) ____°C(A) ____°C(B) ____°C(C)			
7	Temperatura dos cortes fracionados (Máx 7 °C) ____°C(A) ____°C(B) ____°C(C)			
8	Carne moída em processamento (Máx 7 °C) ____°C(A) ____°C(B) ____°C(C)			
	Massa (Máx 7°C) ____°C ____°C ____°C			
	Produtos em processo de embalagem ou embutimento (frescal) (Máx 7°C) ____°C ____°C ____°C			
9	Fluxo da produção			
10	Identificação dos produtos em processamento			
11	Iluminação/Ventilação adequadas?			
12	Seção em adequado estado de conservação, não necessita de manutenção?			
13	Materiais e superfícies de contato são adequadas?			
14	Não há vestígio de pragas?			
AÇÃO FISCAL:				

CÂMARA FRIA DE MASSAS OU PRODUTOS EM PROCESSAMENTO

Neste local poderá haver massas ou produtos inacabados que estão em processamento (ex. salga da costela, linguiça frescal ou carne moída aguardando a embalagem final, produtos aguardando defumação).

No caso de entreposto de carnes, poderão ficar depositados os produtos prontos embalados que estão aguardando para serem levados à sua devida câmara para estocagem final.

As temperaturas das massas ou produtos em processamento devem ser verificadas aleatoriamente no interior da câmara. No mínimo três itens devem ser verificados. Quando não houver massas e/ou produtos a serem verificados, deve-se riscar o espaço reservado a anotação da temperatura. Os demais itens contemplados na planilha já foram explicados no **item 4** deste manual.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

Controle		C	NC	Descrição da Não Conformidade
1	PPHO: Higiene da Câmara			
2	Temperatura da Câmara fria (Máx 4°C) ____ °C			
3	Temperatura dos produtos em processamento (Máx 7 °C) ____ °C(A) ____ °C(B) ____ °C(C)			
	Temperatura da massa (até 7°C) ____ °C ____ °C ____ °C			
4	Acondicionamento adequado/espaco entre caixas e paredes adequado?			
5	Organização da câmara			
6	Espaco para circulação de pessoas			
7	Iluminação/Ventilação adequadas?			
8	Está em adequado estado de conservação, não necessita de manutenção?			
9	Não há vestígio de pragas?			
AÇÃO FISCAL:				

CÂMARA FRIA RESFRIADOS - CONTROLE DE PRODUTOS PRONTOS RESFRIADOS

Todas as temperaturas devem ser adequadamente verificadas e terem seus valores registrados na planilha, tanto da câmara fria como dos produtos prontos estocados. As temperaturas dos produtos prontos devem ser verificadas aleatoriamente no interior da câmara. No mínimo três itens devem ser verificados para bovino e suíno, cuja **temperatura máxima** deverá ser 7°C. Algumas empresas trabalham com **aves e/ou** com **carne moída**, nesses casos deve-se realizar a aferição de três itens de forma aleatória e os valores **máximos** devem ser de **até 4°C**. Se este valor for ultrapassado o fiscal deverá realizar a condenação e inutilização dos produtos (utilizando produtos químicos), quando julgar necessário. Nesses casos o Auto de Apreensão e Condenação deve ser adequadamente preenchido, bem como uma Notificação Imediata ou um Auto de Infração (em caso de reincidência).

Deve ser realizada a verificação da rotulagem, data de fabricação e data de validade para verificar a legibilidade e se confere com o registro do produto.

A verificação do acondicionamento adequado diz respeito à vários aspectos como por exemplo, prevenção à contaminação cruzada, uso de caixas bases ou estrados adequados. O espaço entre pilhas e paredes também deve ser observado para que permita adequada circulação de ar entre as pilhas e consequentemente manutenção adequada da temperatura.

Com relação ao item espaço para circulação de pessoas, deve ser verificado se o fiscal consegue circular pela câmara fria e ter acesso às pilhas de produtos para fazer a inspeção adequadamente.

Os demais itens contemplados já foram explicados no **item 4** deste manual.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

Controle		C	NC	Descrição da Não Conformidade
1	PPHO: Higiene da Câmara			
2	Temperatura da Câmara fria (Máx 4°C) ____ °C			
3	Temperatura produtos prontos (Máx 7 °C) ____ °C(A) ____ °C(B) ____ °C(C) Carne Moída Resfriada (Máx 4°C) ____ °C			
4	Temperatura matéria prima (Máx 4 °C) - frango ____ °C(A) ____ °C(B) ____ °C(C)			
5	Data de Fabricação e Validade adequados?*			
6	Acondicionamento adequado/espaco entre caixas e paredes adequado?			
7	Organização da câmara			
8	Espaco para circulação de pessoas			
9	Iluminação/Ventilação adequadas?			
10	Está em adequado estado de conservação, não necessita de manutenção?			
11	Não há vestígio de pragas?			
AÇÃO FISCAL:				
*Cronologia/impressão (forma clara; indeletável)				

TÚNEL DE CONGELAMENTO

Nos entrepostos que utilizam túnel de congelamento, devem ser verificadas as condições gerais da câmara, bem como a temperatura da mesma deverá ser registrada. A **temperatura do túnel** deve ser de no **máximo -25°C**, no entanto, esta temperatura pode ser bem variável devido ao uso contínuo durante a produção. Sugere-se que durante a produção o fiscal apenas registre a temperatura do momento, para verificar se o túnel apresenta baixas temperaturas. Se a verificação ocorrer no **pré-operacional** e o túnel for ser utilizado naquele turno, o fiscal deverá fazer a **liberação apenas quando a temperatura do túnel atingir no máximo -25°C**.

