MUNICÍPIO DE SÃO JORGE



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.

POP 07 - SIM/SÃO JORGE - PROCEDIMENTOS PARA VERIFICAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE DOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS

Data 1ª Versão: 01/10/2024 Versão atual no: 01	Revisões:
Elaborado por: Letícia Zanchet Dalmás (Coordenador do SIM/São Jorge)

1. OBJETIVOS

O objetivo é estabelecer Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) que possibilitem a verificação dos Programas de Autocontrole dos Estabelecimentos Registrados.

2. ABRANGÊNCIA

Pessoas jurídicas e físicas responsáveis por estabelecimentos com Serviço de Inspeção, produtos de origem animal, animais, matérias primas e seus subprodutos.

3. PROCEDIMENTO

De acordo com o Decreto nº 1.405, de 17 de Outubro de 2022, Art. 89º, § 2º, estabelecimentos que desejarem adesão ao SIM/SUSAF/SISBI-POA-RS, devem possuir o Manual de Boas Práticas de Fabricação com os seguintes programas de autocontrole implantados, com prazo de adequação de um ano a partir do seu registro: I – Manutenção das instalações e equipamentos; II - Água de abastecimento; III – Águas residuais; IV - Controle integrado de pragas; V – Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO); VI – Higiene, saúde e treinamento dos colaboradores; VII - Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO); VIII - Controle das matérias-primas, insumos e embalagens; IX - Controle de temperaturas; X – Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo; XI - Análises microbiológicas e físico-químicas; XII – Controle de fraudes; XII - Rastreabilidade e recall; XIV - Abate humanitário e bem-estar animal (para abatedouros frigoríficos); XV - Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)(para abatedouros frigoríficos); XVI – Análise de Perigos e

MUNICÍPIO DE SÃO JORGE



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.

Pontos Críticos de Controle (APPCC) (somente para estabelecimentos com adesão ao SISBI-POA).

O Médico Veterinário responsável pelo SIM faz a verificação *in loco* dos procedimentos realizados pelo estabelecimento, registrando em planilhas, durante a rotina de fiscalizações (periódica ou permanente).

Com frequência mensal, o Médico Veterinário faz a verificação documental, conferindo o preenchimento das planilhas da empresa, dos programas de autocontrole.

Anualmente, a empresa faz a revisão de todos os programas, adotando correções se necessário. As novas versões são encaminhados para a fiscalização para avaliação e aprovação, após correções de possíveis apontamentos, se necessário.

São Jorge, 1 de Outubro de 2024.

Responsável pelo Serviço de Inspeção Letícia Zanchet Dalmás MVO - SIM/SÃO JORGE CRMV 15228

MUNICÍPIO DE SÃO JORGE



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.

Anexo 1. Planilha de verificação de programas de autocontrole.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JORGE-RS SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABAS TECIMENTO E MEIO AMBIENTE Serviço de Inspeção Municipal – SIM

ANEXO VI

PLANILHA DE VERIFICAÇÃO DE PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

Estabelecimento: Frequência: mensal Município: SÃO JORGE Data: Hora: SIM/SUSAF :

PACs	Verificação in loco	Verificação documental	Observações
1 — Manutenção das instalações e equipamentos			
2 - Água de abastecimento			
3 - Águas residuais			
4 - Controle integrado de pragas			
5 – Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO)			
6 – Saúde, higiene e treinamento dos colaboradores			
7 - Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO)			
8 - Controle de matérias-primas, insumos e embalagens			
9 - Controle de temperaturas			
10 – Calibração e aferição de instrumentos de controle de processos			
11 – Análises microbiológicas e físico-químicas			
12 – Controle de fraudes			
13 – Rastreabilidade e <i>recall</i>			
14 – Abate humanitário e bem-estar animal (para matadouro-frigorífico)			
15 — Identificação, remoção, segregação e destinação do material específico de risco (MER) (para matadouro-frigorífico)			
16 – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)			

^{*}C: conforme/ NC: Não conforme/ NA: não se aplica. Quando não conforme: numerar a NC e descrever, com ação fiscal e verificação, no verso.

Médico Veterinário Oficial Serviço de Inspeção Municipal/São Jorge