



INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 001/2023

Estabelece os procedimentos para o cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção municipal executado e coordenado pelo CONSTRUIR.

A SECRETARIA EXECUTIVA, por meio da Coordenadora Geral, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO o disposto no inciso IX da Constituição Federal;

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto no artigo 13 da Resolução 003 de 08 de março de 2023;

CONSIDERANDO o artigo 12, §2º, da Resolução 003 de 08 de março de 2023 do CONSTRUIR, que estabelece que a inspeção e fiscalização nos estabelecimentos com frequência periódica, será estabelecida através do risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

RESOLVE:

Art. 1º – ESTABELEECER, os procedimentos para o cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado e coordenado pelo SIM- CONSTRUIR.

Art. 2º – Estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CONSTRUIR sujeitos à inspeção periódica.

Art. 3º – O padrão da nomenclatura dos produtos de origem animal é composto dos seguintes elementos: componente principal, processo tecnológico, método de conservação, espécie animal e característica, quando aplicável.

Art. 4º – Para a composição da nomenclatura dos produtos de origem animal ficam estabelecidas as seguintes definições:

I – Componente principal: é o elemento básico que compõe o produto.

II – Processo tecnológico: é todo procedimento aplicado aos produtos de origem animal que levem à alteração de suas características originais.

III – Método de conservação: é a forma de conservação aplicada ao produto visando preservar sua inocuidade até a sua utilização.

IV – Espécie animal: é o elemento que caracteriza a espécie animal da qual provém a matéria-prima utilizada na elaboração do produto.

V – Característica: é a particularidade da composição do produto que o distingue de outros semelhantes.

§ 1º – A categoria visa agrupar as nomenclaturas dos produtos de origem animal que possuam processos tecnológicos ou características semelhantes.

§ 2º – No caso dos produtos de origem animal submetidos a várias etapas de fabricação, estes são associados à categoria que reflete o processo tecnológico ou característica de maior relevância para a sua segurança e estabilidade microbiológica e físico-química.

§ 3º – Cada padrão de nomenclatura é vinculado a uma única categoria dos produtos de origem animal.

Art. 5º – O Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) será obtido pela caracterização dos riscos associados ao:

I – Volume de produção.

II – Produto.



III – Desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização.

Art. 6º – O Risco Associado ao Volume de Produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabela disposta no Anexo I.

§ 1º – O volume produzido pelo estabelecimento será obtido através dos registros de produção entregues ao Serviço de Inspeção Municipal Executado e Coordenado pelo CONSTRUIR.

§ 2º – Em caso de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, o volume produzido será obtido com base nas informações apresentadas previamente, usadas para o registro do estabelecimento.

Art. 7º – O Risco Associado ao Produto (RP) será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados, conforme tabela disposta no Anexo II.

§ 1º – Os produtos fabricados pelos estabelecimentos, de acordo com os padrões de nomenclaturas e categorias, serão obtidos a partir dos dados constantes na tabela disposta no Anexo III.

§ 2º – Em casos de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, os produtos fabricados serão obtidos com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

Art. 8º – O Risco Associado ao Desempenho do estabelecimento quanto atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD) será caracterizado conforme tabela disposta no Anexo III, considerando:

I – As violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais.

II – As reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos.

III – Adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.

IV – A identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

Parágrafo único – A verificação da adoção de ações fiscais para a caracterização do RD a ser utilizado no primeiro cálculo do RE será realizada pela avaliação de relatório gerado na última supervisão, fiscalização ou auditoria realizada no estabelecimento.

Art. 9º – Novos estabelecimentos terão a caracterização do RV e RP realizada com base nas informações constantes nos documentos apresentados para registro, sendo considerado o RD igual a 3 (três) até a sua primeira fiscalização.

Art. 10º – O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro).

Art. 11 – O estabelecimento totalmente interditado pelo Serviço de Inspeção Municipal executado e coordenado pelo CONSTRUIR não estará submetido ao cálculo do RE previsto por esta portaria.

Parágrafo único – O estabelecimento que tenha sido interditado quando da sua desinterdição terá o RD igual a 4 (quatro) até a primeira fiscalização subsequente.

Art. 12 – Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento serão utilizados os valores de RV, RP e RD aplicando-se a seguinte fórmula:

$$RE = (RV+RP+2xRD)/4.$$

Parágrafo único – Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:



I – Se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica.

II – Se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade.

III – Se o algarismo decimal seguinte for igual a 5 (cinco), deve-se verificar o anterior; se ele for par, não se modifica; se for ímpar, incrementa-se uma unidade.

Art. 13 – O não cumprimento das determinações estabelecidas por esta portaria implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na legislação, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

Art. 14 – Esta Instrução Normativa entrará em vigor na data de sua publicação.

Teixeira de Freitas, Ba, 14/04/2023

THALITA MARQUES DE BRITO

COORDENADORA DO SIM

ANEXO I – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 001/2023 DO CONSTRUIR

**TABELA DE CLASSIFICAÇÃO DE ESTABELECIMENTO QUANTO AO VOLUME
PRODUZIDO PARA A CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO VOLUME
DE PRODUÇÃO (RV)**

ÁREA DO PRODUTO	CLASSIFICAÇÃO	VOLUME PRODUZIDO MENSAL	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	RV
	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	Até 1.000 Kg	P	1
	Abatedouro Frigorífico	Até 4.000 Kg		
Carne	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	de 1.001 Kg a 3.000Kg	M	2
	Abatedouro Frigorífico	de 4.001 Kg a 30.000 Kg		
	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	Acima de 3.001 Kg	G	3
	Abatedouro Frigorífico	Acima de 30.001 Kg		
Leite (Kg)		Até 4.000 kg	P	1
		De 4.001 kg a 16.000 kg	M	2
		Acima de 16.001 kg	G	3
Leite (L)		Até 40.000 L	P	1
		de 40.001 L a 100.000 L	M	2
		Acima de 100.001 L	G	3
Mel		Até 500 Kg	P	1
		Acima de 501 Kg	G	2
Ovos		-	P	1
Pescado		Até 4000 Kg	P	1
		De 4.001 kg a 16.000 kg	M	2
		DE 16.001 acima	G	3

ANEXO II – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 001/2023 DO SIM-CONSTRUIR

**TABELA DE CLASSIFICAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRODUTOS PARA A
CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO PRODUTO (RP)**

ÁREA DO PRODUTO	CATEGORIA	RP
Carne	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	3
	Produtos em natureza	2
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a hidrólise	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico – Cocção	3
Leite	Caseína	1
	Caseinato	1
	Farinha Láctea	2
	Gordura Anidra de Leite (Butter Oil)	1
	Lactose	1
	Leitelho	2
	Manteiga	2
	Margarina	1
	Mistura Láctea	1
	Molho Lácteo	3
	Permeado	1
	Petisco de Queijo	3
	Produto Lácteo Concentrado	2
	Produto Lácteo Cru	2
	Produto Lácteo Em Pó	2
Produto Lácteo Esterilizado	2	

ÁREA DO PRODUTO	CATEGORIA	RP
	Produto Lácteo Fermentado	2
	Produto Lácteo Fundido	3
	Produto Lácteo Parcialmente Desidratado	2
	Produto Lácteo Pasteurizado	3
	Produto Lácteo Proteico	2
	Produto Lácteo UHT	2
	Queijo Maturado	2
	Queijo Mofado	2
	Queijo Não Maturado	3
	Queijo Ralado	2
	Queijo Ultrafiltrado	3
	Ricota	3
	Sobremesa Láctea	2
		Apitoxina
Cera de Abelhas		1
Compostos de Produtos Das Abelhas		1
Derivados Da Própolis (Em Massa)		1
Derivados Da Própolis (Em Volume)		1
Derivados de Pólen Apícola		1
Geleia Real		2
Geleia Real Liofilizada		2
Mel		1
Mel de Abelhas Indígenas		1
Pólen		2
Pólen Desidratado		2
Própolis		1
Ovos		Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção
	Produtos submetidos a tratamento térmico – Pasteurização	2
	Produtos em natureza	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Desidratação	2
Pescado	Produtos com adição de inibidores	2

ÁREA DO PRODUTO	CATEGORIA	RP
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado, acrescidos ou não de outros ingredientes	4
	Produtos em natureza	4
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3

ANEXO III – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 001/2023 DO SIM-CONSTRUIR

TABELA DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO QUANTO AO ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À FISCALIZAÇÃO (RD)

Condições para caracterização do RD	RD
<p>SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais.</p> <p>SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico- sanitária dos produtos.</p> <p>SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	1
<p>SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais.</p> <p>SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico- sanitária dos produtos.</p> <p>COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	2
<p>COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais; OU COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos.</p> <p>SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a</p>	2

<p>fiscalização local.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	
<p>COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais; OU COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos.</p> <p>COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	3
<p>COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	4



ANEXO IV – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 001/2023 DO SIM-CONSTRUIR

COORDENAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM-CONSTRUIR RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)

1. IDENTIFICAÇÃO

1.1. Razão Social:

1.2. Número de Registro no **SIM**:

2. REGISTROS

2.1. Foram detectadas, em análises oficiais, violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos?

() Sim () Não

2.2. Referências (nº dos laudos de análise ou Certificados Oficiais de Análise).

2.3. Foram identificadas reclamações, denúncias ou demandas formais de consumidores ou comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos?

() Sim () Não

2.4. Referências (nº das demandas ou documentos referentes às reclamações, denúncias e comunicações recebidas).

2.5. Período considerado para a avaliação dos itens 2.1 e 2.3 (DD/MM/AA).

2.6. Assinatura e carimbo do responsável pelas informações: dados gerados pela equipe de fiscalização durante a inspeção.

2.7. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA).

2.8. O estabelecimento fornece ao **SIM-CONSTRUIR** todas as informações referentes aos mapas estatísticos?

() Sim () Não

2.9. Meses/Anos Verificados.

2.10. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização?

() Sim () Não

2.11. Referências (nº dos Autos de Infração, Termos de Interdição, Termos de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização).

2.12. Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?

() Sim () Não

2.13. Observações da equipe de fiscalização à chefia imediata.

3. ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO

3.1. Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o Anexo III da Norma do **SIM-CONSTRUIR** referente aos procedimentos para cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento).

RD ()1 ()2 ()3 ()4

3.2. () Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado conforme documentos anexos. O seu retorno fica condicionado à retomada de controle sob seu processo.

Termo de Interdição:

3.3. Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:



ANEXO V – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 001/2023 DO SIM-CONSTRUIR

TABELA PARA A DEFINIÇÃO DA FREQUÊNCIA MÍNIMA DE FISCALIZAÇÃO COM BASE NO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO

RISCO EMITIDO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO	FREQUÊNCIA MÍNIMA DE FISCALIZAÇÃO
1	Anual
2	Semestral
3	Bimestral
4	Mensal



INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 002/2023

Dispõe sobre a obrigatoriedade da implantação e execução dos programas de autocontrole pelos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal Executado e Coordenado pelo CONSTRUIR.

A SECRETARIA EXECUTIVA, por meio da Coordenadora Geral, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO o disposto no inciso IX da Constituição Federal;

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto no artigo 14 da Resolução 003 de 08 de março de 2023 do CONSTRUIR;

CONSIDERANDO o artigo 83 da Resolução 003 de 08 de março de 2023 do CONSTRUIR, que trata sobre a obrigatoriedade da apresentação de Programas de autocontrole;

CONSIDERANDO que a adoção de um modelo de inspeção sanitária baseado 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/SDA nº 01, de 8 de março de 2017, do Ministério da Agricultura e Pecuária – Mapa –, que estabelece os procedimentos de verificação dos programas de autocontroles;

RESOLVE:



Art. 1º Determinar, a obrigatoriedade da implantação e execução dos programas de autocontrole pelos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado e coordenado pelo CONSTRUIR.

Art. 2º – Reforçar a obrigatoriedade para o funcionamento dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado e coordenado pelo CONSTRUIR – SIM – CONSTRUIR - da implantação e a implementação dos programas de autocontrole.

Art. 3º – É de responsabilidade dos estabelecimentos agroindustriais a implantação e implementação dos programas de autocontrole, devendo seguir as normas e regulamentos técnicos pertinentes.

§ 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 – 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 cópia do plano escrito dos programas de autocontrole deve ser entregue na unidade descentralizada do CONSTRUIR para ciência e aceite. O aceite se dará após análise, onde serão emitidas considerações, quando necessárias.

Art. 4º – Os requisitos essenciais de higiene e de procedimentos a serem desenvolvidos e aplicados nos estabelecimentos registrados ou em processo de registro no SIM- CONSTRUIR serão baseados em processos de produção estruturados nos seguintes Programas de Autocontrole - PAC:

Código / Elemento	Programas de Autocontrole
1	Manutenção (<i>Equipamentos, instalações e utensílios em geral; Iluminação; Ventilação; Águas Residuais; Calibração e aferição de instrumentos</i>);
2	Água de abastecimento;
3	Controle integrado de pragas;
4	Higiene industrial e operacional;
5	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários;
6	Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO);
7	Controle da matéria prima, ingredientes e material de embalagem;
8	Controle de temperaturas;
9	APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;
10	Análises laboratoriais;
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude;
12	Rastreabilidade e recolhimento;
13	Bem-estar animal;
14	Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado derisco (MER).

Parágrafo único – Outros programas de autocontrole poderão ser elaborados pelo estabelecimento ou exigidos pelo Serviço de Inspeção Municipal executado e coordenado pelo CONSTRUIR, de acordo com os processos de produção de cada estabelecimento. As agroindústrias que buscarem integração ao SISBI-POA devem desenvolver e implantar todos os autocontroles descritos acima, já para aquelas que buscam possuir apenas o SIM, devem desenvolver e implantar em primeiro momento, os autocontroles número 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 e 10, nos casos de estabelecimentos de abate, também o número 13 e o 14 para estabelecimentos de abate de ruminantes.