Controle		C	NC	Descrição da Não Conformidade
1	PPHO: Higiene da Câmara			
2	Temperatura da câmara ____ °C			
3	Acondicionamento adequado/espaco entre caixas e paredes adequado?			
4	Organização da câmara			
5	Espaco para circulação de pessoas			
6	Iluminação/Ventilação adequadas?			
7	Está em adequado estado de conservação, não necessita de manutenção?			
8	Não há vestígio de pragas?			



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

AÇÃO FISCAL:

CÂMARA FRIA CONGELADOS - CONTROLE DE PRODUTOS PRONTOS CONGELADOS

Todas as temperaturas devem ser adequadamente verificadas e terem seus valores registrados em planilha, tanto da câmara fria como dos produtos prontos estocados. Os itens contemplados são os mesmos já descritos no item anterior. As temperaturas dos produtos prontos devem ser verificadas aleatoriamente no interior da câmara. No mínimo três itens devem ser verificados para bovino, suíno e aves cujas **temperaturas máximas** deverão ser - **12°C**. Deverá ser verificada e registrada também a **temperatura da carne moída congelada** (quando houver) que deverá ser de no **máximo -18°C**.

Controle		C	NC	Descrição da Não Conformidade
1	PPHO: Higiene da Câmara			
2	Temperatura da Câmara fria (Máx -18°C) _____°C			
3	Temperatura produtos prontos (Máx -12 °C) _____°C(A) _____°C(B) _____°C(C) Carne Moída Resfriada (Máx -18°C) _____°C			
4	Data de Fabricação e Validade adequados?*			
5	Acondicionamento adequado/espaco entre caixas e paredes adequado?			
6	Organização da câmara			
7	Espaco para circulação de pessoas			
8	Iluminação/Ventilação adequadas?			
9	Está em adequado estado de conservação, não necessita de manutenção?			
10	Não há vestígio de pragas?			

AÇÃO FISCAL:

*Cronologia/impressão (forma clara; indeletável)

SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS

Local utilizado para depósito de caixas e utensílios sujos, durante o processamento, bem como local a ser utilizado para lavagem e sanitização dos mesmos. No pré-operacional a seção deve estar limpa e de preferência sem materiais sujos. Durante a produção, os materiais sujos poderão ficar aguardando sua devida higienização neste local.

Controle		C	NC	Descrição da Não Conformidade
1	Higiene da Seção			
2	Produtos pertinentes			



**Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”**

3	Validade dos produtos			
4	Instalações e equipamentos estão em adequado estado não necessitando de manutenção ou substituição?			
5	Não há vestígios de pragas?			
6	Iluminação/Ventilação adequadas?			
AÇÃO FISCAL:				

SEÇÃO DE ARMAZENAMENTO DAS CAIXAS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS LIMPOS

Nesta seção ficarão armazenados as caixas e utensílios que já passaram pela lavagem e sanitização e estão prontos e aptos para serem utilizados. O fiscal deve realizar a verificação minuciosa dos materiais de forma aleatória a fim de verificar se a empresa possui condições satisfatórias de higiene dos materiais, caixas, utensílios e equipamentos.

Controle		C	NC	Descrição da Não Conformidade
1	Higiene da Seção			
2	Higiene das caixas			
3	Higiene dos utensílios			
4	Higiene dos equipamentos			
5	Organização/ Acondicionamento			
6	Instalações e equipamentos estão em adequado estado não necessitando de manutenção ou substituição?			
7	Não há vestígios de pragas?			
8	Iluminação/Ventilação adequadas?			
AÇÃO FISCAL:				

SEÇÃO DE RESÍDUOS

Neste local é importante verificar se não há atração de insetos como moscas e roedores e se não há odores indesejáveis.

Controle		C	NC	Descrição da Não Conformidade
1	Os resíduos estão adequadamente acondicionados			
2	Não há atração/vestígios de insetos ou outros vetores			
3	Não exalam odores indesejáveis			
AÇÃO FISCAL:				

ÁREA EXTERNA/CONTROLE DE PRAGAS



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

Na área externa é importante a observação das condições de higiene e organização com o objetivo de impedir o acesso e proliferação de pragas. Deve-se observar se a empresa terceirizada responsável pelo controle de pragas está realizando a verificação e manutenção das iscas.

Controle		C	NC	Descrição da Não Conformidade
1	É limpa e organizada?			
2	Não há acúmulo de materiais em desuso?			
3	Lixeiras possuem tampa?			
4	Instalações e equipamentos estão em adequado estado não necessitando de manutenção ou substituição?			
5	Não há avistagem de Pragas?			
6	Disposição de Armadilhas adequada?			
7	É realizada a troca/reposição dos refis/iscas?			
AÇÃO FISCAL:				

Poderão haver diversas outras seções, de acordo com a classificação e aspectos estruturais de cada empresa. As seções estão descritas a seguir e contemplam aspectos gerais de higiene, organização, aspectos estruturais, de manutenção, iluminação e ventilação.

SALA DE DEPÓSITO DE CONDIMENTOS E EMBALAGENS
SEÇÃO DE PREPARAÇÃO DE TRIPAS
SEÇÃO DE PESAGEM DE CONDIMENTOS
SEÇÃO DE DEFUMAÇÃO
SEÇÃO DE ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS PRONTOS
SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO
ALMOXARIFADO DE PRODUTOS, EQUIPAMENTOS E MATERIAIS DE LIMPEZA
SEÇÃO DE DEPÓSITO DE LENHA E CARVÃO
SEÇÃO DE DESCARTE DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA
SEÇÃO DE RESÍDUOS
REFEITÓRIO
VESTIÁRIOS
SANITÁRIOS
LAVANDERIA (QUANDO HOVER).