



## INSTRUÇÃO DE SERVIÇO DEINP Nº 03/2019

*Definir os procedimentos a serem adotados pelos profissionais atuantes no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal em Santa Catarina para a Verificação dos Programas de Autocontrole.*

O Departamento Estadual de Inspeção RESOLVE:

**Art. 1º** Aprovar os **PROCEDIMENTOS PARA VERIFICAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE NOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL DE SANTA CATARINA.**

**Art. 2º** Determinar que os estabelecimentos, registrados no SIE, deverão dispor de programas de autocontrole (PACs) desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem os requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos pertinentes à atividade, estabelecidos em normas complementares.

### CAPÍTULO I

#### DAS DEFINIÇÕES

**Art. 3º** Para efeito desta Instrução de Serviço, são definidos:

- ✓ **Manual dos Programas de Autocontrole (Manual dos PACs):** documento elaborado pelo corpo técnico do estabelecimento descrevendo os programas implantados para controle da qualidade e segurança dos produtos, incluindo medidas de Boas Práticas de Fabricação, descritas em programas de autocontrole com suas respectivas planilhas de autocontrole.
- ✓ **Boas Práticas de Fabricação (BPF):** procedimentos higiênico-sanitários e operacionais aplicados em todo o fluxo de produção, desde a obtenção dos ingredientes e matérias-primas até a



distribuição do produto final, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e segurança dos produtos.

- ✓ **Programa de Autocontrole (PAC):** são programas descritos pelo estabelecimento com o objetivo de esclarecer a forma para garantir o cumprimento das BPFs, além de outros controles necessários para cada tipo de estabelecimento. Os PACs são o instrumento de gerenciamento de todo o processo de produção (macroprocesso) voltados para a qualidade. O Macroprocesso é composto de vários procedimentos, agrupados basicamente em quatro grandes categorias: 1. Matéria-Prima 2. Instalações e Equipamentos 3. Pessoal e 4. Metodologia de Produção. Os PACs são extraídos destas 4 categorias.
- ✓ **Procedimento Operacional Padrão (POP):** é a descrição pormenorizada e objetiva de instruções, técnicas e operações rotineiras a serem utilizadas visando à proteção, à garantia de preservação da qualidade e a inocuidade das matérias-primas, do produto final e da segurança dos manipuladores.
- ✓ **Controle da qualidade:** é a pessoa ou grupo de pessoas do estabelecimento com conhecimento do processo produtivo na parte tecnológica, na área em questão e que possua autonomia para a tomada de decisões, apto a descrever e supervisionar os programas de autocontrole implantados.
- ✓ **Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO):** compreende os procedimentos de higienização que serão executados antes do início das operações (pré operacionais) e durante as mesmas (operacionais), visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evitará a contaminação direta e/ou cruzada.
- ✓ **Higienização:** procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização.
- ✓ **Limpeza:** remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações dos equipamentos e dos utensílios.



- ✓ **Desinfecção ou Sanitização:** aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a segurar nível de higiene microbiologicamente aceitável.
- ✓ **Esterilização:** é o processo de destruir todas as formas de vida microbianas que possam contaminar materiais e objetos, como vírus, bactérias, fungos e outros, por meio da utilização de agentes químicos ou físicos.
- ✓ **Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC):** é um sistema de análise que identifica perigos específicos e medidas preventivas para o seu controle, objetivando a segurança do alimento, os aspectos de garantia da qualidade e integridade econômica.
- ✓ **Perigo:** Causas potenciais de danos inaceitáveis que possam tornar um alimento impróprio ao consumo e afetar a saúde do consumidor, ocasionar a perda da qualidade e da integridade econômica dos produtos, podendo ser de natureza biológica, física ou química.
- ✓ **Risco:** É a probabilidade de ocorrência de um perigo à saúde pública, de perda da qualidade de um produto ou alimento ou de sua integridade econômica.
- ✓ **Ponto Crítico de Controle (PCC):** Qualquer ponto, operação, procedimento ou etapa do processo de fabricação ou preparação do produto, onde se aplicam medidas preventivas de controle sobre um ou mais fatores, com o objetivo de prevenir, reduzir a limites aceitáveis ou eliminar os perigos para a saúde, a perda da qualidade e a fraude econômica.
- ✓ **Limite Crítico:** Valor ou atributo estabelecido, que não deve ser excedido, no controle do ponto crítico.
- ✓ **Limite de Segurança (ou Operacional):** valor ou atributo mais estreito ou restrito que o limite crítico e que é parâmetro utilizado para reduzir o risco.