Art. 5º – 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; data de revisão e número de páginas;

- b) Objetivo: esclarece quais os objetivos do autocontrole;
- c) Documentos de referência: cita todas as legislações e programas da empresa que servem como base para o autocontrole;
- d) Responsáveis: cita quem são os responsáveis pela implantação, supervisão, vistorias e preenchimento das planilhas de monitoramento e verificação;
- e) 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;
- f) Monitoramento: cita 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;
- g) Ações corretivas e medidas preventivas para não conformidades: descrição das ações corretivas e medidas preventivas adotadas frente as não conformidades contemplando o destino do produto e a restauração das condições sanitárias, além da frequência de verificação de todos os procedimentos operacionais previstos;
- h) Verificação: é o acompanhamento do processo e análise dos registros do monitoramento dos programas de

autocontrole aplicados na empresa. É realizada pelo responsável técnico;

- i) Registros: são as planilhas de monitoramento dos programas de autocontrole e a forma de arquivamento e armazenamento. A empresa deve indicar o tempo de retenção dos documentos conforme a sua conveniência e uso pretendido;
- j) Anexos: constituído basicamente pelas planilhas de monitoramento de cada autocontrole, e o que mais se fizer necessário, anexar ao programa;
- k) 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;
- l) Rodapé: são identificadas as pessoas e suas funções na empresa em relação às responsabilidades assumidas no desenvolvimento dos programas.

Art. 6º – Compete ao Serviço de Inspeção Municipal executado e coordenado pelo CONSTRUIR, através de suas unidades descentralizadas, a inspeção, fiscalização, verificação e supervisão da implantação e implementação dos programas de autocontroles nos estabelecimentos.

Art. 7º – Esta Instrução Normativa entrará em vigor na data de sua publicação.

Teixeira de Freitas, Ba, 14/04/2023

THALITA MARQUES DE BRITO

COORDENADORA GERAL

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 003/2022

Estabelece os critérios, a frequência da verificação oficial por meio de análises laboratoriais da água de abastecimento e dos produtos de origem animal e respectivos parâmetros físico-químicos e microbiológico, manual de coleta, certificados e solicitações oficiais de análises e lista de códigos para análises.

A SECRETARIA EXECUTIVA, por meio do Coordenador Geral, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO o disposto no inciso IX da Constituição Federal;

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto no artigo 14 da Resolução 003 de 08 de março de 2023; do CONSTRUIR;

CONSIDERANDO o TÍTULO X, da da Resolução 003 de 08 de março de 2023 CONSTRUIR, que discorre sobre as Análises.

Considerando a necessidade de execução de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

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

RESOLVE:

Art. 1º Ficam estabelecidos os critérios e a frequência da verificação oficial, por meio de análises laboratoriais, da água de abastecimento e dos produtos de origem animal e respectivos parâmetros físico-químicos e microbiológicos de acordo essa Instrução Normativa e a Instrução de Trabalho nº 05.

Art. 2º – Os procedimentos referentes à verificação oficial de água de abastecimento, bem como a verificação oficial e os parâmetros para análises

laboratoriais dos produtos de origem animal deverão estar baseados em normas oficiais vigentes.

Art. 3º – Em situações de risco epidemiológico que justifique um alerta sanitário, admite-se a utilização de parâmetros físico-químicos e microbiológicos que não estejam contemplados por esta portaria.

Parágrafo único – No caso de análises de produtos não caracterizados pelas legislações em vigor, deve-se considerar a similaridade da natureza e do processamento baseando-se em um produto semelhante aos descritos em legislações estaduais e federais relacionadas.

Art. 4º – Os critérios adotados para determinar os parâmetros de potabilidade da água devem estar de acordo com as normas oficiais do Ministério da Saúde atual, o qual compete este controle.

Art. 5º – Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal Executado pelo CONSTRUIR podem ter como fonte de água de abastecimento a rede de distribuição ou o sistema de abastecimento de água público ou privado.

Parágrafo único – Como uma solução alternativa coletiva para abastecimento de água pode-se utilizar a captação subterrânea ou superficial.

Art. 6º – A verificação oficial dos autocontroles referentes à qualidade da água de abastecimento e a qualidade dos produtos nestes estabelecimentos terá os seguintes procedimentos:

I – O Serviço de Inspeção Municipal, no momento da fiscalização, deve solicitar a apresentação das informações de controle de qualidade da água e dos produtos, bem como laudos de análises que comprovem estes dados.

Parágrafo único – Os laudos de análises devem ser emitidos por laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados.

II – Em estabelecimentos em que a água de abastecimento seja proveniente de rede de distribuição ou do sistema de abastecimento de água público

ou privado, os laudos de análises e as informações de controle realizadas pelo órgão ou entidade responsável pelo sistema de abastecimento e/ou de órgãos oficiais de fiscalização poderão ser utilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CONSTRUIR.

§ 1º – Os responsáveis pelo sistema de abastecimento de água devem apresentar mensalmente e em relatório anual informações sobre a qualidade e as características físico-químicas e microbiológicas da água, conforme os padrões de potabilidade estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

§ 2º – É de responsabilidade do estabelecimento assegurar a manutenção da potabilidade da água desde o seu recebimento até a distribuição para as áreas de produção industrial, sendo de responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CONSTRUIR verificar este controle.

III – Os estabelecimentos que utilizam água de captação subterrânea ou superficial são responsáveis pelo tratamento da água, quando for o caso, e pelo cumprimento das determinações previstas por esta instrução normativa.

Parágrafo único – O SIM-CONSTRUIR deve solicitar a apresentação dos dados de controle da água, bem como os laudos de análises que demonstrem a qualidade da água potável utilizada nas áreas de produção.

IV – O plano amostral a ser implantado pelo estabelecimento para autocontrole da água e de produtos estará sujeito à aprovação pelo SIM-CONSTRUIR.

§ 1º – O estabelecimento poderá solicitar alteração na frequência mínima de amostragem mediante justificativa fundamentada no histórico mínimo de dois anos de controle de qualidade de água e produtos.

§ 2º – O SIM-CONSTRUIR avaliará a questão considerando o histórico, os respectivos planos de amostragem e riscos à saúde pública.

V – As análises de cloro, pH, cor e turbidez, que são parâmetros básicos de potabilidade, deverão ser realizadas preferencialmente *in situ*.

Parágrafo único – Quando não for possível realizar a análise *in situ*, a amostra deverá ser encaminhada para laboratório oficial credenciado ou acreditado.

Art. 7º – As análises fiscais para verificação da água de abastecimento serão realizadas por meio de análises físico-químicas e microbiológicas dos padrões básicos de potabilidade de água, conforme o Anexo I desta IN.

Parágrafo único – As amostras oficiais de água deverão ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção, que devem estar identificados nos programas de autocontrole do estabelecimento.

Art. 8º – Os resultados das análises fiscais realizadas *in situ* deverão ser comunicadas oficialmente à empresa e encaminhados a Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CONSTRUIR em documento oficial para arquivamento.

Art. 9º – A frequência mínima para as análises fiscais em estabelecimentos sob inspeção municipal executada pelo CONSTRUIR está descrita no Anexo II desta IN e instrução de trabalho nº 05.

§ 1º – No primeiro ano de registro no SIM, devem ser realizadas, um mínimo três análises oficiais microbiológicas e físico-químicas e posteriormente ao menos duas análises oficiais de cada produto registrado e duas da água de abastecimento. Após o primeiro ano de registro, a frequência mínima para as análises fiscais, seguirá de acordo o Anexo II dessa IN.

Art. 10º – Durante a fiscalização no estabelecimento, o SIM-CONSTRUIR poderá coletar amostras para análises fiscais a fim de verificar o atendimento de outros padrões, além daqueles definidos nos anexos desta portaria ou em legislações estaduais e/ou federais em vigor.

Art. 11 – Os estabelecimentos devem investigar as possíveis causas dos resultados insatisfatórios, implementando ações corretivas necessárias para evitar que esses resultados voltem a ocorrer.

§ 1º – Deve ser avaliada a segurança do consumo de outros lotes que possam ter sido afetados pelas causas determinadas da contaminação microbiológica identificada, quando se tratar de risco inaceitável para a saúde humana.

§ 2º – Caso seja observada a ocorrência de resultados não-conforme o padrão de potabilidade da água e dos produtos ou outros fatores de risco à saúde, o SIM-CONSTRUIR poderá determinar a ampliação do número mínimo de amostras, o aumento da frequência de amostragem e a realização de análises laboratoriais de parâmetros adicionais.

Art. 12 – Os estabelecimentos devem arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados em atendimento à legislação do Serviço de Inspeção Municipal Executado pelo CONSTRUIR, conforme descrito na Resolução 003 de 08 de março de 2023.

Parágrafo Único – A critério da coordenação do SIM-CONSTRUIR análises fiscais poderão ser custeadas pelo próprio consórcio, município ou demais órgãos públicos e privados que poderão firmar convenio ou parceria com o SIM-CONSTRUIR.

Art. 13 – O não cumprimento das determinações estabelecidas por esta portaria, implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na legislação vigente, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

Art. 14 – Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

Teixeira de Freitas – BA, 14/04/2023

THALITA MARQUES DE BRITO

COORDENADORA GERAL

ANEXO I DA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 003/2023 DO CONSTRUIR

**PADRÕES PARA ANÁLISE FISCAL PARA VERIFICAÇÃO DA POTABILIDADE DA ÁGUA NAS
ÁREAS DE PRODUÇÃO**

I – Água de abastecimento

PRODUTO	ANÁLISE	PARÂMETRO	REFERÊNCIA LEGAL
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	MICROBIOLÓGICA	* Coliformes termotolerantes ou <i>Escherichia coli</i>	Portaria de Consolidação nº 888/ 2021, Anexo XX.
		* Coliformes totais	Portaria de Consolidação nº 888/ 2021, Anexo XX.
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	FÍSICO-QUÍMICA	Alumínio	Portaria de Consolidação nº 888/ 2021, Anexo XX.
		Amônia (como NH ₃)	Portaria de Consolidação nº 888/ 2021, Anexo XX.
		* Cloro residual livre	Portaria de Consolidação nº 888/ 2021, Anexo XX.
		Cor	Portaria de Consolidação nº 888/ 2021, Anexo XX.
		Dureza total	Portaria de Consolidação nº 888/ 2021, Anexo XX.
		Ferro	Portaria de Consolidação nº 888/ 2021, Anexo XX.
		Nitrato	Portaria de Consolidação nº 888/ 2021, Anexo XX.
		Nitrito	Portaria de Consolidação nº 888/ 2021, Anexo XX.
		* pH	Portaria de Consolidação nº 888/ 2021, Anexo XX.
		Sólidos dissolvidos totais	Portaria de Consolidação nº 888/ 2021, Anexo XX.
* Turbidez	Portaria de Consolidação nº 888/ 2021, Anexo XX.		

ANEXO II DA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 003/2023 DO CONSTRUIR

**FREQUÊNCIA MÍNIMA PARA ANÁLISES FISCAIS DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO E
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EM ESTABELECIMENTOS SOB INSPEÇÃO MUNICIPAL
EM CARÁTER PERIÓDICO**

RISCO ESTIMADO AO ESTABELECIMENT O (Conforme IN nº 01/2023 do CONSTRUIR)	FREQUÊNCIA MÍNIMA PARA ANÁLISE FISCAL ÁGUA DE ABASTECIMEN TO	<i>FREQUÊNCIA MÍNIMA PARA ANÁLISE FISCAL PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL</i>
1	Anual	Anual
2	Anual	Anual
3	Semestral	Semestral
4	Quadrimestral	Quadrimestral

ANEXO III DA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 003/2023 DO CONSTRUIR

MANUAL PARA COLETAS DE ALIMENTOS PARA ENSAIOS

Material necessário para realizar a coleta:

Embalagem estéril (vidro, polietileno, pacote plástico etc) com etiqueta adesiva, luvas descartáveis, utensílio estéril (Faca, colher, garfo, espátula, etc.), Solicitação oficial de análise de amostra e caneta.

Como realizar a coleta:

A – Alimentos em embalagens individuais:

Coletar a própria embalagem original fechada e intacta com rótulo, pois não pode ser fracionada, deve preservar a quantidade original presente na embalagem (amostra indicativa 500g)

B – Alimentos em embalagens não individuais:

No caso de alimentos contidos em tanques ou grandes embalagens, impossíveis de serem transportadas ao laboratório, deve-se transferir porções representativas de massa total para frascos ou sacos estéreis, sob condições assépticas. As amostras deverão ser coletadas em frascos ou pacotes estéreis. A quantidade mínima de amostra deverá ser de 250 g ou 200 ml. Frascos de coleta nunca devem ser preenchidos completamente pelo alimento, é recomendável utilizar no máximo $\frac{3}{4}$ de sua capacidade, para facilitar posterior mistura da unidade analítica. Todos os frascos e utensílios utilizados na coleta das amostras (colheres, espátulas, pinças, etc.) devem ser esterilizados. Na realização da coleta das amostras, seguir as orientações abaixo, observando os cuidados assépticos para garantir a não contaminação das amostras. Sempre que possível, promover a mistura de toda massa de alimento, antes de iniciar a coleta das unidades de amostra. Alimentos líquidos podem ser agitados, alimentos moídos ou em pó podem ser revolidos, blocos de alimentos congelados podem ser acondicionados em 2 sacos estéreis resistentes.

Quando não for possível promover a mistura da massa de alimentos, antes do início da amostragem, deve-se tentar compor a unidade de amostra com porções de diferentes partes do conteúdo. Quando a abertura for uma torneira ou tubulação, limpar a parte externa da saída com ALCOOL 70%, se o material for resistente ao fogo flamar, deixar escoar uma quantidade do produto, antes de iniciar a coleta. Caso não haja outras aberturas por onde se possam coletar porções de diferentes pontos da massa, deve-se interromper periodicamente a coleta, deixando escoar uma quantidade necessária para completar o peso/volume da amostra.

As amostras deverão ser acondicionadas em isopor com gelo reciclável, e transportadas ao laboratório num prazo máximo de 24 horas (água) e, em caso de produtos, enquanto for possível manter a temperatura ideal do mesmo.

