



MUNICÍPIO DE TABAÍ
GABINETE DO PREFEITO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 07, DE 06 DE JUNHO DE 2024

“Regulamenta as normas técnicas para implementação de programas de autocontroles nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM).”

ARSENIO PEREIRA CARDOSO, Prefeito Municipal de Tabai, no uso das atribuições, em cumprimento com a Lei Municipal nº 1.559 de 04 de maio de 2017, e o Decreto Executivo nº 2878 de 01 de agosto de 2022, **RESOLVE**;

Art. 1º Aprovar a NORMA TÉCNICA PARA IMPLEMENTAÇÃO DE PROGRAMAS DE AUTOCONTROLES DOS ESTABELECIMENTOS, em anexo.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito de Tabai, 06 de junho de 2024.

ARSENIO PEREIRA CARDOSO

Prefeito Municipal

ANEXO

NORMAS TÉCNICAS PARA IMPLEMENTAÇÃO DE PROGRAMAS DE AUTOCONTROLES DOS ESTABELECIMENTOS

1. DEFINIÇÕES

a) Os estabelecimentos registrados no SIM, devem desenvolver, implementar e manter para cada item relacionado abaixo, Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs:

I - Manutenção (Inclui-se ventilação, iluminação, águas residuais e calibração e aferição dos instrumentos de controle do processo);

II – Água de abastecimento;

III – Controle integrado de pragas;

IV – Limpeza e Sanitização – PPHO (Procedimento Padrão de Higiene Operacional);

V – Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários;

VI – Procedimento Sanitário das operações - PSO;

VII – Controle de matérias-primas, ingredientes e materiais de embalagens;

VIII – controle de temperaturas;

IX – Testes microbiológicos e físico-químicos;



MUNICÍPIO DE TABAÍ
GABINETE DO PREFEITO

X – Abate humanitário;

XI – Rastreabilidade e recolhimento (recall);

XII – Treinamento dos funcionários;

XIII – Controle de Fraudes;

XIV – identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).

b) Os POPs devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico, pelo responsável legal e/ou proprietário do estabelecimento, firmando o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção dos mesmos.

c) A frequência das operações e nome, cargo e ou função dos responsáveis por sua execução devem estar especificados em cada POP;

d) Quando aplicável, os POPs devem relacionar os materiais necessários para a realização das operações assim como os Equipamentos de Proteção Individual.

e) Os POPs devem estar acessíveis aos responsáveis pela execução das operações e aos funcionários do SIM.

f) Os POPs podem ser apresentados como anexo do Manual de Boas Práticas de Fabricação do estabelecimento.

2. PROCEDIMENTOS

a) Os POPs referentes às operações de manutenção, incluindo ventilação, iluminação, águas residuais, e calibração e aferição dos instrumentos de controle do processo, devem especificar a periodicidade das atividades de manutenção dos equipamentos envolvidos no processo produtivo e de seus resíduos, os responsáveis pela execução dessas atividades, e o monitoramento do funcionamento dos equipamentos para garantir seu correto funcionamento.

b) Os POPs referentes às operações de águas de abastecimento devem abordar as operações relativas ao controle da potabilidade da água, incluindo as etapas em que a mesma é crítica para o processo produtivo, especificando os locais de coleta das amostras, a frequência de sua execução, as determinações analíticas, a metodologia aplicada e os responsáveis. Quando a higienização do reservatório for realizada pelo próprio estabelecimento, os procedimentos devem contemplar os tópicos especificados no item. Nos casos em que as determinações analíticas e ou a higienização do reservatório forem realizadas por empresas terceirizadas, o estabelecimento deve apresentar, para o primeiro caso, o laudo de análise e, para o segundo, o certificado de execução do serviço

c) O POP referente ao controle integrado de pragas, devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar programa de controle assinado pelo RT, indicação da empresa que realiza o controle com as documentações de regularidade da empresa e dos profissionais envolvidos.

d) Os POPs referentes às operações de Limpeza e Sanitização – PPHO (Procedimento Padrão de Higiene Operacional) devem conter informações sobre:

d.I) Natureza da superfície a ser higienizada;

d.II) Método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias;