- ✓ **Ações corretivas:** Ações a serem adotadas quando o limite de segurança ou limite crítico é excedido.
- ✓ **Ações preventivas:** Procedimentos ou fatores empregados nas etapas ou processos de produção que visam controlar um perigo à saúde, de perda da qualidade de um produto ou alimento ou de sua integridade econômica.
- ✓ **Monitorização:** Sequência planejada de observações ou medições devidamente registradas para avaliar se um parâmetro contido no manual do PAC ou o PCC está sob controle.
- ✓ **Verificação:** Uso de métodos, procedimentos ou testes, executados sistematicamente pela empresa, inspeção ou fiscalização para assegurar a efetividade dos programas de autocontrole.
- ✓ **Registros:** anotações realizadas em documento auditável objetivando o registro de parâmetros de controle.
- ✓ **Desvio:** Falha no cumprimento ou não atendimento de limite crítico, denotando este estar sub ou sobrepassado.
- ✓ **Fluxograma de produção:** É a esquematização sequencial detalhando as etapas do processo de elaboração de cada produto.
- ✓ **Lote:** uma coleção de unidades específicas de uma matéria-prima ou produto com características uniformes de qualidade, tamanho, tipo e estilo, tão uniformemente quanto possível, identificado de forma comum e única, sempre produzido durante um ciclo de fabricação ou não mais de um período de produção.
- ✓ **Pragas:** insetos, roedores e outros tipos de animais que representem risco de contaminação direta ou indireta aos alimentos.
- ✓ **Procedimento Sanitário Operacional (PSO):** compreende os procedimentos adotados durante a execução das atividades de processamento, visando assegurar a qualidade e segurança dos produtos. Os PSO podem incluir procedimentos de higienização ou troca de utensílios, sem considerar o PPHO inicial e final das operações.



- ✓ **Aferição:** é o ato ou efeito de aferir, de comparar pesos e medidas com seus respectivos padrões.
- ✓ **Calibração:** operação que estabelece, numa primeira etapa e sob condições especificadas, uma relação entre os valores e as incertezas de medição fornecidos por padrões e as indicações correspondentes com as incertezas associadas. As operações de calibração são baseadas na comparação dos instrumentos padrão de modo determinar a sua exatidão e verificar se essa exatidão contínua de acordo com a especificação de fabricante. É uma ferramenta básica que visa assegurar a confiabilidade de um instrumento de medição.
- ✓ **Manutenção preventiva:** é aquela efetuada com o intuito de prolongar a vida útil dos equipamentos, utensílios e estruturas físicas, prevenindo a quebra ou falha.
- ✓ **Manutenção corretiva:** é aquela efetuada após a ocorrência de uma pane, quebra ou falha de equipamento/utensílio industrial ou parte estrutural, necessitando de reparo.

## CAPÍTULO II

### DO ÂMBITO DE APLICAÇÃO E RESPONSABILIDADES

**Art. 4º** Aplica-se a todo estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) de Santa Catarina.

**Art. 5º** São responsabilidades dos Estabelecimentos registrados no SIE: a elaboração, implantação, revisão e adequação do manual dos PACs, através de sua equipe técnica. O estabelecimento é responsável pela elaboração, implantação, monitoramento, adoção de todas as medidas cabíveis para o bom andamento das atividades, verificação do seu cumprimento e revisões necessárias, para cada programa de autocontrole implantado.