Preencher Solicitação oficial de análise de Amostra e identificá-las nas cintas, que deverão ser envoltas por plástico e anexadas ao frasco de coleta.

Como manusear e conservar as amostras:

- Refrigeradas, congeladas ou temperatura ambiente, quando for próprio da amostra.

Prazo ideal para entrega da amostra:

- 24 horas após coleta

Como entregar a amostra:

- Cada amostra deve chegar ao laboratório acompanhada da solicitação oficial de análise.

Acondicionada em recipiente apropriado quando refrigerada ou congelada.

Dicas para preenchimento da Solicitação Oficial de análise:

- Dados da amostra: Identificar detalhadamente a amostra, a empresa e o responsável pela coleta. Preencher todos os campos; utilizar uma ficha para cada amostra.

**MANUAL PARA COLETAS DE ÁGUA
PARA ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-
QUÍMICOS**

Material necessário

- A) Recipiente de 250 ml a 1 lt. esterilizado e devidamente fechado**
- B) Recipiente isotérmico**
- C) Gelo reciclável**

Método de coleta:

1. Flambar a torneira onde será coletada a água, quando possível.
2. Deixar correr água durante 1 a 2 minutos.
3. Abrir o Recipiente sem tocar no seu interior.
4. Flambar o gargalo do recipiente, quando possível.

5. Nunca utilizar rolha de cortiça para fechar o frasco.

6. Colher uma amostra que ocupe aproximadamente 4/5 do frasco ou atendendo a marcação do frasco disponibilizado

7. Fechar o Frasco, nunca tocando no interior da tampa.

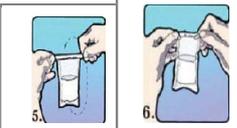
8. Identificar amostra.

9. Cuidar para que esta não fique vazando e armazenar para o envio.

Recipiente para Coleta:
(Embalagem “Whril-Pack)



		<p>Evitar coletar amostras em torneiras sujas e/ou com vazamentos e rachaduras.</p>
		<p>Limpar a torneira externamente com a própria água, e depois com álcool, e higienizar corretamente as mãos, abrir a torneira por completo e deixar a água escoar por 1 a 2 minutos antes da coleta. Se for através de uma bomba d'água, deixar escoar por 3 minutos.</p>
		<p>Abrindo a embalagem: 1- Retirar o lacre superior através do picote. 2- Puxar as duas fitas brancas para abrir a embalagem.</p>

	<p>3- Diminuir um pouco a vazão da água (de tal forma que ela não espirre para fora durante a coleta) e coletar com cuidado. Não tocar com as mãos na parte interna para evitar contaminação. O volume a ser coletado deverá ultrapassar a marca branca mais larga.</p>
	<p>4- Puxar o arame para os lados para fechar a embalagem.</p>
	<p>5- Girar a embalagem por 3 voltas completas. 6- Juntar as pontas do arame e girá-las. 7- Identificar amostra.</p>
	<p>Transportar sob refrigeração (sacos com gelo reciclável) e encaminhá-los para o laboratório o mais breve possível. Evitar o uso de gelo solto.</p>

Remessa:

Enviar ao laboratório credenciado no menor tempo possível visando manter a integridade, identidade e qualidade da amostra.

Preferencialmente enviar a amostra refrigerada ao laboratório, no máximo a 7º C. (utilizar recipiente isotérmico com gelo).

Amostras em temperatura ambiente tempo de 12 hs para o transporte.

Preencher solicitação oficial de análise que irá acompanhar a amostra até o laboratório.

Cuidados gerais:

1. Identificar a amostra.

2. Nunca congelar a amostra, salvo em casos de produtos congelados.

3. Cuidar para que esta não fique vazando.

4. Não abrir os frascos até o momento da colheita.

5. Evitar que a tampa entre em contato com qualquer objeto.

6. Ser breve na colheita.

7. Coleta em poços artesianos: torneira no conduto ascendente do poço. A água deve correr 05 minutos.

ANEXO IV DA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 003/2023 DO CONSTRUIR
SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE

<p align="center">CONSTRUIR CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA BACIA HIDROGRÁFICA DO RIO TAQUARI SERVIÇO DE INSPEÇÃO – SIM/CONSTRUIR SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE</p>		01 – LABORATÓRIO:						
		<input type="checkbox"/> Físico-química <input type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> RBQL						
		02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:			03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/MUNICÍPIO/UF/ANO:			
		04 – Nº DO SIM-CONSTRUIR/MUNICÍPIO/UF			05 – PROGRAMA:			
06 – CATEGORIA – TABELA DIPOA PRODUTO:				07 – PRODUTO – TABELA DIPOA PRODUTO:				
08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:			09 – Nº REG. PRODUTO		10 – MARCA:		11 – Nº DO CNPJ/CPF:	
12 – ESTABELECIMENTO – REGISTRO NO SIM-CONSTRUIR:				13 – ENDEREÇO – CIDADE - UF (CONFORME Reg. SIM- CONSTRUIR):				
14 – DATA DE FABRICAÇÃO:		15 – DATA DE VALIDADE:		16 – Nº DO LOTE		17 – TAMANHO DO LOTE KG/UNIDADES/NA	18 – DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:	
19 – LACRE Nº – AMOSTRA FISCAL:			20 – LACRE Nº – CONTRAPROVA LAB SIM-CONSTRUIR:			21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:		
22 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):								
ANO	CICLO	AMOSTRA	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO:			LINHA:	VOLUME DE ABATE/ DIA:
				<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	
23 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:							24 – DATA DA REMESSA	
CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/> RESFRIADO <input type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/>								
25 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):								
26 – OBSERVAÇÕES:								
27 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA				28 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO				
29 – E-MAIL PARA CONTATO - responsável pela coleta								
30 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO				31 – Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO				
32 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:								
TEMPERATURA (°C):	<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO			<input type="checkbox"/> RESFRIADO		<input type="checkbox"/> AMBIENTE	<input type="checkbox"/> DECOMPOSIÇÃO	
33 – OBSERVAÇÕES (laboratório):								
34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:								



ANEXO IV
DA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 003/2023 DO CONSTRUIR
CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE

 CONSTRUIR <small>Comitê Público-Intermunicipal de Infraestrutura do Extremo Sul da Bahia</small>	CONSÓRCIO CONSTRUIR SERVIÇO DE INSPEÇÃO – SIMC/CONSTRUIR		01 – LABORATÓRIO:			
	CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE		02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:		03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:	
			04 – Nº DO REGISTRO NO LABORATÓRIO:		05 – PROGRAMA:	
	06 – CATEGORIA – TABELA DIPOA:		07 – PRODUTO – TABELA DIPOA:			
08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:		09 – MARCA:	10 – Nº SIMC-CONSTRUIR:		11 – Nº DO CNPJ/CPF:	
12 – ESTABELECIMENTO:		13 – ENDEREÇO:				
14 – RESPONSÁVEL PELA COLETA:		15 – DATA E HORADA COLETA:	16 – DATA DE FABRICAÇÃO:	17 – DATA DE VALIDADE:	18 – LOTE:	
19 – TAMANHO DO LOTE:	20 – LACRE Nº – AMOSTRA:		21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA LABSIMC-CONSTRUIR:		22 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:	
23 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):						
ANO	CICLO	AMOSTRA	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO: <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	LINHA: <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	
24 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO		25 – TEMPERATURA / CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:				
		TEMPERATURA (°C): <input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/> RESFRIADO <input type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/> DECOMPOSIÇÃO				
26 – ENSAIOS (NOME E CÓDIGO)		27 – RESULTADO	28 – UNIDADE	29 – METODOLOGIA		
30 – OBSERVAÇÕES:						
31 – DATA DE INÍCIO DA ANÁLISE:		32 – DATA DE TÉRMINO DA ANÁLISE:		33 – DATA DE EMISSÃO:		
34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL:						

ANEXO V
DA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 003/2023 DO CONSTRUIR
CÓDIGO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

Código	Ensaio	Código	Ensaio
M01	Contagem Presuntiva de <i>Bacillus cereus</i>	M21	Detecção de Microrganismos Mesófilos Aeróbios - Teste de Esterilidade Comercial
M02	Contagem Total de Bolores e Leveduras	M22	Detecção de Microrganismos Mesófilos Anaeróbios - Teste de Esterilidade Comercial
M03	Contagem Total de <i>Clostridium perfringens</i>	M23	Pesquisa de Microrganismos Termófilos Aeróbios - Teste de Esterilidade Comercial
M04	Contagem Total de <i>Clostridium perfringens</i> em Água - Método de Filtração em Membrana	M24	Pesquisa de Microrganismos Termófilos Anaeróbios - Teste de Esterilidade Comercial
M05	Contagem Total de Clostridium sulfito redutor	M25	Pesquisa de <i>Paenibacillus larvae subs. larvae</i>
M06	Contagem de Coliformes Termotolerantes a 45°C	M26	Detecção de <i>Salmonella spp</i>
M07	Contagem de Coliformes Totais	M27	Detecção de <i>Vibrio cholerae</i>
M08	Detecção e Contagem de Coliformes Totais em Água e Gelo - Método de filtração em membrana	M29	Pré-incubação a 55 °C±1 °C por 5 a 7 dias enlatados - Teste de Esterilidade Comercial
M09	Detecção e Contagem de <i>Enterococos spp</i> em Água e Gelo- Método de filtração em membrana	M30	Pré-incubação a 36 °C±1 °C por 10 dias enlatados - Teste de Esterilidade Comercial
M10	Contagem de Escherichia coli em Água e Gelo - Método de filtração em membrana	M31	Detecção de <i>Escherichia coli</i> O157:H7
M11	Contagem de Micro-organismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 30 °C	M32	Contagem total de <i>Escherichia coli</i>
M11A	Contagem de Micro-organismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 30 °C Após Pré-incubação a 35 °C por 7 dias	M33	Contagem Total de Leveduras Específicas
M12	Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i>	M34	Contagem total de Bactérias Acidófilas Específicas
M12A	Contagem de <i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva	M35	Identificação de Bactérias Acidófilas Específicas
M13	Contagem de Microrganismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 36 °C em Água e Gelo	M36	Detecção de <i>Escherichia coli</i> verotoxigenica não O157:H7
M13A	Contagem de Microrganismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 22 °C em Água e Gelo	M37	Detecção de <i>Campilobacter spp.</i>
M13B	Contagem de Microrganismos Heterotrófito Estritos e Facultativos Viáveis em Água e Gelo	M38	Contagem Padrão em Placas – RBQL
M14	Contagem Total de Enterobacteriáceas	MB01	pH antes da incubação a 35 °C
M15	NMP de Coliformes Termotolerantes a 45 °C	MB02	pH após incubação a 35 °C
M16	NMP de Coliformes Totais	MB04	Avaliação da Embalagem - incubação a 35 °C
M17	Detecção de <i>Staphylococcus aureus</i>	MB05	Avaliação da Embalagem - incubação a 55 °C
M17A	Detecção de <i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva	MB06	pH antes incubação a 55 °C
M18	NMP de <i>Staphylococcus aureus</i>	MB07	pH após a incubação a 55 °C
M18A	NMP de <i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva	MB08	Detecção de Mesófilos e Identificação Morfológica
M20	Detecção de <i>Listeria monocytogenes</i>		

ANEXO VI

DA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 003/2023 DO CONSTRUIR

CÓDIGO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

Código	Ensaio	Código	Ensaio
FQ 001	Acidez (ácido láctico)	FQ 061	Matéria orgânica
FQ 002	Acidez (ácido oleico)	FQ 064	Nitratos
FQ 004	Acidez (mEq/kg)	FQ 065	Nitritos
FQ 005	Acidez (SAN%)	FQ 066	Nitrogênio amoniacal
FQ 006	Acidez titulável, mL de NaOH 0,1N/10g de SNG	FQ 068	Nitrogênio total
FQ 007	Ácido cítrico/citrato	FQ 070	Peroxidase
FQ 008	Ácido sórbico e/ou sorbatos	FQ 071	pH
FQ 010	Açúcares redutores (glicose + frutose)	FQ 072	Poder coagulante do coalho
FQ 012	Peróxido de hidrogênio	FQ 073	Ponto de fusão
FQ 013	Amido	FQ 074	Ponto de saponificação turva
FQ 013a	Amido – qualitativo	FQ 075	Proteína total
FQ 014	Anidrido sulfuroso e sulfitos	FQ 075a	Proteína no ESD
FQ 016	Atividade de água	FQ 075b	Proteína nos SLNG
FQ 017	Atividade de oxidação	FQ 081	Relação umidade/proteína
FQ 018	Bases voláteis totais	FQ 082	Resíduo mineral fixo (cinzas)
FQ 019	Cálcio	FQ 083	Sacarose
FQ 021	Cloretos (Cl ⁻)	FQ 084	Sólidos totais
FQ 022	Cloreto de sódio (NaCl)	FQ 084a	Sólidos lácteos totais
FQ 025	Compostos fenólicos	FQ 084b	Sólidos lácteos não gordurosos
FQ 026	Compostos flavonóides	FQ 085	Solubilidade/Índice de insolubilidade
FQ 029	Corante artificial	FQ 086	Teste de gotejamento (<i>dripping test</i>)
FQ 029a	Corante artificial - qualitativo	FQ 089	Turbidez
FQ 031	Densidade a 15 °C	FQ 090	Umidade e voláteis
FQ 032	Desglaciamento	FQ 091	Ureia
FQ 033	Desnaturante	FQ 094	Alumínio
FQ 034	Dureza total	FQ 096	Carboidratos Totais
FQ 036	Extrato seco desengordurado	FQ 098	Cera (em própolis)
FQ 037	Extrato seco total	FQ 099	Deteção de polifosfatos
FQ 038	Formaldeído	FQ 100	Dispersibilidade
FQ 039	Fosfatase alcalina	FQ 101	Ferro
FQ 040	Fósforo total	FQ 102	Hidroxirolina
FQ 042	Histamina	FQ 103	Natamicina
FQ 043	Índice crioscópico	FQ 104	Nisina A
FQ 044	Índice de amilase (diastase)	FQ 105	Partículas queimadas
FQ 045	Índice de CMP	FQ 106	% retido em peneira de 12mm
FQ 046	Índice de acidez	FQ 107	Potássio
FQ 047	Índice de ésteres	FQ 108	Sódio
FQ 048	Índice de HMF	FQ 109	Substâncias redutoras voláteis
FQ 050	Índice de peróxidos	FQ 110	Teor de Ossos
FQ 051	Índice de Polenske	FQ 111	Teste p/ adulteração por açúcares C-4
FQ 052	Índice de refração	FQ 113	Teste p/ cera de carnaúba
FQ 053	Índice de Reichert-Meissl	FQ 114	Teste p/ cera japonesa, resinas e gorduras
FQ 054	Índice de relação	FQ 115	Umectabilidade
FQ 055	Índice de saponificação	FQ 118	Zinco
FQ 056	Insolúveis / Impurezas insolúveis	FQ 120	Massa mecânica
FQ 057	Lactose	FQ 121	Perda por dessecação
FQ 058	Lipídios	FQ 122	Solúveis em etanol
FQ 059	Maltodextrina	FQ 123	Teor alcoólico
FQ 060	Matéria gorda no extrato seco	FQ 000	{especificar o ensaio}



INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 004/2023

Estabelece a frequência de realização de verificação oficial dos autocontroles nos estabelecimentos registrados no serviço de inspeção municipal executado e coordenado pelo CONSTRUIR, os formulários utilizados e a supervisão nos Serviços de Inspeções Municipais, que são coordenados pelo CONSTRUIR.