MUNICÍPIO DE TABAÍ
GABINETE DO PREFEITO

e) Os Procedimentos Operacionais Padronizados de Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários, devem dispor as etapas, a frequências e os princípios ativos usados para a lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, devem estar documentados em procedimentos operacionais, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução.

f) Prever os pontos de risco sanitário durante a produção e descrever os Procedimentos Sanitários Operacionais.

g) O estabelecimento deve dispor de procedimentos operacionais para o Controle de matérias-primas, ingredientes e materiais de embalagens, que deve prever o destino dado às matérias-primas, embalagens e ingredientes reprovados no controle efetuado.

h) Dispor de Procedimento Operacional Padronizado referente ao Controle de temperaturas, que deve contemplar uma descrição dos procedimentos de monitorização, planilhas de registro e verificação da temperatura de, pelo menos, câmaras refrigeração/congelamento e climatização ambiental. Nesse POP também deve ser descrita a frequência e os responsáveis pelos procedimentos de controle de temperaturas;

i) Prever as análises laboratoriais internas para controle de qualidade dos produtos.

j) Os Procedimento Operacionais Padronizados de Abate humanitário deve dispor de diretrizes que assegurem condições adequadas de transporte e instalações, métodos humanitários de manejo e contenção, avaliação contínua do bem-estar animal, procedimentos de abate humanitário, manutenção de registros detalhados e monitoramento contínuo com revisão periódica das práticas. Esses requisitos devem garantir práticas rigorosas de bem-estar animal em todas as etapas do processo produtivo.

k) O programa de Rastreabilidade e recolhimento (recall) deve ser documentado na forma de procedimentos operacionais, estabelecendo-se as situações de legalidade e identidade do produto, sistema de rastreio das MPs, ingredientes e embalagens e os procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto, a forma de segregação dos produtos recolhidos e seu destino final, além dos responsáveis pela atividade.

l) O POP referente ao Treinamento de funcionário visa a previsão de treinamentos aplicados aos manipuladores de alimentos, com cronograma periódico, para um comportamento adequado e a manutenção dos hábitos de boas práticas de fabricação durante os trabalhos.

m) O programa de Controle de Fraudes, deve descrever procedimentos de monitoramento e avaliações que garantam a legalidade, qualidade, o padrão de identidade, a identificação e a segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto.

n) O Programa de identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER) consiste em descrever os procedimentos operacionais específicos para o estabelecimento que realiza a atividade de abate de ruminantes (bovinos, bubalinos, caprinos e ovinos) no município. Visa impedir que os MER sejam introduzidos na cadeia alimentar dos ruminantes diretamente ou através de produtos derivados (farinhas e sebo) e assim evitar uma eventual disseminação da ENCEFALOPATIA ESPONGIFORME BOVINA no território nacional.

§ 1º Os MATERIAIS ESPECIFICADOS DE RISCO (MER) dos bovinos e bubalinos são os seguintes: ENCÉFALO, OLHOS, AMÍGDALAS, MEDULA ESPINHAL e PARTE DISTAL DO ÍLEO. Os MER dos ovinos e caprinos são: CABEÇA, MEDULA ESPINHAL e BAÇO.

§ 2º São requisitos a serem descritos pelo estabelecimento de abate envolvendo todas as etapas da produção:

I – Remoção e segregação dos MER durante o abate;

II – Registro da quantidade produzida de MER por abate e verificação da correspondência em volume de tais materiais com o número de animais abatidos;



MUNICÍPIO DE TABÁÍ
GABINETE DO PREFEITO

III – Destruição direta dos MER por INCINERAÇÃO; cozimento do material em DIGESTOR e/ou utilização do resíduo como material combustível em FORNALHA ou destruído em INCINERADOR ou destinado a ATERRO SANITÁRIO licenciado.

§ 3º Na descrição dos programas de autocontrole, a empresa deve estabelecer medidas preventivas e corretivas para possíveis desvios que possam ocorrer.

§ 4º Padronizar o MODO DE IDENTIFICAÇÃO dos locais e recipientes envolvidos no plano de REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO e DESTINAÇÃO DOS MATERIAIS ESPECIFICADOS DE RISCO (MER).