**Art. 6º** São responsabilidades dos Médicos Veterinários Habilitados (MVH): a verificação do cumprimento das medidas previstas em cada programa de autocontrole. Adoção de medidas cautelares adequadas quando da



constatação de descumprimento dos programas de autocontrole ou de situações de riscos não previstos pelo PAC. O MVH poderá sugerir parâmetros a constarem nos programas de autocontrole.

Parágrafo único: A verificação pelo MVH deve ser realizada através do preenchimento do Termo de Verificação dos Programas de Autocontrole (anexo 1). O MVH deve realizar a rotatividade a fim de que todos dos PACs sejam verificados no mínimo uma vez por semestre.

**Art. 7º** São responsabilidades do Serviço Oficial: Fiscalizar as ações do MVH frente a eficácia dos programas de autocontrole. Adotar medidas fiscais quando constatar condições adversas que afrontam esta IS e outras normativas.

### CAPÍTULO III

#### DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 8º** Os estabelecimentos com registro no SIE devem apresentar os programas de autocontrole descritos e implementados dentro do prazo máximo de 60 dias após o início das atividades.

**Art. 9º** O cumprimento dos requisitos desta IS não exclui o cumprimento de outros regulamentos específicos em vigor ou outros que venham a ser publicados.

**Art. 10** Os programas de autocontrole são de implantação obrigatória, Excetua-se dessa obrigação os programas de bem estar animal, de material especificado de risco e do programa de análise de perigos e pontos críticos de controle, que devem ser elaborados de acordo com as particularidades das atividades desenvolvidas pelo estabelecimento, considerando sua classificação, sendo implantados quando aplicável.

§ 1º O manual dos PACs deverá ser descrito de forma clara, objetiva e detalhada, de modo que qualquer pessoa que o leia saiba como realizar perfeitamente as operações estabelecidas.

§ 2º Quando houver mudanças estruturais, operacionais ou de fluxograma, o PAC deverá ser atualizado.



§ 3º As ações corretivas podem incluir a reavaliação e modificação do(s) PAC(s) de forma a melhorar a execução dos procedimentos quando necessário.

**Art. 11** Os Programas de Autocontrole descritos devem permanecer à disposição do órgão fiscalizador.

**Art. 12** Versões anteriores dos PACs, bem como suas planilhas, devem ser mantidas em arquivo morto por cinco anos, ordenadas por data, sendo passíveis de auditorias. Em casos de atualizações e revisões de PAC dentro do ano vigente estes devem ser mantidos junto com a nova versão.

## CAPÍTULO IV

### DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

**Art. 13** O manual dos Programas de autocontrole - PACs deve contemplar os seguintes tópicos, conforme a aplicabilidade nas atividades da empresa:

- PAC 1 - Limpeza e Desinfecção/Sanitização (PPHO - Procedimento Padrão de Higiene Operacional);
- PAC 2 - Higiene, Hábitos Higiênicos e Saúde dos Operários;
- PAC 3 - Água de Abastecimento e Gelo;
- PAC 4 - Controle de Temperaturas;
- PAC 5 - Controle Integrado de Pragas;
- PAC 6 - Análises Laboratoriais, Controle de Formulações e Combate à Fraudes;
- PAC 7- Controle de Matéria Prima, Ingredientes e Material de Embalagem;
- PAC 8 - Manutenção ( incluindo Instalações e Equipamentos, Iluminação, Ventilação e Controle de Condensação, Águas Residuais e Calibração e Aferição de Instrumentos de Controle de Processo);
- PAC 9 - Manejo de resíduos;
- PAC 10 - Rastreabilidade e Recolhimento;
- PAC 11 - Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO);
- PAC 12 - Bem Estar Animal;
- PAC 13 - Identificação , Remoção, Segregação e Destinação do Material Especificado de Risco (MER);
- PAC 14 - APPCC - (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).



**Art. 14** O Manual dos programas de autocontrole deve possuir uma capa contendo as informações:

- a. Identificação completa da empresa;
- b. Classificação do estabelecimento;
- c. Nome do responsável legal e do responsável técnico.