A SECRETARIA EXECUTIVA, por meio da Coordenadora Geral, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO o disposto no inciso IX da Constituição Federal;

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto no artigo 14 da Resolução 003 de 08 de março de 2023 do CONSTRUIR;

CONSIDERANDO a necessidade de realização de verificação oficial dos autocontroles para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos dos estabelecimentos registrados e a supervisão nos Serviços de Inspeções Municipais coordenados pelo CONSTRUIR;

CONSIDERANDO o artigo 9º, inciso IV, da Resolução 003 de 08 de março de 2023 do CONSTRUIR.

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer, a frequência de realização de verificações periódicas oficiais e supervisão periódica nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal Executado e Coordenado pelo CONSTRUIR, e a supervisão nos Serviços de Inspeções Municipais coordenados pelo CONSTRUIR;

Art. 2º – Fica determinada a obrigatoriedade da realização de verificações periódicas oficiais, supervisão periódica nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado e coordenado pelo CONSTRUIR e a supervisão nos Serviços de Inspeções Municipais coordenados pelo CONSTRUIR, devendo ser realizadas, preferencialmente, por profissional diferente daquele que realiza as inspeções de rotina.

Art. 3º – Compete ao Serviço de Inspeção Municipal executado e coordenado pelo CONSTRUIR a programação das datas para a realização das verificações e supervisões, a qual seguirá cronograma elaborado pelo CONSTRUIR.



Parágrafo único – Os estabelecimentos e serviços não serão informados previamente a respeito das datas de realização das verificações. Nos casos em que o serviço oficial encontrar indícios de que estas informações tenham sido divulgadas, a verificação poderá ser cancelada, evitando o comprometimento da ação fiscal.

Art. 4º – A frequência mínima de verificações periódicas oficiais e supervisão periódica nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal Executado e Coordenado pelo CONSTRUIR, e a supervisão nos Serviços de Inspeções Municipais coordenados pelo CONSTRUIR, será de 01 ano, independente do risco estimado ao estabelecimento.

Parágrafo único – Fica autorizado ao Serviço de Inspeção Municipal Executado e coordenado pelo CONSTRUIR determinar outras frequências de verificações de acordo com o histórico do estabelecimento e do Serviço.

Art. 5º – As atividades de verificação e supervisões compreenderão: análise documental e, *in loco*, os procedimentos técnicos e administrativos praticados pelo estabelecimento e Serviço de Inspeção, bem como a conformidade dos produtos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado e coordenado pelo CONSTRUIR.

Art. 6º – Caso sejam identificadas não conformidades, serão aplicadas as medidas cautelares e penalidades constantes na Resolução 003 de 08 de março de 2023 em normas complementares.

Art 7º – O não cumprimento das determinações estabelecidas por esta instrução normativa implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na legislação, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

Art. 8º - Os formulários utilizados para as verificações oficiais e supervisões também serão utilizados para as fiscalizações nos estabelecimentos, respeitando o caráter de inspeção e o cronograma de fiscalizações.

§1º Será gerado e finalizado obrigatoriamente no término das supervisões, em duas vias, devendo ser assinado pelos fiscais e pelos fiscalizados.

§2º O modelo de relatório a ser utilizado para avaliação do serviço de inspeção local segue em anexo a essa Instrução Normativa.

Art. 9º – Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

Teixeira de Freitas – BA DATA 14/04/2023

THALITA MARQUES DE BRITO

COORDENADORA GERAL

ANEXO I

1. Grupos de estabelecimentos em função do caráter de inspeção

Foram identificados dois grupos de estabelecimentos, classificados em razão da frequência de verificação oficial de autocontrole.

Quadro 01. Classificação dos estabelecimentos quanto ao caráter de inspeção permanente ou periódica.

Grupo	Descrição	Modelo de formulário
1	Estabelecimentos registrados sob caráter de inspeção permanente e periódica – Verificação oficial dos elementos de controle.	Anexo II - Parte I
2	Estabelecimentos registrados sob caráter de inspeção permanente e periódica – Verificação Documental	Anexo III - Partes I, II.
3	Modelo de plano de ação e RNC	Anexo IV - Partes I, II, III.
4	Supervisão nos Serviços de Inspeção	Anexo v - Parte I
5	Supervisão nos Estabelecimentos registrados	Anexo v - Parte II

Os estabelecimentos sob caráter de inspeção permanente, **grupo 1**, possuem inspeção realizada desta forma em razão do risco sanitário envolvido nas atividades de abate (inspeção *ante e post mortem*). Por este motivo, possuem maior frequência de verificações Oficiais. Entretanto, não seria adequado que a frequência de verificação oficial dos autocontroles fosse maior que a frequência mais rígida de fiscalização nos estabelecimentos do **grupo 2**. Este ponto foi levado em consideração para estabelecer as frequências de avaliação descritas no Quadro 02, abaixo, da presente Instrução normativa.

Os estabelecimentos sob regime de inspeção periódica, **grupo 2**, passam **automaticamente** a ter a frequência mínima de verificação oficial dos autocontroles (seja *in loco* ou documental) igual à frequência mínima de fiscalização definida com base na Instrução normativa n 01/2023 do CONSTRUIR (Mensal, bimestral, semestral ou anual), permanecendo de acordo com o disposto no Quadro 02.

Quadro 02. Frequência de verificação oficial dos autocontroles

Grupo	Modelo de formulário	Frequencia
1	Anexo II e III	BIMESTRAL
2	Anexo II e III	TRIMESTRAL

2. Ações do SIM-CONSTRUIR

O Serviço Oficial deve possuir acesso aos programas atualizados dos autocontroles aplicados pelo estabelecimento.

O plano ou roteiro de inspeção para verificação oficial dos elementos de controle consiste em um planejamento descrito que abrange as áreas de inspeção, unidades de inspeção, pontos de coleta de água, os procedimentos sanitários operacionais, os pontos críticos de controle definidos ao APPCC (Quando couber) e mapa com a identificação e localização das armadilhas de controle integrado de pragas.

O **SIM-CONSTRUIR** deverá implantar ou atualizar o plano ou roteiro de inspeção de forma a compatibilizar suas ações às diretrizes deste Manual.

A área de inspeção (AI) consiste em cada seção ou setor com seus equipamentos, instalações e utensílios incluindo forro, paredes, piso, drenos e outras estruturas eventualmente presentes.

A unidade de inspeção (UI) consiste em subdivisão de uma área de inspeção que compreende o espaço tridimensional onde está inserido o equipamento, instalações e utensílios, limitada por parede, piso e teto, levando-se em consideração o tempo necessário para realização da inspeção visual das superfícies. Uma AI pode ser constituída por várias UI.

Os pontos de coleta de água consistem em todos os pontos de coleta identificados pelo estabelecimento abrangendo captação após tratamento, reservatórios, distribuição e eventuais equipamentos.

Os procedimentos sanitários operacionais são os procedimentos executados durante aquelas etapas de fabricação identificadas como críticas em relação a possibilidade de contaminação cruzada do produto.

De uma forma abrangente a verificação oficial sobre o autocontrole consiste num conjunto de ações, procedimentos e análises realizadas pelo SIM- CONSTRUIR com a finalidade de verificar a efetividade dos autocontroles implantados pelo estabelecimento.

A verificação oficial se dá in loco ou de forma documental abrangendo os procedimentos executados e os registros gerados pelo monitoramento e verificação previstos nos autocontroles do estabelecimento além de outros documentos de suporte.

As amostragens para a verificação oficial de autocontrole devem seguir o disposto no Quadro 03 abaixo:

Quadro 03. Amostragem e sistemática da verificação oficial a ser aplicada a cada elemento de controle.

Elemento	Tipo de verificação (<i>in loco</i> ou documental)	Grupo de estabelecimento (1 ou 2)	Amostragem mínima (sorteio ou dirigida)	Unidade	Etapa
Manutenção	<i>in loco</i>	1 e 2	10%	AI	*
Água de abastecimento	<i>in loco</i>	1 e 2	10%	Pontos de coleta	*
Controle integrado de pragas	<i>in loco</i>	1 e 2	5%	Armadilhas e dispositivos de proteção contra o acesso de pragas	*
Higiene industrial e operacional	<i>in loco</i>	1 e 2	5% para pré-operacional	UI	*
	<i>in loco</i>	1 e 2	5% para operacional	UI	*
Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	<i>in loco</i>	1 e 2	0,5%	Funcionário	*
Procedimentos sanitários operacionais	<i>in loco</i>	1 e 2	10%	Procedimento	*

Controle de matéria-prima	<i>in loco</i>	1 e 2	100%	Recebimento de matéria-prima referente a 1 produto/lot e elaborado	*
	<i>in loco</i>	1 e 2	1%	Recebimento de matéria-prima destinada ao aproveitamento condicional	*
	<i>in loco</i>	1 e 2	1	Recebimento de insumo de produto elaborado	umo (ingrediente, material de embalagem)
Controle de temperatura	<i>in loco</i>	1 e 2	5%	AI	*
	<i>in loco</i>	1 e 2	5%	UI	*
	<i>in loco</i>	1 e 2	1	Operação	*
	<i>in loco</i>	1 e 2	5	Amostras de produto ou/e matéria-prima	*
Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC (Quando couber)	<i>in loco</i>	1	100%	PCC de contaminação fecal, por leite ou ingesta.	monitoramento/observação direta/ação corretiva e mensuração direta obrigatória de 30 carcaças de aves ou 10 carcaças das demais espécies, a ser realizada após a passagem das carcaças pelo monitoramento realizado pela empresa
	<i>in loco</i>	1 e 2	50%	Dos demais PCC	monitoramento/observação direta/mensuração direta/ação corretiva
Análises laboratoriais – autocontrole	<i>in loco</i>	1 e 2	1	Acompanhamento do procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica.	*
Análises laboratoriais – atendimento de	<i>in loco</i>	1 e 2	1	Acompanhamento do procedimento de coleta ou da	*
requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação				realização da técnica analítica.	

Controle de formulação de produtos e combate a fraude	<i>in loco</i>	1 e 2	1	Produto registrado	Formulação/Processo/Rótulo
Rastreabilidade e recolhimento	<i>in loco</i>	1 e 2	1	Lote de produto elaborado	Produção/Mercado/Recolhimento
Respaldo para certificação oficial	<i>in loco</i>	1 e 2	1	Processo específico para respaldo da certificação sanitária	*
Bem-estar animal	<i>in loco</i>	1	1	Veículo de transporte	transporte/desembarque
	<i>in loco</i>	1	5	Curral, gaiola ou pocilga	lotação/descanso
	<i>in loco</i>	1	5	Animal	imobilização ou contenção
	<i>in loco</i>	1	5	Animal	Insensibilização, Sangria, e Escaldagem ou Esfolia
Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)	<i>in loco</i>	1	5	Carcaça, cabeça e intestino	todos os pontos/locais de remoção/segregação
	<i>in loco</i>	1	1	Embalagem	destinação/inutilização
Todos os elementos	documental	1 e 2	3	Dias alternados de registros gerados pela empresa dentro período avaliado, distintos ou não, para cada elemento	*

Na verificação oficial, deverão ser considerados, entre outras, as seguintes orientações em cada elemento de controle:

Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)

Avaliar se as Als, suas 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 e de forma a minimizar a contaminação cruzada, e estão em condição sanitária de operação.

Avaliar se as Als dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção ou reinspeção.

Avaliar se as Als dispõem 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 e impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.

Avaliar se as AIs dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e capaz de drenar o volume produzido, bem como se é capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável.

Avaliar se as AIs dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.

Água de Abastecimento

Avaliar se o estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição.

Avaliar se o estabelecimento dispõe de pontos de coleta de água identificados e representativos do sistema de captação após o tratamento, reservatório e distribuição da água, e nos equipamentos que se fizerem necessários.

Avaliar se 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.

Controle Integrado de Pragas

Avaliar se o controle ou o programa é eficaz e contínuo, de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área no complexo industrial.

Avaliar in loco as armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas e o perímetro do estabelecimento.

Higiene Industrial e Operacional

Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as UIs sejam limpas e sanitizadas 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.

A implementação traduz-se na execução dos procedimentos descritos no plano envolvendo a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, e tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes.

O monitoramento pré-operacional consiste em avaliar a eficácia da higienização antes do início das operações com intuito de indicar se a UI está ou não em condições sanitárias.

O monitoramento operacional consiste em avaliar se a UI mantém ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos.

A verificação consiste em avaliar se o monitoramento ou se a implementação estão sendo realizados da forma adequada conforme plano escrito. As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando

- I. As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?
- II. As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?
- III. As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?
- IV. As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Neste elemento deve ser avaliada também a higienização dos reservatórios de água de abastecimento.

Higiene e Hábitos Higiênicos 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.

Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são treinados considerando as atividades que desempenham.

Procedimentos Sanitários Operacionais

Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais foram mapeados considerando o processo produtivo.

Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais estão sendo executados conforme previsto no programa escrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto.

Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem

Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado.

Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária.

Avaliar se há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional.

As embalagens utilizadas em produtos esterilizados devem ser avaliadas quando a resistência e selagem ou recravação. Avaliar a implementação do disposto na Instrução Normativa nº 49, de 14 de setembro de 2006.

Controle de temperaturas

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.

Nos processos produtivos que envolvam cozimento deve ser avaliada a validação térmica correspondente e o cozimento propriamente dito no elemento de controle do APPCC quando este for considerado um PCC.

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (QUANDO COUBER)

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.

Ação corretiva/preventiva – deve-se avaliar se as ações executadas considerando:

- I. As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?
- II. As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?
- III. As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?
- IV. As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC e seus resultados.

No caso de estabelecimentos de abate a mensuração do PCC que contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças é obrigatória.

Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação)

Avaliar in loco o procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica, conforme o caso. Por exemplo: análises de recepção do leite e coleta e execução do dripping test

Avaliar 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, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente.

Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes.

Controle de formulação de produtos e combate a fraude

Avaliar se a formulação, processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o registrado e se garantem a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto de origem animal.

Na formulação deve-se observar se a composição do produto registrada corresponde ao constatado in loco. Verificar se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas. Verificar se a matéria-prima empregada corresponde realmente a declarada seja na sua natureza ou quantidade (Exemplo: troca de espécies do pescado, uso de CMS em quantidade acima do permitido ou em produtos em que seu uso é proibido, adição de soro de leite, adição de temperos seja por injeção ou tumbleamento).

No processo de fabricação deve-se observar se os parâmetros indicados no processo produtivo foram respeitados conforme a natureza do produto. Exemplo: se o produto for maturado, o tempo e condições de maturação, se o produto for defumado, o método de defumação empregado, se o produto for salgado, o tempo de salga.

Realizar as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos. Exemplo: dripping test, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão.

Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado

Rastreabilidade e recolhimento

Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição.

A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado.

A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento no sentido de resguardar seu processo produto do uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto ou mercado.



Avaliar 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.

Bem-estar animal

Avaliar se os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/ contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola adotados são executados de acordo com seu plano escrito bem como atendem o disposto na Instrução Normativa nº 03 de 17 de janeiro de 2000.

Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER – QUANDO COUBER)

Avaliar se o estabelecimento que abate ruminantes está atendendo seu plano escrito de MER em todas as etapas .

ANEXO II
VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE N XXX/SIM-CONSTRUIR A Nº /AA
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE E PERIÓDICO PARTE I - IN LOCO

A – Identificação dos Turnos
Número de turnos de trabalho:
Atividades realizadas no turno 01:
Atividades realizadas no turno 02:
Atividades realizadas no turno 03:

PARTE I

Estabelecimento: _____

Nº do SIM: _____ Classificação: _____

Município: _____ Data ____/____/____

Médico(a) Veterinário(a) Oficial: _____

Supervisor(es)/Auditor(es): _____

I. ATENDIMENTO DO ESTABELECIMENTO ÀS SOLICITAÇÕES ANTERIORES DO SERVIÇO OFICIAL				
1.	AUDITORIAS	Conforme	Não Conform e	NA
1.1	Plano de Ação			
1.2	Cumprimento do plano de ação			

II. AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA DO ESTABELECIMENTO IN LOCO				
2.	EC. 01 - MANUTENÇÃO (INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOSEM GERAL)	Conform e	Não Conform e	NA
2.1	As mesmas estão de acordo com o projeto aprovado;			
2.2	Forro, teto, paredes e piso, equipamentos e utensílios são de material durável, impermeável e de fácil higienização;			
2.3	Não existem sujidades nas áreas, formação de condensação, neve ou gelo;			

2.4	Observar a vedação das aberturas (portas, janelas, etc.), o escoamento de água e outros fatores podem prejudicar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo;			
2.5	Os locais de manipulação, de processamento, de estocagem de matérias-primas e produtos comestíveis são isolados dos produtos não comestíveis;			
2.6	As condições gerais de manutenção estão adequadas e se suas dimensões são compatíveis com as atividades nelas desenvolvidas;			
2.7	Acabamento, natureza das soldas e os materiais constituintes das instalações, equipamentos e utensílios são condizentes e não alteram as matérias-primas e os produtos acabados.			
3.	EC. 01 - MANUTENÇÃO (VESTIÁRIOS, SANITÁRIOS E BARREIRAS SANITÁRIAS)	Conforme	Não Conforme	NA
3.1	Observar se condições higiênicas são mantidas nessas instalações;			
3.2	Se as barreiras sanitárias estão adequadas;			
3.3	Se os uniformes estão condizentes e se são trocados nos vestiários de forma correta e na frequência adequada e especificada pelos estabelecimentos;			
4.	EC. 01 - MANUTENÇÃO (ILUMINAÇÃO)	Conforme	Não Conforme	NA
4.1	Existe iluminação nas diferentes áreas da indústria, com cor e intensidade da luz em condições adequadas;			
4.2	As luminárias são dispostas de forma correta sem formação de sombras e são providas de protetores;			
5.	EC. 01 - MANUTENÇÃO (VENTILAÇÃO)	Conforme	Não Conforme	NA
5.1	A ventilação é adequada ao controle de odores e vapores indesejáveis;			
5.2	A ventilação é adequada ao controle da condensação;			
5.3	Há controle na formação de neve ou gelo de forma a evitar alterações nas matérias-primas e produtos;			
6.	EC. 01 - MANUTENÇÃO (ÁGUAS RESIDUAIS)	Conforme	Não Conforme	NA
6.1	Observar se todo o volume de águas residuais é drenado;			
6.2	As águas residuais não contaminam equipamentos e utensílios;			
6.3	As instalações foram projetadas e construídas facilitando o recolhimento das águas utilizadas;			
6.4	Observar se as águas residuais não se deslocam em contra fluxo em relação à produção, quando descarregadas diretamente no piso;			
7.	EC. 01 - MANUTENÇÃO (CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO)	Conforme	Não Conforme	NA

7.1	Os instrumentos de controle de processos estão identificados;			
7.2	Há registro da última calibração e aferição dos instrumentos, bem como, data prevista para a próxima aferição ou calibração;			
7.3	Observar se há assinatura do responsável pela aferição ou calibração na etiquetade identificação ou outra forma que a substitua;			
8.	EC. 02 - CAPTAÇÃO, TRATAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO	Conform e	Não Conform e	NA
8.1	Os reservatórios apresentam-se em condições higiênico-sanitárias adequadas;			
8.2	As redes de alimentação e distribuição de água da indústria estão de acordo com o que foi projetado e aprovado;			
8.3	Existem pontos de coleta de água e estes estão identificados;			
8.4	Observar se a água tem pressão adequada;			
9.	EC. 03 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	Conform e	Não Conform e	NA
9.1	O ambiente externo está limpo e não apresenta condições que favoreça o abrigo ou à reprodução de pragas;			
9.2	Na inspeção das áreas internas não é observado indícios da presença de pragas;			
9.3	Verificar armadilhas e iscas, interna e externamente, assim como as barreiras de proteção contra insetos e roedores (telas, portas, janelas, outras aberturas);			
9.4	Quando o controle de pragas for realizado por empresa terceirizada, verificar o licenciamento da mesma;			
9.5	Verificar se os produtos químicos usados no controle das pragas estão autorizados para tal;			
10.	EC. 04 - PROCEDIMENTOS PADRONIZADOS DE HIGIENE OPERACIONAL - PPHO	Conforme	Não Conform e	NA
10.1	Os estabelecimentos executam os procedimentos de limpeza e sanitização pré operacionais;			
10.2	Não existam resíduos de matérias-primas e produtos e/ou equipamentos contaminados após as operações de limpeza e sanitização;			
11.	EC. 05 - HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS, DO TREINAMENTO E SAÚDE DOS OPERÁRIOS	Conforme	Não Conform e	NA
11.1	O pessoal que trabalha, direta ou indiretamente com matérias- primas e produtos obedecem às práticas higiênicas;			
11.2	Assiduamente, os operários exercitam lavagem e desinfecção das mãos e antebraços antes de entrarem nas áreas de manipulação;			
11.3	Observar se os uniformes utilizados se apresentam limpos e se são trocados e utilizados nas áreas e períodos previstos e restritos às respectivas atividades;			
11.4	Se os colaboradores estão sem adornos, maquiagem, unhas compridas, barba, cabelos desprotegidos e roupas civis expostas;			

11.5	As operações realizadas pelos funcionários são adequadas, de forma a preservar a inocuidade das matérias-primas e produtos;			
11.6	Os verificadores e monitores dos autocontroles têm conhecimento sobre as funções que executam e se estão capacitados para realizá-las;			
12.	EC. 06 - PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DAS OPERAÇÕES - PSO	Conforme	Não Conforme	NA
12.1	Na recepção das matérias-primas existem cuidados para que as mesmas não sejam contaminadas;			
12.2	Durante as manipulações e processamentos existem cuidados de forma a prevenir contaminações cruzadas, evitando-se acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, e evitando-se contra fluxos;			
12.3	As matérias-primas e produtos são separados entre eles de forma correta e de acordo com sua natureza, temperatura e embalagens e estão identificados;			
12.4	Todas as superfícies dos equipamentos, utensílios e instrumentos, que entram em contato com matérias-primas e produtos são mantidas em condições adequadas de limpeza e sanitização;			
12.5	Os equipamentos, utensílios, instrumentos e outros afins, como por exemplo, torneiras, mangueiras, válvulas de controle de fluxo, que não entram em contato com matérias-primas, ingredientes e produtos, são mantidas em condições higiênicas;			
12.6	Os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos, assim como lubrificantes e outros, são atóxicos e apropriados para uso industrial;			
12.7	Os recipientes são adequados, resistentes e de fácil higienização;			
12.8	Os produtos na expedição e antecâmaras ficam em períodos mínimos, suficientes apenas para conferir as condições higiênico-sanitárias;			
12.9	Os veículos transportadores de matérias-primas e produtos são projetados, construídos e mantidos em condições higiênico-sanitárias e com temperatura para transporte adequadas. Apresentam paredes lisas, de fácil limpeza, totalmente vedadas, de maneira a não permitir a entrada de pragas, poeiras e outros contaminantes e a saída de líquidos;			
12.10	Os equipamentos de geração de frio e de controle de temperatura dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos estão funcionando de maneira correta;			
12.11	A embalagem secundária é realizada em ambiente separado;			
13.	EC.7 e EC. 12 - MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES, MATERIAL DE EMBALAGEM E RASTREABILIDADE	Conforme	Não Conforme	NA
13.1	As matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção;			
13.2	As matérias primas estão devidamente identificadas, permitindo a rastreabilidade;			

12.3	A empresa dá destino correto à matéria prima e de acordo com o planejado no autocontrole;			
13.4	As matérias primas apresentam suas embalagens íntegras;			
13.5	Os ingredientes são mantidos em local específico, separado, e em condições higiênicas adequadas;			
13.6	O uso e a manipulação dos ingredientes estão de acordo com as instruções de uso na formulação aprovada e são mantidos no local de preparação dos produtos em quantidades suficientes apenas para utilização por períodos restritos;			
13.7	Se a empresa, quando da recepção, realiza as análises mínimas necessárias para a seleção da matéria prima;			
13.8	As empresas mantêm atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de matéria prima;			
13.9	No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se os mesmos enviam, na frequência mínima exigida, amostras de leite dos tanques das propriedades fornecedoras para análises aos laboratórios da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite (RBQL);			
13.10	No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se as empresas mantêm atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de leite;			
14.	EC. 8 - CONTROLE DAS TEMPERATURAS;	Conforme	Não Conforme	NA
14.1	As temperaturas mantidas nos ambientes, equipamentos, matérias primas e produtos que fazem parte do processo industrial estão de acordo com o que é exigido pela legislação;			
14.2	Os registros são automatizados, quando possível ou necessário;			
15	EC. 9 - ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE – APPCC	Conforme	Não Conforme	NA
15.1	Verificação se há monitoramentos dos PCC's;			
15.2	Identificação dos PCC;			
16.	EC. 10 - CONTROLES LABORATORIAIS, ANÁLISES E RECALL DE PRODUTOS	Conforme	Não Conforme	NA
16.1	Quando da existência de laboratórios de análises, se possui o manual de bancada, e se está à disposição dos analistas;			
16.2	Se os procedimentos estão de acordo com o manual de bancada;			
16.3	Se os analistas dominam as técnicas realizadas;			
16.4	Se a conduta dos analistas é adequada, utilizam os equipamentos de proteção individual de forma correta e se respeitam as normas de segurança;			
16.5	Se as amostras e reagentes são descartados de acordo com o previsto no MBPL;			
17.	EC. 11 - CONTROLE DE FORMULAÇÃO DOS PRODUTOS	Conforme	Não Conforme	NA

17.1	As empresas elaboram os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados pelos Serviços de Inspeção;			
17.2	Os produtos que requerem formulação, são fabricados de acordo com as formulações aprovadas pelos Serviços de Inspeção;			
18.	EC. 13 - BEM-ESTAR ANIMAL;	Conforme	Não Conforme	NA
18.1	Avaliar de forma objetiva o manejo dos animais durante o transporte, recepção, descarga e procedimentos de condução, insensibilização e sangria;			
19.	EC. 14 - MATERIAL ESPECÍFICO DE RISCO (MER)	Conforme	Não Conforme	NA
19.1	Procedimento é realizado conforme o descrito;			
19.2	Colaboradores dominam a técnica de remoção;			
19.3	Recipientes identificados;			
19.4	Material de risco é descartado de forma correta;			