**Art. 15** Cada programa de autocontrole - PAC deve apresentar:

- a. Objetivo e descrição dos procedimentos que a empresa realiza em sua rotina;
- b. Monitoramento (o que?, como?, quando ? e quem ?);
- c. Ações preventivas;
- d. Ações corretivas (o que ? (qual NC), como? (qual ação adotada), quando? (prazo) e quem? (pessoa responsável), incluindo a destinação de produtos, quando for o caso;
- e. Verificação in loco e documental (formas e frequências);
- f. Registros auditáveis (planilhas);
- g. Referências bibliográficas, quando aplicável;
- h. Quadro com controle de revisões/versões com data;
- i. Paginação.

§ 1º Sempre que no monitoramento e/ou verificação detectar desvio do parâmetro ou não conformidade, deve haver ação corretiva prevista.

§ 2º Após a aplicação da ação corretiva, deverá ser reavaliado e registrado se a medida foi efetiva.

§ 3º Em caso de inconformidade reincidente, o estabelecimento deve revisar o PAC relacionado.

## CAPÍTULO V

### DA ELABORAÇÃO DOS PACs

**Art. 16** Os estabelecimentos devem desenvolver os programas de autocontrole segundo orientações estabelecidas nesta IS.

**Art. 17** **PAC 1 - Limpeza e Desinfecção/Sanitização (PPHO - Procedimento Padrão de Higiene Operacional)**



#### a. Objetivo:

Padronizar os procedimentos de higienização das instalações, equipamentos e utensílios da indústria, visando evitar a contaminação direta e/ou cruzada dos alimentos, preservando sua qualidade, inocuidade e integridade por meio de práticas higiênicas antes, durante e depois das operações industriais.

Neste PAC deve ser avaliada a higienização dos reservatórios de água do estabelecimento.

#### b. Itens mínimos de controle a serem abordados:

- Descrição e frequência de como são limpos e desinfetados todos os setores, equipamentos e utensílios;
- Lista atualizada de todos os produtos químicos utilizados no estabelecimento devidamente aprovados pelos órgãos competentes para indústria de alimentos, especificando princípio ativo, finalidade, concentração, diluição e forma de uso;
- Ficha técnica dos produtos químicos utilizados;
- Os produtos químicos e utensílios utilizados na limpeza e desinfecção devem ser controlados, devidamente identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação de alimentos;
- Os procedimentos de higienização descritos no plano devem descrever a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes;
- Capacitação sobre procedimentos de higienização e manipulação de produtos químicos previsto em cronograma.

#### c. Monitoramento

- O monitoramento pré-operacional consiste em avaliar a eficácia da higienização antes do início das atividades com o intuito de indicar se as instalações, equipamentos e utensílios estão ou não em condições sanitárias;



- O monitoramento operacional consiste em avaliar se as instalações, equipamentos e utensílios mantêm ou não as condições sanitárias durante as operações e seus intervalos;
- Adoção de medidas corretivas pertinentes para as não conformidades observadas;
- Existência de registros auditáveis.

#### **d. Verificação**

- Execução e aplicação dos procedimentos de higienização/sanitização antes, durante e após as operações;
- Verificação se os registros indicam as condições higiênico-sanitárias do estabelecimento;
- Verificação da eficácia das ações corretivas;
- Verificação da capacitação/treinamento (conteúdo ministrado, carga horária, lista de presença com assinatura e facilitador);
- Verificação in loco condiz com a documental;
- Existência de registros auditáveis.

### **Art. 18 PAC 2 – Higiene, Hábitos Higiênicos e Saúde dos Operários**

#### **a. Objetivo:**

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 ao controle e avaliação da saúde.

#### **b. Itens mínimos de controle a serem abordados:**

- Adoção de boas práticas de manipulação e fabricação pelos manipuladores, abordando correta higienização de mãos e antebraços, luvas, botas e uniformes;
- Uniformes: descrição da composição, cor (setor/função), frequência de troca, lavagem, uso de materiais descartáveis (luvas, avental, máscara e outros) e local de guarda;
- Atestado de saúde atualizado para os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação;
- Na ocorrência de doenças, lesões, ou em casos de portadores de agentes de toxinfecções alimentares, prever medidas que possam reduzir risco de contaminação direta e/ou cruzada dos alimentos;



- Estabelecimento de normas sanitárias para colaboradores e visitantes;
- Capacitação sobre procedimentos de boas práticas de manipulação e fabricação e hábitos higiênicos previsto em cronograma.