ANEXO III
VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
N XXX/SIM-CONSTRUIR Nº/AA
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE E PERÍODICO PARTE I E II – DOCUMENTAL

PARTE II

III. AVALIAÇÃO DOS AUTOCONTROLES DA EMPRESA (AVALIAÇÃO DOCUMENTAL)				
20.	PAC 01 - Manutenção (<i>Equipamentos, instalações e utensílios em geral; Iluminação; Ventilação; Águas Residuais; Calibração e aferição de instrumentos</i>);	Conform e	Não Conform e	NA
20.1	Programa descrito			
20.2	Registros			
20.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
20.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
21.	PAC 02 - Captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento	Conform e	Não Conform e	NA
21.1	Programa descrito			
21.2	Registros			
21.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
21.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
22.	PAC 03 - Controle integrado de pragas	Conform e	Não Conform e	NA
22.1	Programa descrito			
22.2	Registros			
22.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
22.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
23.	PAC 04 - Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional - PPHO	Conform e	Não Conform e	NA
23.1	Programa descrito			
23.2	Registros			
23.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
23.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
24.	PAC 05 - Higiene, hábitos higiênicos, do treinamento e saúde dos operários	Conform e	Não Conform e	NA
24.1	Programa descrito			
24.2	Registros			
24.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
24.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
25.	PAC 06 - Procedimentos sanitários das operações - PSO	Conform e	Não Conform e	NA

25.1	Programa descrito			
25.2	Registros			
25.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
25.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
26.	PAC 07 - Matérias-primas, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade	Conforme	Não Conforme	NA
26.1	Programa descrito			
26.2	Registros			
26.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
26.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
27.	PAC 08 - Controle das temperaturas	Conforme	Não Conforme	NA
27.1	Programa descrito			
27.2	Registros			
27.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
27.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
28.	PAC 09 - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC	Conforme	Não Conforme	NA
28.1	Programa descrito			
28.2	Registros			
28.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
28.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
29.	PAC 10 - Controles laboratoriais, análises e recall de produtos	Conforme	Não Conforme	NA
29.1	Programa descrito			
29.2	Registros			
29.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
29.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
30.	PAC 11 - Controle de formulação dos produtos	Conforme	Não Conforme	NA
30.1	Programa descrito			
30.2	Registros			
30.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
30.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
31.	PAC 12 – Rastreabilidade e RECALL	Conforme	Não Conforme	NA
31.1	Programa descrito			
31.2	Registros			
31.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
31.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			

CONCLUSÃO	
	O estabelecimento possui o controle referente aos programas que atendem os elementos de inspeção avaliados no presente relatório e esta apto a integrar/se manter no SISBI/POA.
	<p>O estabelecimento apresenta indício de perda de controle nos programas que atendem aos seguintes elementos de inspeção:</p> <p style="text-align: center;">Nesse caso, a empresa tem _____ dias para retomar o efetivo controle dos programas que atendem aos elementos acima listados. Caso contrário o Serviço Oficial poderá concluir que o estabelecimento não evidencia o controle do processo.</p>
	O estabelecimento não evidencia o controle do processo (autocontrole) estando descritas as ações fiscais tomadas no item AÇÕES FISCAIS TOMADAS DURANTE A AUDITORIA (Lei 7889/89). A demoção das ações está condicionada à verificação oficial de retomada do Autocontrole do processo.
Descrição:	



REUNIÃO FINAL

Após a visita, foi realizada uma reunião, durante a qual foi apresentado e discutido o presente relatório. Foram apontadas as não conformidades que necessitam ação corretiva imediata por parte da Empresa.

Na reunião estavam presentes:

Nome	Assinatura	Representante

Todas as folhas do presente relatório foram rubricadas pelo (s) supervisor (es). Uma via do relatório ficará arquivada no SIM e a outra entregue ao responsável legal pela indústria.



ANEXO IV

**PLANO DE AÇÃO E RELATÓRIO DE NÃO-CONFORMIDADE – DATA: dd/mm/aa
REFERENTE À VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE PARTE I, II, III, N XXX/SIM-CONSTRUIR Nº /AA**

PARTE I

PLANO DE AÇÃO PARA A CORREÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES APONTADAS NO RELATÓRIO DE SUPERVISÃO

Razão Social: _____ SIM

Município: _____ Data: _____ Relatório de NC nº: _____

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	PRAZO	VERIFICAÇÃO OFICIAL	
				Ação foi efetiva? SIM () NÃO ()	Data: Assinatura:
				Ação foi efetiva? SIM () NÃO ()	Data: Assinatura:
				Ação foi efetiva? SIM () NÃO ()	Data: Assinatura:
				Ação foi efetiva? SIM () NÃO ()	Data: Assinatura:
				Ação foi efetiva? SIM () NÃO ()	Data: Assinatura:
Data de Aprovação do Plano:					
Prazo final para a conclusão do Plano:					
Assinatura: Representante legal do estabelecimento	Assinatura: Responsável Técnico			Assinatura: Fiscal do SIM	

PARTE II

RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADES (RNC)			
1. Data:	2. (turno):	3. Relatório nº:	4. Município:
5. Estabelecimento:			6. Nº do SIM:
4. Para (Nome e Cargo):			
5. Embasamento legal (RIISPOA, legislação municipal, demais legislações, PAC):			
<p>Descrição das Não Conformidades (NCs): em verificação oficial realizada pela equipe do Serviço de Inspeção do CONSTRUIR, foram constatadas diversas Não Conformidades no estabelecimento citado acima, as quais seguem descritas abaixo. Vale ressaltar que, é de responsabilidade da Empresa tomar as ações corretivas necessárias, estando sujeita a penalidades, caso não sejam sanadas as Não Conformidades apontadas.</p>			



7. Reincidente: ()NÃO ()SIM: Quando for reincidente, informar nº dos RNCs anteriores que apontaram a NC:	
7. Ação fiscal Imediata:	
8. Assinatura do Veterinário ou Funcionário do Serviço de Inspeção:	
9. Data limite para a devolução do RNC respondido com Plano de Ação:	
8. Resposta do Responsável do Estabelecimento (ações imediatas):	
9. Resposta do Responsável do Estabelecimento (cronograma de ações planejadas):	
<i>Este documento é uma notificação escrita da falha em atender as exigências regulamentares podendo resultar em adicional ação administrativa e legal.</i>	
10. Assinatura do Responsável do Estabelecimento:	11. Data



<p>12. Assinatura de Verificação do Veterinário ou Funcionário do Serviço de Inspeção:</p> <p>() Efetivas () Não Efetivas Novo RNC nº: _____</p>	<p>13. Data</p>
--	-----------------

PARTE III

Documento de aviso da RNC

Ao Senhor (a), _____,

Representante legal do Estabelecimento _____

Município de _____.

Prezado Senhor (a), _____

Por meio deste, entrego a relação de **Relatório(s) de Não Conformidade (RNC)**, identificado em _____, na unidade _____, localizado _____.

O relatório de não conformidade em anexo é referente ao nº _____ onde a empresa deve apresentar o(s) plano(s) de ação(ões) imediata(s) e planejada(s) para os mesmos. Os relatórios devem ser respondidos e entregues ao serviço de inspeção até a data de _____.

_____ de _____ -de _____.

Atenciosamente.

**Assinatura/Carimbo Médico Veterinário Oficial e/ou
FISCAL DO SIM**



ANEXO X
SUPERVISÃO OFICIAL DOS SERVIÇOS DE INSPEÇÕES MUNICIPAIS COORDENADAS PELO CONSTRUIR
N XXX/SIM-CONSTRUIR A Nº /AA
PARTE I - IN LOCO

PARTE I

Relatório de Supervisão Documental do SIM			
Realizado pelo(s) Médico(s) Veterinário(s) do CONSTRUIR e município consorciado, na sede do Serviço de Inspeção do Município a ser supervisionado.			
Município:		Data:	
Responsável do SIM:			
1. Verificação Check List	Conforme (C)	Não Conforme (NC)	Não Aplicável (NA)
1.1 – As não conformidade do último check list foram sanadas			

2. Verificação Documental	Conforme (C)	Não Conforme (NC)	Não Aplicável (NA)
2.1 – Gestão de Documentos <i>(verificar o controle de entrada e saída de documentos, organização das pastas, uso dos formulários-modelo)</i>			
2.2 – Avaliação, Aprovação ou Alteração de Projetos <i>(conferir se há documentação e se seguiu rito de avaliação)</i>			
2.3 – Avaliação de Registro de Produtos e Controle de Rótulos <i>(verificar os memoriais descritivos e croquis dos rótulos)</i>			
2.4 – Rastreabilidade <i>(uso de formulários, preenchimento de planilhas, recebimento de planilhas dos Estabelecimentos)</i>			
2.5 – Análises Física Química, Microbiológica de Alimentos e Água <i>(conferir cumprimento de cronograma de envio, planilha de compilação dedados e histórico de NC)</i>			
2.6 – Verificação Oficial Programas de Autocontrole <i>(avaliar formulários de fiscalização e verificação oficial dos PACs)</i>			
2.7 – Realização de atividades de combate a Fraudes de Produtosde Origem Animal			
2.8 – Realização de atividades de combate a clandestinidade			
2.9 – Realização de atividades de Educação Sanitária			
2.10 – Aplicação e controle de Autos e Termos			



ITEM	NÃO CONFORMIDADE	PRAZO SOLUÇÃO

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	PRAZO SOLUÇÃO



Assinatura e Carimbo dos Médicos Veterinários responsáveis pela verificação:



ANEXO V
SUPERVISÃO OFICIAL DOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS JUNTOS AO SIM-CONSTRUIR
PÁRTE II - IN LOCO

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO Nº XXXX/SIM-CONSTRUIR Nº /AAAA

PERÍODO: __/__/__A__/_/___

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL EXECUTADO PELO CONSTRUIR

A – Identificação
SIM CONSTRUIR nº
Razão Social:
Município/UF:
Objetivo da supervisão:
Documentos de referência:

B – Atividades de Inspeção Tradicional			
01– Inspeção <i>ante e post mortem</i> (específico para estabelecimentos em regime de inspeção permanente)			
Está sujeito a melhorias?	N.A. ()	Sim ()	Não ()

(a) Inspeção <i>ante mortem</i> . Execução da técnica, julgamento e registro (incluindo a conferência documental).	(b) Registros de coleta de tronco encefálico, relacionados aos animais abatidos de emergência, de animais mortos no curral e de animais que chegam mortos no estabelecimento (exclusivo para ruminantes).	(c) Inspeção <i>post mortem</i> . Execução das técnicas de linha, critérios de julgamento e registros.	(d) Inspeção <i>post mortem</i> . Execução das técnicas no DIF, critérios de julgamento e registros.	(e) Controle de sequestro e destinação do aproveitamento condicional e condenação (procedimentos e registros).
<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC
Justificar a conclusão:				
Observações:				

02- Plano de inspeção ou roteiro de fiscalização		
Está sujeito a melhorias?	Sim (<input type="checkbox"/>)	Não (<input type="checkbox"/>)
Justificar a conclusão:		
Observações:		

03 – Verificação da elaboração e cumprimento de planos de ação em resposta a Relatórios de Fiscalização, Supervisão, bem como análise das medidas corretivas/preventivas propostas pelo estabelecimento?
--



Está sujeito a melhorias?	Sim ()	Não ()
Justificar a conclusão:		
Observações:		

04 – Análises laboratoriais. Atendimento ao cronograma estabelecido?		
Está sujeito a melhorias?	Sim ()	Não ()
Justificar a conclusão:		
Observações:		

05 – Certificação Sanitária Oficial		
Está sujeito a melhorias?	Sim ()	Não ()

a) Controle de estoque, utilização e inutilização dos papeis de certificados ou guias de trânsito?	b) Compatibilidade dos carimbos utilizados com os modelos preconizados na legislação.	c) Controle da emissão, substituição e cancelamento da Certificação Sanitária Oficial.	d) O fiscal tem domínio sobre pré-requisitos específicos de mercados, mantém em arquivo legislação e/ou tem fácil acesso a esta e ainda avalia o entendimento destas pelos auxiliares de inspeção?	e) Conferência documental de respaldo para a Certificação Sanitária Oficial.	f) Controle da Certificação Sanitária Oficial para matéria-prima e produto destinado ao aproveitamento condicional.
Justificar a conclusão:					
Observações:					

06 – Atendimento a frequência de fiscalização baseada no risco estimado associado ao estabelecimento (somente em regime inspeção periódica) e da frequência de verificação oficial de programas de autocontrole		
Está sujeito a melhorias?	Sim ()	Não ()
Justificar a conclusão:		
Observações:		

07 – Envio e avaliação qualitativa dos mapas estatísticos disponibilizados pela empresa



Está sujeito a melhorias?	Sim ()	Não ()
Justificar a conclusão:		
Observações:		

08 – Controles administrativos				
Está sujeito a melhorias?			Sim ()	Não ()
a) Controle de pessoal (escala de trabalho, férias, ponto).	b) Manutenção dos arquivos organizado e de fácil localização dos documentos.	c) Registro do controle do desempenho da equipe de inspeção.	d) Tempestividade no atendimento a demandas.	e) Uso de formulários/modelos oficiais para registro das verificações/atividades do SIM-COINTA.
Justificar a conclusão:				
Observações:				



C – Verificação Oficial dos Elementos de Controle

1 – Verificação Oficial (frequência e metodologias aplicadas)

Existe compatibilidade entre os achados da Supervisão e os do SIM-COINTA local?

Sim ()

Não ()

Justificar a conclusão:

Observações

2 - Ações fiscais (Eficácia)

Existe compatibilidade entre os achados da Supervisão e os do SIM-COINTA local?

Sim ()

Não ()

Justificar a conclusão:

Observações:

3- Revisão dos registros gerados pela fiscalizada (Revisão documental)

Existe compatibilidade entre os achados da Supervisão e os do SIM-COINTA local?