### c. Monitoramento

- O monitoramento consiste em avaliar a adoção de hábitos higiênicos pelos colaboradores e as boas práticas de manipulação e fabricação;
- O monitoramento da validade dos atestados de saúde;
- Adoção de medidas corretivas pertinentes para as não conformidades observadas;
- Existência de registros auditáveis.

### d. Verificação

- Execução e aplicação dos procedimentos de boas práticas de manipulação e fabricação e adoção de hábitos higiênicos;
- Verificação se os registros indicam as condições de higiene e hábitos higiênicos dos colaboradores;
- Verificação da eficácia das ações corretivas;
- Verificação da capacitação/treinamento (conteúdo ministrado, carga horária, lista de presença com assinatura e facilitador);
- Verificação in loco condiz com a documental;
- Existência de registros auditáveis.

## Art. 19 PAC 03 - Água de Abastecimento e Gelo

### a. Objetivo

Avaliar a disponibilidade de água potável para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição.

Avaliar a potabilidade da água e gelo utilizados em todos os processos realizados no estabelecimento, com identificação dos pontos de coleta de água e mensuração do cloro residual livre e pH.

#### **b. Itens mínimos de controle a serem abordados:**

- Identificação de todos os pontos de água do estabelecimento;
- Estabelecimento de frequência da cloração, aferição do cloro livre e pH;
- Rotatividade dos locais de aferição de acordo com a necessidade do estabelecimento.

#### **c. Monitoramento**

- O monitoramento consiste em avaliar a identificação dos pontos de coleta, potabilidade da água e gelo e mensuração do cloro residual livre e pH;
- Adoção de medidas corretivas pertinentes para as não conformidades observadas;
- Existência de registros auditáveis.

#### **d. Verificação**

- Verificação se os registros estão conforme estabelecido no PAC;
- Verificação da eficácia das ações corretivas;
- Verificação in loco condiz com a documental;
- Existência de registros auditáveis.

### **Art. 20 PAC 04 – Controle de Temperaturas**

#### **a. Objetivo**

Manter o controle de temperatura de ambiente, equipamentos, operações e produtos/ matérias-primas, de acordo com a natureza da operação. Mensurar as temperaturas de ambiente, equipamentos, operações e produtos/ matérias-primas conforme o caso.

#### **b. Itens mínimos de controle a serem abordados:**

- Descrição de todos os ambientes, equipamentos, operações e produtos/ matérias-primas que necessitem do controle de

temperatura;

- As temperaturas devem estar de acordo com as legislações vigentes;
- Estabelecimento de frequência de todas as mensurações de temperaturas relacionadas ao controle do processo em todas as suas etapas.

### c. Monitoramento

- O monitoramento consiste em avaliar se as temperaturas de ambientes, operações e produtos/ matérias-primas estão em conformidade com a legislação e parâmetros definidos;
- Adoção de medidas corretivas pertinentes para as não conformidades observadas;
- Existência de registros auditáveis.

### d. Verificação

- Verificação se os registros indicam conformidade das temperaturas de acordo com os ambientes, operações e produtos/ matérias-primas;
- Verificação se o monitoramento está adequado e atendendo à legislação;
- Verificação da eficácia das ações corretivas;
- Verificação in loco condiz com a documental;
- Existência de registros auditáveis.

## **Art. 21 PAC 05 – Controle Integrado de Pragas**

### a. Objetivo

Manter um controle eficaz e contínuo, de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área industrial.

### b. Itens mínimos de controle a serem abordados:

- Inspeção do ambiente interno e externo visando identificar condições favoráveis ao abrigo ou proliferação de pragas;



- Descrição das armadilhas (portas iscas, iscas luminosas, entre outros) e barreiras físicas contra o acesso de pragas instaladas no estabelecimento;
- Mapa de iscas (porta iscas numerados com mapa de armadilhas e layout da empresa);
- Frequência do monitoramento do controle;
- Capacitação sobre procedimentos de controle de pragas previsto em cronograma;
- Produtos químicos utilizados no estabelecimento devidamente registrados em órgão competente, constando indicação de uso.

### c. Monitoramento

- O monitoramento consiste em avaliar se o controle de pragas é eficaz;
- Adoção de medidas corretivas pertinentes para as não conformidades observadas;
- Existência de registros auditáveis.

### d. Verificação

- Verificação in loco condiz com a documental;
- Verificação se o monitoramento está adequado e atendendo à legislação;
- Verificação da eficácia das ações corretivas;
- Existência de registros auditáveis.

## **Art. 22 PAC 06 - Análises Laboratoriais, Controle de Formulação e Combate à Fraudes**

### a. Objetivo

Estabelecer as análises da matéria-prima, dos produtos e da água de abastecimento, incluindo o gelo, para parâmetros físico-químicos e microbiológicos, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo alimentos aptos ao consumo humano e que cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente.

Determinar o modo de controle sobre as formulações a fim de se obter produtos de acordo com a composição aprovada no memorial



descritivo de rotulagem, atendendo aos padrões de identidade e qualidade e a prevenindo à fraude econômica.

#### **b. Itens mínimos de controle a serem abordados:**

- Descrição dos produtos registrados e os tipos de análises a serem realizadas, estipulando a rotatividade, frequência e quantidade de produtos a serem coletados mensalmente conforme disposto nas legislações vigentes ou normas complementares;
- Descrição dos produtos formulados indicando quantidade matéria-prima, ingredientes e aditivos que o compõe, bem como planilhas de controle de pesagem;
- Cronograma de coleta de amostras;
- Ações a serem adotadas frente a relatórios de ensaios inconforme.

#### **c. Monitoramento**

- O monitoramento consiste em avaliar o cumprimento dos parâmetros implantados pelo PAC;
- Cumprimento do cronograma de coleta de amostras;
- Adoção de medidas corretivas para as não conformidades observadas ou a relatórios de ensaios com desvio ao parâmetro estabelecido pela legislação;
- Existência de registros auditáveis.

#### **d. Verificação**

- Verificação se o monitoramento está atendendo ao descrito;
- Verificação da adoção e eficácia das ações corretivas;
- Verificação in loco condiz com a documental;
- Existência de registros auditáveis.

### **Art. 23 PAC 07- Controle de Matéria-Prima, Ingrediente e Material de Embalagem**

#### **a. Objetivos**



Estabelecer procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens, prevendo 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 documentação de suporte da produção primária.

#### **b. Itens mínimos de controle a serem abordados:**

- Descrição dos critérios utilizados para seleção dos fornecedores e cadastro de fornecedores atualizados;
- Descrição das características observadas durante o recebimento da matéria-prima, ingredientes e embalagens, constando a origem ou registro dos produtos em órgão competente, finalidade e instruções de uso;
- Descrição do modo de armazenamento;
- As embalagens dos ingredientes ou matéria prima, cujo conteúdo foi utilizado parcialmente, devem ser mantidas fechadas, identificadas e armazenadas em local adequado, respeitando a validade após aberto;
- Controle de estoque.

#### **c. Monitoramento**

- O monitoramento consiste em avaliar o cumprimento dos parâmetros implantados pelo PAC;
- Adoção de medidas corretivas para as não conformidades observadas;
- Existência de registros auditáveis.

#### **d. Verificação**

- Verificação se o monitoramento está atendendo ao descrito;
- Verificação da adoção e eficácia das ações corretivas;
- Verificação in loco condiz com a documental;
- Existência de registros auditáveis.