Sim ()

Não ()

Justificar a conclusão:

Observações:

D - Comentários finais

E – Conclusão

Satisfatório

Sujeito a melhorias (*Marcar um ou mais controles*):

Inspeção ante mortem (*Específico para estabelecimentos em regime de inspeção permanente*)

Inspeção post mortem (*Específico para estabelecimentos em regime de inspeção permanente*)

Verificação oficial

Ações fiscais

Outros (*Inspeção tradicional*)

Em todos os casos o SIM-CONSTRUIR local terá 30 dias para enviar plano de ação identificando as ações adotadas, os prazos e as não conformidades já consideradas como solucionadas.

Responsável (eis) pela supervisão:

Responsável pela equipe do SIM-CONSTRUIR:

Data:

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 005/2023

Dispõe sobre o envio oficial mensal dos dados referentes à recepção de matéria-prima, à produção, à ocorrência de doenças – dados nosográficos (quando aplicável) e à comercialização dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal Executado pelo CONSTRUIR.

A SECRETARIA EXECUTIVA, por meio da Coordenadora Geral, no uso de suas atribuições legais

CONSIDERANDO o disposto no inciso IX da Constituição Federal;

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto no artigo 14 da Resolução 003 de 08 de março de 2023 CONSTRUIR;

CONSIDERANDO o artigo 82, inciso IV da resolução nº 05 de 29 de abril de 2020 do CONSTRUIR, que trata sobre a obrigatoriedade da apresentação dos dados estatísticos de interesse do SIM- CONSTRUIR.

RESOLVE:

Art. 1º Determinar a obrigatoriedade do envio oficial mensal dos dados referentes à recepção de matéria-prima, à produção, à ocorrência de doenças e/ou descarte – dados nosográficos (quando aplicável) – e à comercialização dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CONSTRUIR.

Art. 2º – As informações referentes à recepção de matéria-prima, à produção, aos dados nosográficos (quando aplicável) e à comercialização deverão ser encaminhados mensalmente ao Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CONSTRUIR em, no máximo, o décimo dia do mês subsequente.

Parágrafo único – As informações mínimas que mensalmente deverão ser enviadas tratam de:

I – Dados de matéria-prima: volumes de matérias-primas adquirida(s) com sua(s) respectiva(s) unidade(s) de medida, identificando-se as empresas fornecedoras e, caso sejam produtos de origem animal, o registro em serviço de inspeção oficial.

II – Dados de produção: volumes de produção com sua(s) respectiva(s) unidade (s) de medida, especificadas por produto registrado;

III – Dados nosográficos: registros das ocorrências de doenças nas inspeções *ante e post mortem* que resultaram em condenações, descarte de matéria prima ou produto, baseando-se na Resolução 003 de 08 de março de 2023 do CONSTRUIR e, em casos não descritos no referido documento, as normas oficiais serão utilizadas como referência.

IV – Dados de comercialização: volume(s) comercializado(s) com sua(s) respectiva(s) unidade(s) de medida, detalhando-se o produto comercializado e as informações de identificação das empresas compradoras.

Art. 3º – Os estabelecimentos registrados no SIM- CONSTRUIR ficam autorizados a enviar as informações solicitadas por esta portaria acrescidas de outros dados que se fizerem necessários para facilitar o controle de produção, comercialização e rastreabilidade de seus produtos.

Art. 4º – Os estabelecimentos registrados deverão entregar as informações solicitadas por esta portaria na sede da Unidade descentralizada do SIM- CONSTRUIR em sua cidade ou enviá-las eletronicamente, digitalizadas e devidamente assinadas, além de preencher o formulário digital, através do link disponibilizado pelo SIM-CONSTRUIR.

Parágrafo único – É de responsabilidade dos estabelecimentos agroindustriais a implantação e implementação dos programas de autocontrole, devendo seguir as normas e regulamentos técnicos pertinentes.



Art. 5º – Para garantir o controle de qualidade dos produtos, as informações solicitadas nesta portaria deverão estar contidas nos programas de autocontrole dos estabelecimentos (PAC 7: Controle da matéria prima, ingredientes e material de embalagem; e no PAC 12: Rastreabilidade e recolhimento, conforme a Instrução Normativa nº 02/2023 do CONSTRUIR.

Art. 6º – O não cumprimento das determinações estabelecidas por esta portaria implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na legislação, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

Art. 7º – Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

Teixeira de Freitas – BA, data 14/04/2023

THALITA MARQUES DE BRITO

COORDENADORA GERAL

Relatório Mensal de Produção de Leite e Derivados

Razão Social: _____ Nº do SIM/CONSTRUIR: _____
 Município: _____ Mês/Ano: _____

Produtos	JAN	FEV	MAR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Leite cru recebido (L)											
Leite envasado (L)											
Queijo de Muíto Alto Umidade (KG)											
Queijo de Alto Umidade (KG)											
Queijo de Média Umidade (KG)											
Queijo de Baixa Umidade (KG)											
Doce de leite (KG)											
Manteiga (KG)											
Crema de leite (KG)											
Bebida Láctea (L)											
logurte (L)											
Outros: especificar											
TOTAL:											



Relatório Mensal de Produção de Mel e Derivados

Razão Social: _____ Nº do SIM/CONSTRUIR: _____

Município: _____ Mês/Ano: _____

Produtos	JAN	FEV	MAR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Mel (KG)											
Propólis (KG)											
Cera (KG)											
Pólen (KG)											
Geleia Real (KG)											
Apitoxina (KG)											
Outros: especificar											
TOTAL:											

Assinatura e carimbo do Médico Veterinário CONSTRUIR

Assinatura e carimbo – Responsável Técnico

Relatório Mensal de Produção de Ovos

Razão Social: _____ Nº do SIM/CONSTRUIR: _____
 Município: _____ Mês/Ano: _____

Produtos	JAN	FEV	MAR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Ovos Brancos G (Dúzias)											
Ovos Brancos M (Dúzias)											
Ovos Brancos P (Dúzias)											
Ovos Vermelhos G (Dúzias)											
Ovos Vermelhos M (Dúzias)											
Ovos Vermelhos P (Dúzias)											
Ovos de codorna (Dúzias)											
Ovos de codorna em conserva (KG drenados)											
Outros: especificar											
TOTAL:											

Assinatura e carimbo do Médico Veterinário CONSTRUIR

Assinatura e carimbo – Responsável Técnico



Relatório Mensal de Produção de Pescados

Razão Social: _____ Nº do SIM/CONSTRUIR: _____

Município: _____ Mês/Ano: _____

Produtos	JAN	FEV	MAR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Peixe Congelado (KG)											
Peixe Resfriado (KG)											
Peixe Fresco (KG)											
Camarão Congelado (KG)											
Camarão Resfriado (KG)											
Lagosta Viva (KG)											
Outros: específiar											
TOTAL:											

Assinatura e carimbo do Médico Veterinário CONSTRUIR

Assinatura e carimbo – Responsável Técnico



Relatório Mensal de Produção de Produtos Cárneos

Razão Social: _____ Nº do SIM/CONSTRUIR: _____

Município: _____ Mês/Ano: _____

Produtos	JAN	FEV	MAR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Carnes Temperadas (KG)											
Frescals, Salgados, Curados e Defumados (KG)											
Dessecados (KG)											
Cozidos (KG)											
Produtos Gordurosos Comestíveis (KG)											
Carnes Temperadas (KG)											
Frescals, Salgados e Curados (KG)											
Dessecados (KG)											
Outros: especificar											
TOTAL:											

Assinatura e carimbo do Médico Veterinário CONSTRUIR

Assinatura e carimbo – Responsável Técnico



Relatório Mensal de Produção Matadouro Frigorífico

Razão Social: _____ Nº do SIM/CONSTRUIR: _____

Município: _____ Mês/Ano: _____

Produtos	JAN	FEV	MAR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Carne Bovina (KG)											
Carne Suína (KG)											
Carne de Aves (KG)											
Carnes de Ovinos/Caprinos (KG)											
Miudos (KG)											
Carnes Temperadas (KG)											
Frescais, Salgados e Curados (KG)											
Dessecados (KG)											
Cozidos(KG)											
Outros: especificar											
TOTAL:											

Assinatura e carimbo do Médico Veterinário CONSTRUIR

Assinatura e carimbo – Responsável Técnico



Instrução Normativa Nº 006/2023

DISPÕE SOBRE A APROVAÇÃO DOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS DE PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL.

A SECRETARIA EXECUTIVA, por meio da Coordenadora Geral, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO o disposto no inciso IX da Constituição Federal;

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto no artigo 14 da Resolução 003 de 08 de março de 2023;

CONSIDERANDO que nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no país sem que esteja previamente registrado no órgão competente para fiscalização de sua atividade;

CONSIDERANDO o artigo 498, parágrafo único, da Resolução 003 de 08 de março de 2023 do CONSTRUIR.

CONSIDERANDO o artigo 499, parágrafo único, da Resolução 003 de 08 de março de 2023 do CONSTRUIR.

CONSIDERANDO que o SIM-CONSTRUIR objetiva integrar o Sistema Brasileiro de Inspeção de produtos de origem animal - SISBI-POA, coordenado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, e para tanto necessita desenvolver e implementar, dentre outras atividades, a realização de coleta e envio de amostras para análises fiscais:

RESOLVE:

Art. 1º – Aprovar o programa de avaliação de conformidade de padrões físico-químicos e microbiológicos de produtos de origem animal comestíveis de estabelecimentos registrados junto ao SIM-CONSTRUIR.

Art. 2º – O Programa que trata o art. 1º desta Instrução Normativa, será executado visando os seguintes objetivos:

I – Obter dados para determinar o índice de conformidade de produtos de origem animal;



II – Subsidiar a avaliação dos controles de produtos e de processos realizados pelos estabelecimentos;

III – Planejar e sistematizar a avaliação de risco para o gerenciamento das ações realizadas pelo SIM-CONSTRUIR;

Art. 3º - O SIM-CONSTRUIR disponibilizará cronograma atualizado dos estabelecimentos que ocorrerão as coletas de água e de produtos.

Art. 4º - A coleta de amostras de produtos de origem animal e água de abastecimento de estabelecimentos deverão obrigatoriamente serem realizadas por fiscais ou agentes do SIM-CONSTRUIR.

§1º - No caso de impedimentos na coleta e envio de amostras, paralisação temporária ou retorno da produção dos estabelecimentos constantes no cronograma o SIM-CONSTRUIR deverá ser imediatamente comunicado a fim de realizar ajustes necessários no cronograma.

Art. 5º - As amostras para a realização das análises de que trata esta IN serão coletadas, identificadas, manuseadas, acondicionadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade biológica, física e química.

§1º - A autenticidade das amostras será garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a coleta.

§2º - A coleta de amostra de produtos para análises físico-químicas será realizada sempre em triplicata ou sempre que o Serviço julgar necessário.

§3º - A coleta de amostra de produtos para análises microbiológicas será unitária, constituída apenas da amostra de prova.

§4º - A coleta de amostra de água de abastecimento para análises microbiológicas e físico-químicas será unitária, constituída apenas da amostra de prova.

Art. 6º - A lista de parâmetros físico-químicos e microbiológicos que serão analisados por produtos de origem animal e água de abastecimento será disponibilizado no site /ou sistema SGSI do SIM-CONSTRUIR, seguindo as diretrizes utilizadas pelo MAPA/Ministério da saúde.

Art. 7º - As amostras serão enviadas para laboratório credenciado junto ao SIM-CONSTRUIR acompanhadas da Solicitação Oficial de análises devidamente preenchida, carimbada e assinada, com os respectivos códigos das análises requeridas.

Parágrafo único – As amostras poderão ser encaminhadas para os Laboratórios Federais de Defesa Agropecuária (LFDA), desde que tenha sido aprovado pelo MAPA.

Art. 8º - As ações de fiscalização decorrentes de constatação de desvios, quando couber, serão executadas em conformidade com o estabelecido na legislação vigente do SIM-CONSTRUIR.



Art. 9º - Os resultados recebidos até o último dia útil do mês deverão ser consolidados em planilha.

Art. 10º - Esta IN entrará em vigor na data de sua publicação.

Teixeira de Freitas – BA, DATA 14/04/2023

THALITA MARQUES DE BRITO

COORDENADORA GERAL



Instrução Normativa Nº 007/2023

DISPÕE SOBRE O PROGRAMA DE COMBATE PERMANENTE AO ABATE, À PRODUÇÃO, AO TRANSPORTE E À COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL CLANDESTINOS E DE ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA E SOBRE O “PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO EM EDUCAÇÃO SANITÁRIA PARA OS SERVIDORES DO SIM-CONSTRUIR.

A SECRETARIA EXECUTIVA, por meio da Coordenadora Geral, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO o disposto no inciso IX da Constituição Federal;

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto no artigo 14 da Resolução 003 de 08 de março de 2023 do CONSTRUIR;

CONSIDERANDO que nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no país sem que esteja previamente registrado no órgão competente para fiscalização de sua atividade;

CONSIDERANDO que no âmbito dos serviços de Inspeção Municipal – SIM, segundo dispõe sua legislação, observadas às características de cada estabelecimento, a inspeção será realizada de forma permanente ou periódica;

CONSIDERANDO O artigo 16º da da Resolução 003 de 08 de março de 2023 do CONSTRUIR.

CONSIDERANDO O artigo 19º, XXIX, da da Resolução 003 de 08 de março de 2023 do CONSTRUIR.

CONSIDERANDO que o SIM- CONSTRUIR objetiva integrar o Sistema Brasileiro de Inspeção de produtos de origem animal - SISBI-POA, coordenado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, e para tanto necessita desenvolver e implementar, dentre outras atividades, o combate permanente ao abate, à produção, ao transporte e à comercialização de produtos de origem animal clandestinos e também dispor de um programa de educação sanitária;



RESOLVE:

Art. 1º – Aprovar o programa de combate permanente à obtenção, ao transporte e à comercialização de produtos de origem animal de forma irregular e de atividades de educação sanitária correlatas voltadas aos estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal, estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, fabricantes de produtos artesanais e consumidores, delineado no ANEXO I desta Instrução Normativa.

Art. 2º – Aprovar o "Programa de Capacitação em Educação Sanitária dos Servidores do SIM- CONSTRUIR ", delineado no ANEXO II.

Art. 3º - No início de cada ano, o SIM-CONSTRUIR deverá apresentar novo cronograma das atividades a serem realizadas no ano seguinte, tendo como prazo o 45 dias para apresentação.

Art. 4º - Esta IN entrará em vigor na data de sua publicação.

Teixeira de Freitas – BA, DATA 14/04/2023

THALITA MARQUES DE BRITO

ANEXO I

O comércio de produtos de origem animal não inspecionados ainda é uma realidade nos municípios que integram o CONSTRUIR, expondo a população às Doenças de origem alimentar e comprometendo a inocuidade dos produtos e a segurança alimentar. O consumidor carece de informações que esclareçam seus direitos de acesso a alimentos de origem animal inócuos e com padrões de qualidade estabelecidos, além de desconhecer o papel dos agentes do SIM- CONSTRUIR neste cenário.

2. Pilares do programa

2.1. Diagnóstico

A implementação do programa de combate permanente à obtenção, à transformação, ao trânsito e à exposição à venda de produtos de origem animal de forma irregular, bem como a execução do programa de atividades de educação sanitária correlatas, terão sua operacionalização a partir de um diagnóstico da situação atual da cadeia produtiva de produtos de origem animal nos municípios integrantes do SIM-CONSTRUIR.

Para esse levantamento serão utilizados basicamente três instrumentos principais:

2.1.1. A base de dados dos sistemas de informação disponíveis nas Vigilâncias sanitárias e secretárias/departamentos de agricultura:

2.1.2. Busca ativa, partindo das informações colhidas nos Sistemas de Vigilância Sanitária e secretárias/departamentos de agricultura e naquelas obtidas junto aos órgãos e entidades que atuam no controle da cadeia produtiva dos produtos de origem animal, tanto no âmbito estadual quanto Federal, e também nas visitas aos estabelecimentos que obtêm, transformam, beneficiam, industrializam produtos de origem animal, com o objetivo de conhecer as atividades desenvolvidas pelos estabelecimentos e o grau de conhecimento e de aplicação das boas práticas de produção e higiene, visando definir os programas educativos para o segmento.

2.2. Planejamento das ações

A partir do diagnóstico será elaborado um planejamento das ações em cada segmento, buscando a abertura de um canal de comunicação entre o SIM-CONSTRUIR, os empreendedores e o público em geral, permitindo que se desenvolva um trabalho de



inspeção sanitária com respaldo da população, uma vez que ela se torne partícipe do mesmo, identificando, sentindo e corrigindo as suas condutas que levam a ocorrência de problemas de ordem sanitária, reconhecendo o trabalho do sanitarista como a melhor forma de promover a saúde animal, bem como a saúde pública e ambiental no conceito de saúde única.

2.3 Análises laboratoriais de combate a fraude

Durante os procedimentos de fiscalização de rotina, atendendo os cronogramas estabelecidos pelas normas do SIM-CONSTRUIR, serão coletadas amostras de produtos para posterior envio para análises que identifiquem possíveis fraudes ou, serão realizadas análises in loco que permitam a identificação de possíveis fraudes (Por exemplo: Teste de recepção de leite cru, adição de ingredientes que não façam parte do produto, histamina em algumas espécies de peixes, etc).

2.4 Estratégia

Será realizado delineamento de um subprograma com ações conjuntas educativas e coercitivas com a participação do SIM-CONSTRUIR, do Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA, ADAB, da Vigilâncias Sanitárias Municipais, do Ministério Público Estadual, do PROCON Municipal, da Polícia Militar, da Polícia Rodoviária Federal e demais órgãos e entidades públicas e privadas que participam da cadeia produtiva de produtos de origem animal, para as atividades ditas compartilhadas, além de coleta de amostras de produtos durante as fiscalizações ou no atendimento ao cronograma de análises laboratoriais do SIM-CONSTRUIR, visando averiguar possíveis fraudes.

2.5 Suporte legal para as ações conjuntas

2.5.1. Principal

Além da legislação de cada órgão participante das ações conjuntas, essa atividade terá como balizador o Parecer técnico n 1/2014/GICRA/GGALI/ANVISA, de 25 de fevereiro de 2014, que disciplina a atuação dos órgãos de vigilância sanitária no comércio de produtos de origem animal irregulares, e que recomenda ações conjuntas nesse âmbito, tendo como base a legislação do MAPA e da ANVISA que sustentam o citado parecer.

2.5.2. Outros instrumentos legais

No âmbito de combate à clandestinidade dos produtos de origem animal, durante as ações conjuntas dos órgãos que atuam no controle da cadeia produtiva de produtos alimentícios nos municípios integrantes do SIM-CONSTRUIR, utilizar-se-á além dos instrumentos legais acima expostos, legislação infralegal, como por exemplo, no caso

específico de carnes, a verificação do atendimento à PORTARIA Nº 304, DE 22 DE ABRIL DE 1996 do MAPA. Esse instrumento legal define parâmetros de comercialização de carnes, cuja observância plena é fundamental na redução da oferta de carnes em condições inadequadas aos consumidores.

CRONOGRAMA DE COMBATE A CLADESTINIDADE

DATA PROPOSTA	LOCAL	TEMA	PÚBLICO ALVO	RESPONSÁVEL
31/08/2023	Plataforma Zoom	Serviço de inspeção municipal executado por consórcio público	VISA, produtores rurais, empresários, técnicos, secretários de agricultura e população em geral que tenha interesse no tema.	SIM-CONSTRUIR Secretária de agricultura e VISA de: Alcobaça, Itanhém, Vereda, Medeiros Neto, Caravelas e Itamaraju
15/10/2023	Teixeira de Freitas	Envio de amostras para laboratório credenciado, com intuito de verificar fraude econômica	Estabelecimentos registrados junto ao SIM-CONSTRUIR	SIM-CONSTRUIR
04/10/2023	Alcobaça-BA	Serviço de inspeção municipal executado por consórcio público	Produtores rurais, empresários, técnicos, e população em geral que tenha interesse no tema.	SIM-CONSTRUIR Secretária de agricultura e VISA do município.

08/10/2023	Vereda	Serviço de inspeção municipal executado por consórcio público	Produtores rurais, empresários, técnicos, e população em geral que tenha interesse no tema.	SIM-CONSTRUIR Secretária de agricultura e VISA do município.
11/10/2023	Caravelas-BA	Serviço de inspeção municipal executado por consórcio	Produtores rurais, empresários, técnicos, e população em geral que tenha interesse no tema.	SIM-CONSTRUIR Secretária de agricultura e VISA do município.
15/10/2023	Medeiros Neto-BA	Serviço de inspeção municipal executado por consórcio público	Produtores rurais, empresários, técnicos, e população em geral que tenha interesse no tema.	SIM-CONSTRUIR Secretária de agricultura e VISA do município.
18/10/2023	Itamaraju-BA	Serviço de inspeção municipal executado por consórcio público	Produtores rurais, empresários, técnicos, e população em geral que tenha interesse no tema.	SIM-CONSTRUIR Secretária de agricultura e VISA do município.
25/10/2023	Itanhém-BA	Serviço de inspeção municipal executado por consórcio público	Produtores rurais, empresários, técnicos, e população em geral que tenha interesse no tema.	SIM-CONSTRUIR Secretária de agricultura e VISA do município.

ANEXO II

1. Capacitação dos Recursos Humanos

A Educação Sanitária em Defesa Agropecuária é atividade estratégica e instrumento que visa garantir o comprometimento dos integrantes da cadeia produtiva agropecuária e da sociedade em geral no cumprimento dos objetivos.

Entende-se como educação sanitária em defesa agropecuária o processo ativo e contínuo de utilização de meios, métodos e técnicas capazes de educar e desenvolver consciência crítica no público-alvo.

Preliminarmente ao diagnóstico e para que se tenha êxito na execução plena dos programas, há necessidade de capacitação de profissionais que integrarão as equipes e atuarão preferencialmente na execução desses dois programas, seja no âmbito de educação sanitária ou para atuar no combate às atividades irregulares seja na obtenção, distribuição, exposição e venda de produtos de origem animal.

A capacitação desses agentes é a primeira etapa desse programa e será desenvolvida preferencialmente pela Coordenação do SIM-CONSTRUIR ou ainda com a participação de colaboradores eventuais com domínio dos temas. O Programa de Capacitação em Educação Sanitária dos Servidores do SIM-CONSTRUIR, delineado no ANEXO III - desta IN servirá como base para a capacitação.

2. Execução dos Programas de Educação Sanitária

Após a capacitação dos profissionais, terá início a execução dos Programas de Educação Sanitária sistemático e de contínuo combate à informalidade e às irregularidades na obtenção, beneficiamento, industrialização e comércio dos produtos de origem animal nos territórios que compreendem os municípios integrantes do SIM-CONSTRUIR, utilizando-se mídia comprovadamente eficaz (Rádio, internet, mídia impressa, etc), visando à conscientização de todos que participam da cadeia produtiva dos POA e da população.

3. Principais instrumentos utilizados

3.1 Ações conjuntas com os órgãos oficiais de controle de produtos de origem animal que possuem competências compartilhadas com o SIM-CONSTRUIR.

3.1.2. Distribuição de material de divulgação impresso;

3.1.3 Inserções de vídeos, nos meios de divulgação de massa para sensibilização e participação em eventos visando à conscientização dos integrantes da cadeia produtiva quanto aos prejuízos advindos do consumo de produtos de origem animal de procedência desconhecida dentre outras irregularidades.

As principais ações de educação sanitária serão:

ATIVIDADE	PÚBLICO ALVO	PRINCIPAIS EVIDÊNCIAS MATERIAIS
Produção e distribuição de material educativo impresso	Público em geral	Materiais produzidos e distribuídos: folders, banners, cartilhas, etc.
Educação continuada em assuntos relacionados à Inspeção dos produtos de origem animal	Responsáveis técnicos e responsáveis legais por estabelecimentos produtores de produtos de origem animal	Lista de presença, fotos e publicação em redes sociais do SIM-CONSTRUIR e dos municípios.
Inserções de vídeos, nos meios de divulgação de massa - "Lançamento do Programa" Palestra de sensibilização ao público interessado no assunto.	Responsáveis técnicos, responsáveis legais por estabelecimentos produtores de produtos de origem animal e público em geral.	Lista de presença, fotos e publicação em site próprio.
Reuniões relacionadas à Inspeção de produtos de origem animal	Vigilâncias sanitárias e gestores municipais	Lista de presença, fotos e publicação em site próprio
Outras Ações/eventos	Conforme demanda solicitada	Lista de presença, fotos e publicação em site próprio

4 - Educação sanitária

4.1.2. Distribuição de material impresso

O material impresso para divulgação será distribuído ou afixado durante as ações e eventos dos quais participarem os servidores do SIM-CONSTRUIR, tendo como objetivos específicos propiciar a compreensão quanto à aplicação da legislação de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal pelos entes envolvidos na cadeia produtiva agropecuária e pela sociedade em geral e alertar a população e empresários para os riscos da produção, distribuição, comercialização, preparo ou consumo dos produtos de origem animal em desacordo com as boas práticas específicas em legislação vigente.

4.1.3. Outros meios de comunicação

Deverá ser prevista a utilização dos meios de comunicação como instrumento de formação e de educação e outras desenvolvidas e executadas pelo SIM-CONSTRUIR, que visem garantir a identidade higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos de origem animal destinados aos consumidores.

4 - Cronogramas das ações

O cronograma das ações a serem implementadas, bem como as estratégias e ações utilizadas para o alcance dos objetivos desses programas serão estabelecidos pela Coordenação do SIM-CONSTRUIR, cuja definição será pautada nos critérios e condições delineados e expostos neste anexo.

CRONOGRAMA DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA

DATA PROPOSTA	LOCAL	TEMA	PÚBLICO ALVO	RESPONSÁVEL
04/11/2023	Alcobaça-BA	Serviço de inspeção municipal executado por consórcio público	Produtores rurais, empresários, técnicos, e população em geral que tenha interesse no tema.	SIM-CONSTRUIR Secretária de agricultura e VISA do município.
08/11/2023	Vereda	Serviço de inspeção municipal executado por consórcio público	Produtores rurais, empresários, técnicos, e população em geral que tenha interesse no tema.	SIM-CONSTRUIR Secretária de agricultura e VISA do município.
11/11/2023	Caravelas-BA	Serviço de inspeção municipal	Produtores rurais, empresários,	SIM-CONSTRUIR Secretária de

		executado por consórcio	técnicos, e população em geral que tenha interesse no tema.	agricultura e VISA do município.
15/11/2023	Medeiros Neto-BA	Serviço de inspeção municipal executado por consórcio público	Produtores rurais, empresários, técnicos, e população em geral que tenha interesse no tema.	SIM-CONSTRUIR Secretária de agricultura e VISA do município.
18/11/2023	Itamaraju-BA	Serviço de inspeção municipal executado por consórcio público	Produtores rurais, empresários, técnicos, e população em geral que tenha interesse no tema.	SIM-CONSTRUIR Secretária de agricultura e VISA do município.
25/11/2023	Itanhém-BA	Serviço de inspeção municipal executado por consórcio público	Produtores rurais, empresários, técnicos, e população em geral que tenha interesse no tema.	SIM-CONSTRUIR Secretária de agricultura e VISA do município.



ANEXO III

Programa de Capacitação em Educação Sanitária dos Servidores do SIM-CONSTRUIR

I - Identificação do Evento

Titulo: Execução do Serviço de Inspeção Municipal consorciado

Período de realização: Novembro de 2023

Local de realização: A definir (Será comunicado via ofício)

Carga horária: 20 horas

Público Alvo: Médicos Veterinários do SIM-CONSTRUIR.

Número de participantes: 15

Unidade organizadora e executora: SIM-CONSTRUIR

Equipe de instrutores: A ser definida