**Art. 24 PAC 8 - Manutenção (incluindo Instalações e Equipamentos, Iluminação, Ventilação e Controle de Condensação, Águas residuais e Calibração e Aferição de Instrumentos de Controle de Processo)**

**a. Objetivo**

Avaliar se as instalações, equipamentos e seus utensílios foram localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, e funcionam de acordo com o uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada, e estão em condição sanitária de operação.

Avaliar se os setores do estabelecimento dispõe de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção.

Avaliar se os setores do estabelecimento dispõe de ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal, impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.

Avaliar se os setores do estabelecimento dispõe de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e capaz de drenar o volume produzido, bem como é capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável.

Avaliar se os setores do estabelecimento dispõe de instrumentos calibrados ou aferidos, que funcionem com o uso pretendido e estão devidamente identificados.

**b. Itens mínimos de controle a serem abordados:**

- Descrição dos métodos de controle utilizados para manutenção de equipamentos e instalações, como, por exemplo, forro, teto, paredes, pisos, portas, janelas e outros pertinentes das áreas internas externas;



- Descrição da intensidade (em lux) da iluminação, frequência, modo de avaliação e forma de proteção das luminárias de todos os setores;
- A indústria deverá possuir iluminação de acordo com os parâmetros preconizados nas legislações e normas complementares;
- Descrição dos métodos utilizados para prevenção e controle visando evitar a formação de condensação, incluindo quando aplicável, presença de cortinas de ar ou cortinas de plástico (PVC transparente), exaustores;
- Descrição dos métodos utilizados para prevenção e controle visando evitar a formação de água residuais, presença de resíduos sólidos e o refluxo de gases no piso e nos equipamentos;
- Descrição e identificação de todos os instrumentos de controle utilizados, as respectivas faixas de uso e a frequência de aferição e calibração.

### c. Monitoramento

- O monitoramento consiste em avaliar o cumprimento dos parâmetros implantados pelo PAC;
- Adoção de medidas corretivas para as não conformidades observadas;
- Existência de registros auditáveis.

### d. Verificação

- Verificação se o monitoramento está atendendo ao descrito;
- Verificação da adoção e eficácia das ações corretivas;
- Verificação de certificados de calibração dos instrumentos;
- Verificação in loco condiz com a documental;
- Existência de registros auditáveis.



## **Art. 25 PAC 09 – Manejo de Resíduos**

### **a. Objetivo**

Identificação de todos os resíduos gerados pela empresa, os locais e formas de acondicionamento, armazenamento, manipulação e destinação, visando atender as boas práticas de fabricação.

### **b. Itens mínimos de controle a serem abordados:**

- Descrição do sistema de recolhimento de resíduos, constando local de acondicionamento, armazenamento, frequência de recolhimento e destinação.

### **c. Monitoramento**

- O monitoramento consiste em avaliar o cumprimento dos parâmetros implantados pelo PAC;
- Adoção de medidas corretivas para as não conformidades observadas;
- Existência de registros auditáveis.

### **d. Verificação**

- Verificação se o monitoramento está atendendo ao descrito;
- Verificação da adoção e eficácia das ações corretivas;
- Verificação in loco condiz com a documental;
- Existência de registros auditáveis.

## **Art. 26 PAC 10- Rastreabilidade e recolhimento**

### **a. Objetivo**

Estabelecer 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.

Estabelecer 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.

#### **b. Itens mínimos de controle a serem abordados:**

- Descrever método de rastreabilidade;
- Descrever método de recolhimento e destinação.

#### **c. Monitoramento**

- O monitoramento consiste em avaliar a funcionalidade do PAC;
- Adoção de medidas corretivas para as não conformidades observadas;
- Existência de registros auditáveis.

#### **d. Verificação**

- Verificação se o monitoramento está atendendo ao descrito;
- Verificação da adoção e eficácia das ações corretivas;
- Verificação in loco condiz com a documental;
- Existência de registros auditáveis.

### **Art. 27 PAC 11 - Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO)**

#### **a. Objetivo**

Estabelecer os procedimentos e normas internas do estabelecimento com relação aos Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO) dos setores correspondentes, visando assegurar produtos com qualidade, segurança e



livres de qualquer tipo de contaminação.

**b. Itens mínimos de controle a serem abordados:**

- Descrição de todos os procedimentos operacionais executados pelo estabelecimento.

**c. Monitoramento**

- O monitoramento consiste em avaliar o cumprimento dos parâmetros implantados pelo PAC;
- Adoção de medidas corretivas para as não conformidades observadas;
- Existência de registros auditáveis.

**d. Verificação**

- Verificação se o monitoramento está atendendo ao descrito;
- Verificação da adoção e eficácia das ações corretivas;
- Verificação in loco condiz com a documental;
- Existência de registros auditáveis.

**Art. 28 PAC 12 - Bem Estar Animal**

**a. Objetivo**

Estabelecer os procedimentos adotados pelos estabelecimentos referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/ contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/ esfolia adotados atendem a legislação pertinente.

Este PAC é obrigatório aos estabelecimentos de abate, sendo opcional, quando aplicável, sua implantação aos demais estabelecimentos.

**b. Itens mínimos de controle a serem abordados:**

- Descrição dos procedimentos de transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/ contenção, insensibilização,



sangria, escaldagem/ esfola.

### c. Monitoramento

- O monitoramento consiste em avaliar o cumprimento dos parâmetros implantados pelo PAC;
- Adoção de medidas corretivas para as não conformidades observadas;
- Existência de registros auditáveis.

### d. Verificação

- Verificação se o monitoramento está atendendo ao descrito;
- Verificação da adoção e eficácia das ações corretivas;
- Verificação in loco condiz com a documental;
- Existência de registros auditáveis.

## **Art. 29 PAC 13 - Identificação , Remoção, Segregação e Destinação do Material Especificado de Risco (MER)**

### a. Objetivo

Padronizar as diretrizes para remoção, segregação e destinação dos materiais de risco (MER) aplicado em todos os estabelecimentos que realizam a atividade de abate de ruminantes, conforme legislação pertinente e Instrução de Serviço Conjunta 02/2017 ou outra que venha a substituí-la.

### b. Itens mínimos de controle a serem abordados:

- Descrição de procedimentos de remoção, segregação e destinação dos materiais de risco (MER).

### c. Monitoramento

- O monitoramento consiste em avaliar os procedimentos descritos no PAC;



- Adoção de medidas corretivas para as não conformidades observadas;
- Existência de registros auditáveis.

#### d. Verificação

- Verificação se o monitoramento está atendendo ao descrito;
- Verificação da adoção e eficácia das ações corretivas;
- Verificação in loco condiz com a documental;
- Existência de registros auditáveis.

### Art. 30 PAC 14 - APPCC - ( Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle)

#### a. Objetivo

Estabelecer sistema de análise que identifica perigos específicos e medidas preventivas para seu controle, objetivando a segurança do alimento, baseado na prevenção, eliminação ou redução dos perigos em todas as etapas da cadeia produtiva.

Este PAC é obrigatório aos estabelecimentos que possuem SISBI, sendo recomendado, sua implantação aos demais estabelecimentos. No caso de estabelecimentos de abate a mensuração do PCC de contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças é obrigatória.

#### b. Itens mínimos de controle a serem abordados:

- Descrição do desenvolvimento das etapas para elaboração e implantação do plano APPCC, conforme Portaria nº 46, de 10 de Fevereiro de 1998 ou outra legislação que venha a substituí-la.

#### c. Monitoramento

- O monitoramento consiste em avaliar o cumprimento do plano APPCC;



- Adoção de medidas corretivas para as não conformidades observadas;
- Existência de registros auditáveis.

#### d. Verificação

- Verificação do cumprimento do plano APPCC;
- Verificação da adoção e eficácia das ações corretivas;
- Verificação in loco condiz com a documental;
- Existência de registros auditáveis.

**Art. 31** Fica substituído o anexo 05 do POPSIE 003/2018 pelo anexo 01 desta instrução de serviço.

**Art. 32** Casos omissos serão dirimidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

Jader Nones

Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal