



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 09

PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

DOCUMENTAÇÃO DE REFERENCIA

Decreto 5.741 de 30 de março de 2006, que regulamenta os artigos 27-A, 28-A e 29-A da Lei 8.171, de 17 de janeiro de 1991, que organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, Artigo 152;

Decreto 6.348, de 08 de janeiro de 2008, que altera o Artigo 2º do Decreto 5.741/2006, delegando competência ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA - para a edição de atos e normas complementares ao Regulamento;

Instrução Normativa nº 36, de 20 de julho de 2011 do MAPA, Artigo 5º, §1º; Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997, do MAPA;

Portaria nº 46, de 10 de fevereiro de 1998, do MAPA.

OBJETIVOS

Estabelecer um procedimento operacional padrão que possibilite os estabelecimentos sob fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao CIMAG a implantar e executar, de forma compulsória, os programas de autocontroles como pré-requisitos para seu registro e reconhecimento no Sistema Brasileiro de Inspeção – SISBI – que integra o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, assim como naqueles que, mesmo não participando do SISBI, estão sob fiscalização de Serviço de Inspeção Municipal vinculados ao CIMAG, que tenham estabelecimentos nele habilitados.

Estabelecer um procedimento operacional padrão de fiscalização local e documental ao responsável pelo SIM-CIMAG.

APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se a todas as empresas pertencentes aos municípios signatários ao CIMAG e ao fiscal do Serviço de Inspeção SIM-CIMAG.

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

DEFINIÇÃO

Programas de autocontrole – PAC's: Usados para se ter um controle do processo de produção. É um procedimento que fundamenta-se na inspeção contínua e sistemática de todos os fatores que, de alguma forma, podem interferir na qualidade higiênico-sanitária dos produtos expostos ao consumo da população. 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 voltados para a qualidade.

USUÁRIOS PRINCIPAIS

Responsável pelo estabelecimento, responsável técnico e responsável pelo SIM-CIMAG.

PROCEDIMENTO

Implantação dos programas de autocontrole pelos estabelecimentos. Os autocontroles compreendem as Boas Práticas de Fabricação – BPF, Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional – PPHO e a Análise de perigo e pontos críticos de controle – APPCC.

Todo processo de produção é composto de diversos subprocessos, todos eles influenciando na qualidade do produto final. Neste caso, agrupam-se os mesmos em quatro categorias: matérias-primas, instalações e equipamentos, pessoal e metodologia de produção, formando-se os Programas de Autocontrole, que devem ser submetidos rotineiramente a verificações, avaliações e revisões, a saber:

Código	Programas de Autocontrole
1	Manutenção de instalações e equipamentos (ventilação, iluminação, águas residuais, calibração e aferição dos instrumentos de controle)
2	Água de abastecimento
3	Controle Integrados de pragas

Aiuuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

4	Higiene Industrial e Operacional (Procedimento Padrão De Higiene Operacional-PPHO)
5	Higiene e Hábitos Higiênicos e Saúde dos Colaboradores
6	Procedimentos Sanitários das Operações (PSO)
7	Controle de insumos (matéria prima, ingredientes e materiais de embalagens)
8	Controle de Temperaturas
9	Análise laboratoriais
10	Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
11	Controle de formulação dos produtos e combate a fraude
12	Rastreabilidade e Programa de Recolhimento de Produtos "RECALL"
13	Bem estar animal
14	MER (identificação, remoção, segregação e destinação do material específico de risco-MER) – estabelecimentos de abate

As agroindústrias integrantes do SIM e do SISBI devem desenvolver e implantar todos os autocontroles descritos acima.

Esses auto controles devem constar em documentos que expliquem como são realizados os procedimentos de recepção e acondicionamento, processamento, manipulação, fabricação, conservação, guarda, estocagem e transporte, de matérias-primas, ingredientes, embalagens e produtos, quais os cuidados na manutenção de instalações, máquinas, equipamentos e utensílios, dos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias, da iluminação e da ventilação, como é realizado o controle da água de abastecimento da indústria, os cuidados com as águas residuais, os procedimentos para o controle de pragas, da limpeza e sanitização, assim como para o controle da higiene, dos hábitos higiênicos, da saúde e dos treinamentos dos operários. Também devem ser contemplados os procedimentos sanitários das operações, os procedimentos padronizados de higiene pré e operacional, a forma em que são realizados os controles das temperaturas dos ambientes e dos processos, o controle das calibrações e aferições dos equipamentos de monitoramento dos processos, dos laboratórios e das análises laboratoriais, das formulações dos produtos e do Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, quando for o caso.

Devem ser descritas as frequências de monitoramento e como os mesmos são feitos, quais as atitudes a serem tomadas quando ocorrerem desvios dos limites, condições e situações aceitáveis e quem são os responsáveis por tais monitoramentos. Nos autocontroles de todas as etapas dos processos industriais deve-se responder às seguintes questões: o que? Quem? Como? Onde? Quando?

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

Ou seja, deve-se identificar a ação/atividade, qual ou quais as pessoas envolvidas e responsáveis por elas, como serão realizadas, em quais locais e em quetempo/etapa do processo produtivo/industrial. Devem ser criados formulários ou planilhas de controles para uso nas verificações e monitoramentos. Os erros feitos durante o seu preenchimento devem ser corrigidos de forma que o Serviço de Inspeção possa identificar o que foi escrito errado e a consequente correção.

Os procedimentos de auto controle devem ser descritos em forma de documentos auditáveis e praticáveis pelas empresas, conforme estrutura de Programa de Autocontrole modelo ANEXO 01.

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

PAC 01 - MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS

- **Manutenção das instalações e equipamentos**

Objetivo

Avaliar se o estabelecimento, em seu todo, se mantém conforme projetado, construído e instalado. Verificar se os procedimentos são capazes de identificar situações emergenciais que exijam ações imediatas e/ou planejadas. Observar se as condições de conservação permitem a fácil manutenção e higienização, para que não representem risco de contaminação dos alimentos.

Verificação "in loco"

Todas as estruturas devem ser observadas: mesas, pias, equipamentos, higienizadores, paredes, forros, encanamentos etc. Priorizar superfícies que entrem em contato com o produto. Avaliar as condições dos equipamentos quanto a desgastes naturais, materiais utilizados nas soldas, afastamento suficiente de outras estruturas e equipamentos – de forma a permitir sua adequada higienização e monitoramento. Verificar se, quando da necessidade de alguma intervenção durante a produção, são tomados os adequados procedimentos sanitários – como a retirada de produtos, o isolamento da área e a higienização posterior – sempre sob monitoramento do setor de qualidade. Caso o equipamento entre em contato direto com o produto (ou estiver em local que propicie risco, como o forro sobre a área de manipulação de alimentos), a resolução por parte do estabelecimento deve acontecer imediatamente. Caso não seja possível, a fiscalização deve tomar uma ação fiscal, como a interdição do seu uso, até a NC ser resolvida. Seções que se encontram em condições precárias de manutenção também podem ser interditadas. As NCs devem ser registradas em planilha e informadas ao estabelecimento, através de ciência na planilha de plano de ação (MODELO ANEXO 2), conforme o risco ao produto e avaliação da inspeção local.

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

Verificação documental

Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações nos registros.

Verificar se é solicitada correção quando da identificação de NC, se é determinado prazo para resolução, se o mesmo é respeitado e se é feito monitoramento da resolução.

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.

Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

- **Ventilação**

Objetivo

Verificar se as seções dispõem de ventilação para controle de odores, vapores e da formação de condensação, visando prevenir a alteração de produtos e surgimento de condições sanitárias inadequadas do ambiente (qualidade do ar). Observar se o sistema de ventilação permite que o ar flua de áreas limpas para áreas contaminadas.

Verificação "in loco"

Verificar em especial a formação de condensação em áreas com temperatura controlada, áreas com produção de vapor e sobre áreas em que os produtos são manipulados ou armazenados.

Verificar se há controle da formação de condensação que provoque alterações dos produtos. As ações corretivas exigem que primeiro sejam paralisadas as atividades, removidos os produtos do local e então se proceda à retirada da condensação. Após, se for um local de manipulação, deve ser feito no mínimo enxague e sanitização (utilizando água quente, por exemplo).

Verificar se a ventilação é adequada ao controle de odores indesejáveis e vapores que podem alterar os produtos. Os ralos devem todos ser sifonados para evitar o refluxo de odores.

Observar o posicionamento de eventuais ventiladores, sempre da área limpa para a suja, inclusive nas questões de conforto térmico. Portas abertas em câmaras frias e seções com temperatura controlada predispõem à formação de condensação.

Verificação documental

Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações

Aiuuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

nos registros.

Verificar se é solicitada manutenção quando da identificação de NC, se é determinado prazo para resolução, se o mesmo é respeitado e se é feito monitoramento da resolução posterior. Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.

Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

- **Iluminação**

Objetivo

Verificar se as seções dispõem de iluminação com proteção adequada e intensidade suficiente, de acordo com a seção, operações realizadas e/ou para verificação da eficiência dos procedimentos de higienização.

Verificação "in loco"

A intensidade mínima para áreas de manipulação de alimentos é de 300 lux, nos locais onde os cuidados com segurança são indispensáveis, como na manipulação de facas, moedores e serras a intensidade mínima é de 540 lux

Para áreas de inspeção, 500 lux. A intensidade luminosa deve ser sempre medida ao nível do local de execução das operações (mesa, plataforma etc.). Para as câmaras, a luminosidade mínima é de 110 lux ao nível do produto. Na área dos currais e pocilgas, a iluminação artificial deverá ter no mínimo 5 (cinco) watts por metro quadrado. Sem iluminação ficam impedidos os procedimentos de inspeção ante mortem nos horários sem a luz do dia.

Verificar se todas as lâmpadas possuem proteção adequada.

Caso a NC seja grave ou ocorra em linha de inspeção, as atividades não devem ser autorizadas até a resolução. Nos demais casos, recomenda-se resolução no máximo até o próximo turno de trabalho. Pode-se interditar apenas um setor, se o problema for localizado.

Verificação documental

Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.

Verificar se é solicitada manutenção quando da identificação de NC, se é determinado prazo para resolução, se o mesmo é respeitado e se é feito monitoramento da resolução posterior. Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

- **Águas residuais**

Objetivo

Verificar se as seções e equipamentos foram construídos e mantidos de modo que facilitem o escoamento do volume de águas e outros líquidos residuais, sem acúmulos desnecessários que possam prejudicar a inocuidade do produto.

Verificação “in loco”

Verificar se o sistema de drenagem dos pisos é adequado. O escoamento das águas no piso deve ser sempre da área limpa para a mais contaminada. O sistema de recolhimento deve dispor de ralos sifonados que impeçam o escoamento de resíduos sólidos e o refluxo de gases e águas residuais.

Verificar se o sistema de recolhimento é capaz de drenar todo o volume produzido, bem como o caimento de mesas, pias, higienizadores e outros equipamentos.

Se for necessária a remoção das águas residuais, a forma como é feito o procedimento não deve expor os produtos a riscos de contaminação.

Em função do acúmulo de resíduos, pode haver entupimento em canaletas, pias e outras estruturas; caso seja necessária a limpeza, as atividades no local devem ser paralisadas enquanto durar a correção. Se for estrutura que entre em contato com o produto, deve passar por processo de limpeza mais rigoroso, com sanitização posterior.

Verificação documental

Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.

Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

- **Calibração e aferição dos instrumentos de controle do processo**

Objetivo

Avaliar se os instrumentos de controle do processo (termômetros, balanças etc.) estão calibrados ou aferidos de acordo com o padrão estabelecido, se funcionam de acordo com o uso pretendido e se

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

estão adequadamente identificados.

Verificação “in loco”

As calibrações ou aferições devem incluir todos os instrumentos, inclusive os termômetros das seções, câmaras, instrumentos do SI, fotômetros etc.

Verificar se os instrumentos de controle do processo estão adequadamente identificados, com suas respectivas variações registradas.

Se possível, verificar a execução dos procedimentos de aferição dos termômetros.

Verificação documental

Conferir certificados de calibração dos instrumentos (termômetro padrão, pesos etc.).

Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.

Verificar se as variações foram corretamente avaliadas e conferir se estas são consideradas (adicionadas ou subtraídas) no registro das mensurações (de temperatura, por exemplo).

Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

PAC 02 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Objetivo

Verificar se o estabelecimento possui água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades e que atenda aos padrões fixados pela legislação vigente.

Verificação “in loco”

Verificar o cloro residual livre e o pH. O medidor deve avaliar cloro livre e não cloro total. Caso o estabelecimento utilize equipamentos inadequados, deve ser solicitado que providencie alternativas. Também é preferível o uso de equipamentos digitais, por prescindirem de avaliação subjetiva de espectro de cores, reduzindo a imprecisão.

Para a água de abastecimento clorada utilizada nas atividades industriais, o cloro residual livre deve estar entre 0,2 e 5,0 ppm. O pH da água deve estar dentro dos parâmetros de 6 a 9. Para a água de abastecimento hiperclorada, utilizada no abate de aves e suínos, deve ser considerado o valor de 2 a 5 ppm. Nos casos em que a água esteja fora dos padrões acima citados as atividades devem ser paralizadas até que se retome a normalidade.

Devem ser avaliados outros pontos de coleta, não se limitando apenas aos indicados no programa de

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

autocontrole. Verificar se os pontos de coleta estão identificados e se são representativos da rede de abastecimento. Observar se vapor e gelo que entram em contato com os produtos são obtidos de maneira inócua.

Verificar as condições dos reservatórios de água (rachaduras, tampas, limpeza), se a localização permitir, tendo em vista a obrigatoriedade do mesmo.

Verificação documental

Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações. Verificar se a higienização dos reservatórios de água está sendo realizada na frequência descrita e se é acompanhado de outros documentos, como laudos laboratoriais.

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.

Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

PAC 03 – CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

Objetivo

Verificar se o controle de pragas proposto pelo estabelecimento é eficaz, evitando o acesso, a presença e a proliferação de pragas.

Verificação “in loco”

Revisar barreiras físicas – vedações de portas e janelas, telas e aberturas em geral.

Atentar para indícios de pragas: pelos, rastros de gordura próximos ao solo (típico de roedores), fezes, marcas de roeduras, teias de aranhas etc. Visualização de pragas como baratas e roedores já sinaliza infestação significativa e deve ser acompanhada de ação corretiva de igual intensidade. Quando da verificação de indícios, devem ser observadas criteriosamente outras seções e solicitada a imediata higienização do local afetado.

Por característica, verificar presença de moscas em fios e cabos verticais. Em caso de abatedouros, atenção especial ao box de insensibilização, onde muitas vezes não há dispositivos contra pragas.

Revisar armadilhas e iscas internas e externas. Verificar a localização de eventuais armadilhas luminosas; estas devem sempre atrair os insetos em direção às áreas externas, nunca ao contrário. A correta localização desses dispositivos é importante para evitar a contaminação de matérias-primas, produtos, ingredientes, embalagens e, portanto, não é recomendada sua instalação nesses

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

setores.

Verificar a limpeza e organização em toda a área externa do estabelecimento, para que não haja condições favoráveis ao abrigo e/ou proliferação de pragas.

Verificação documental

Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações. Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.

Avaliar as ações corretivas quando ocorrer consumo regular de iscas. Muitas vezes é realizada somente a substituição, o que é insuficiente, pois não busca a causa da NC. Verificar se o mapa de iscas confere com o observado in loco. Quando da prestação de serviços por terceiros, a documentação destes também deve ser avaliada.

Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

PAC 4 – HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL (PROCEDIMENTO PADRÃO DE HIGIENE OPERACIONAL- PPHO)

Objetivo

Verificar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as seções, equipamentos e utensílios estejam higienizados adequadamente antes do início das operações (PPHO Pré-operacional), bem como em seus intervalos (PPHO Operacional).

Verificação “in loco”

Para estabelecimentos de inspeção permanente esta verificação é diária, conforme descrito na seção referente à planilha de liberação de atividades. Para os estabelecimentos de inspeção periódica, não é obrigatória a liberação de atividades como rotina, mas é recomendável que ao menos uma vez a cada semestre ela seja realizada.

Tanto para o PPHO Pré-operacional quanto o Operacional, a verificação deve ser realizada apenas após encerrados todos os procedimentos de limpeza e sanitização. Observar que, quando da verificação de NCs no PPHO Pré-operacional, a ação corretiva da empresa deve contemplar também a sanitização e não apenas a limpeza. Já nos procedimentos operacionais, a sanitização depende de cada situação. É aceitável o uso de água quente (mínimo 82.2°C) como sanitização, desde

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

que haja o controle de temperatura e tempo de contato.

O PPHO Operacional se refere à limpeza realizada em momentos pré-fixados (como intervalos entre turnos de trabalho) ou não rotineiros (como alguma manutenção não programada). O prazo para resolução de problemas de higienização deve ser sempre imediato.

Os procedimentos de limpeza de equipamentos que estão dentro da rotina da produção (como remoção de resíduos; limpeza de calhas, facas, ganchos, luvas etc.) devem estar contemplados no programa de PSO. Esta é uma convenção para padronização do serviço, de modo que não importa em qual programa se encontram os controles, desde que sejam realizados.

Sempre que houver necessidade de manutenção de algum equipamento ou estrutura, este só deve ser liberado para uso após os procedimentos de PPHO Operacional e monitoramento por parte do setor de qualidade. Esse procedimento deve ser previsto no PAC de Manutenção das Instalações e Equipamentos.

Suportes de trilhos, partes interiores, inferiores, traseiras ou outras de difícil acesso de mesas, pias, plataformas e outros equipamentos tendem a ser negligenciados. Todos os ralos e canaletas devem estar abertos e todos os equipamentos devem estar desmontados para a verificação oficial, sem exceção. A avaliação não deve ser apenas visual; às vezes o equipamento aparenta estar limpo, mas ao toque se constata resíduos de gordura. No caso de abatedouros frigoríficos, todas as seções devem ter sido contempladas na verificação pré-operacional ao final de uma quinzena.

Verificação documental

A verificação documental diária, para abatedouros frigoríficos.

Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações nos registros.

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.

Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

PAC 5 - HIGIENE E HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS COLABORADORES

Objetivo

Verificar se os colaboradores que entram em contato direto ou indireto com os produtos adotam práticas de higiene e asseio pessoal adequadas e se são submetidos a avaliação e controles periódicos de saúde, tornando-os aptos ao serviço. No caso de abatedouros frigoríficos que prestam serviços a terceiros, estes devem ser considerados e tratados como se fossem funcionários, tanto no que diz respeito a práticas de higiene quanto nas exigências documentais. A responsabilidade por fazer

Aiuuoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

cumprir as regras é do estabelecimento, não da fiscalização.

Verificação “in loco”

Verificar os procedimentos na entrada do estabelecimento (barreiras sanitárias): lavagem de mãos e botas; se o uniforme está completo e em boas condições de higiene e conservação; ausência de barba, adornos, adereços, maquiagem, odores etc.

Avaliar os procedimentos durante as atividades, como frequência e modo de lavagem de mãos, tosses/espirros etc. Colaboradores com sinais de doenças infectocontagiosas (dermatoses, gastroenterites etc.) ou que tenham ferimentos em locais de contato direto com o produto, devem ser afastados imediatamente da produção.

Verificar se os funcionários não circulam em locais impróprios e se comportam adequadamente quando vestidos com os uniformes (não se sentam no chão, por exemplo).

Os uniformes dos manipuladores de produtos comestíveis devem ser de cor clara, trocados diariamente ou, se for o caso, trocados com mais frequência. Os colaboradores que não manipulam produtos comestíveis, devem utilizar uniformes de outras cores, conforme determinado no manual de PAC.

Verificação documental

Verificar os atestados de saúde dos colaboradores aptos a manipular alimentos admissionais e/ou periódicos). Todos os colaboradores (mesmo com contrato temporário ou de experiência) que entram em contato direto ou indireto com os produtos devem possuir atestado de saúde, atualizados anualmente. No atestado deve constar que o funcionário está apto a manipular alimentos. Caso haja NCs relativas aos atestados de saúde, o colaborador em questão deve ser movido para um setor onde não haja qualquer tipo de contato (direto ou indireto) com os produtos, até a resolução.

Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações nos registros.

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.

Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

PAC 6 - PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DAS OPERAÇÕES (PSO)

Objetivo

Avaliar se as condições higiênico-sanitárias em que as operações industriais estão sendo realizadas evitam a contaminação cruzada do produto.

Verificação “in loco”

Deve ser dada atenção especial aos setores onde há maior risco de contaminação. No abate, atenção especial às áreas de esfolagem, evisceração, toaletes e bucharia. Setores onde há manipulação intensa do produto (desossa) também devem ter atenção redobrada.

Atentar para procedimentos de escaldagem e depilação de suínos.

Verificar se as operações são executadas de forma a prevenir a contaminação do produto, evitando o contato com plataformas, colunas, paredes e outras superfícies. Troca e higienização de facas, ganchos, chairas e outros utensílios deve ser contemplada nesse POP. Cada funcionário deve ter no mínimo 2 (dois) conjuntos de facas, de modo que cada faca permaneça no higienizador por tempo suficiente (acima de 20 segundos na temperatura mínima de 82,2°C) após cada operação.

Os produtos devem ser protegidos de eventuais alterações durante a recepção, processamento, manipulação, armazenamento, expedição e transporte.

Verificar a correta separação e identificação de produtos comestíveis e não comestíveis.

Não deve haver fluxo de pessoal entre área suja e limpa, exceção feita ao setor de qualidade e setor de limpeza. Porém, o material utilizado na limpeza deve ser exclusivo de área suja ou limpa.

Observar o fluxo contínuo da produção de forma a prevenir acúmulos indesejáveis de produtos, contaminações cruzadas, embalagens desprotegidas etc.

Verificar o acondicionamento e utilização adequados das embalagens primárias e secundárias.

As ações corretivas devem considerar a potencial contaminação (parcial ou total) do produto e serem adequadas – com remoção da área atingida ou, se for o caso, condenação do produto.

Verificação documental

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações nos registros.

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.

Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

PAC 07 - CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

Objetivo

Documentar os procedimentos de controle na recepção das matérias-primas, de forma a detalhar sua origem, as condições de armazenamento, a integridade das embalagens e recipientes, sua identificação, as temperaturas de armazenamento e as situações de risco de contaminação cruzada, sendo esses itens também aplicáveis aos ingredientes e aos materiais das embalagens e rotulagem, quando for o caso.

Descrever os cuidados nos procedimentos de manipulação das matérias-primas durante as transferências para as diversas seções das indústrias, de forma a preservar a integridade das embalagens e recipientes, evitando a exposição do conteúdo, de forma a prevenir possíveis contaminações, verificando as condições de manutenção de estrados e prateleiras de depósito. Manter controle da manutenção das embalagens, identificando situações em que elas possam sofrer contaminações físicas, químicas e/ou biológicas, devendo mantê-las em local limpo, seco, protegido de poeira, insetos, roedores, e de outras pragas, ou outras situações que possam gerar contaminações cruzadas ou alterações das matérias-primas, ingredientes e produtos. Manter as embalagens que entram em contato direto com os produtos armazenadas em local separado, de forma isolada e mantidas dentro de suas embalagens originais, protegidas de possíveis contaminações ambientais. As embalagens danificadas, perfuradas, rasgadas ou que de outra forma se apresentem inadequadas para uso, devem ser inutilizadas. As embalagens secundárias também devem ser armazenadas em local separado.

Quanto aos ingredientes, as indústrias devem armazená-los em local próprio para esse fim, isolados, devendo-os manter em suas embalagens originais e, quando houver necessidade de transferência para outras embalagens ou recipientes, devem ser retiradas quantidades suficientes apenas para seu uso no período imediato, sempre mantendo-as em ambiente limpo, seco, protegido de poeiras, insetos e roedores e de outras condições que possam ocasionar contaminações e/ou alterações nas

Aiuuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

suas características originais. Os ingredientes devem ser registrados ou dispensados de registro, ainda, deve existir indicação de órgão oficial competente que respalde seu uso nas condições indicadas pelos estabelecimentos em seus autocontroles.

Verificação “in loco”

Verificar se os parâmetros descritos são efetivamente avaliados e se as ações corretivas em caso de desvio são tomadas de forma adequada. Os rótulos recebidos devem conferir com os croquis aprovados no SI. Especial cuidado deve ser destinado a insumos com temperatura controlada. Avaliar se o veículo de transporte está em boas condições de conservação e organização.

No caso de abatedouros frigoríficos, a matéria-prima consiste dos animais vivos recebidos, além de eventuais cortes, se o estabelecimento trabalhar com desossa. Observar se a recepção e armazenagem estão conforme os padrões e parâmetros de inocuidade e qualidade, de forma a preservar a saúde do consumidor e a qualidade do produto final.

Verificar se o suprimento de embalagens secundárias para o setor respectivo é feito ordenadamente e na quantidade necessária; se os insumos armazenados em mesmo ambiente apresentam compatibilidade e se os ingredientes são mantidos no local de preparação do produto em quantidades suficientes ao seu consumo por períodos restritos.

Verificação documental

Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.

Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

PAC 08 – CONTROLE DE TEMPERATURAS

Objetivo

Descrever as formas de controle da manutenção das temperaturas nos ambientes, de maneira que não se alterem as temperaturas das matérias primas, ingredientes e produtos.

Manter a temperatura ambiente controlada, para que não ocorram alterações nas matérias primas, ingredientes e produtos, como é o caso do descongelamento das carnes. Nas situações em que não

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

existam equipamentos para registro constante das temperaturas, as mesmas devem ser controladas através de verificações/inspeções frequentes e consequentes registros de seu controle. Avaliar se 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. Estabelecer os mecanismos de controle da variação das temperaturas e mecanismos para identificar quando os mesmos não estejam funcionando de forma correta, de maneira que possam ser tomadas medidas corretivas o mais rápido possível, evitando situações que permitam alterações nas matérias primas, ingredientes e produtos.

Verificação “in loco”

Verificar se a temperatura de expedição de produtos é respeitada, com atenção especial ao resfriamento de carcaças e miúdos em abatedouros frigoríficos.

Os higienizadores devem estar a no mínimo 82,2°C. Caso a temperatura esteja abaixo desse valor, o SI deve avaliar a variação encontrada e o risco que é proporcionado a fim de julgar se a atividade no setor deve ser paralisada até que a temperatura seja normalizada. Caso sejam encontrados vários higienizadores com temperatura abaixo do preconizado, deve-se considerar a possibilidade de problema sistêmico (caldeira, por exemplo) e avaliar a necessidade de paralisar as atividades como um todo.

Deve haver renovação completa da água dos higienizadores no mínimo uma vez a cada turno de trabalho ou quando esta não se encontrar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As atividades no setor só podem ser retomadas uma vez que a temperatura adequada tenha sido atingida.

Seções com temperatura controlada só podem ser liberadas para uso após atingirem o valor permitido. Caso estejam em operação e fora da temperatura preconizada, deve-se avaliar imediatamente os produtos em manipulação, para determinar aproveitamento ou condenação. O setor não deve ser usado enquanto o problema persistir.

Os termômetros das seções devem estar localizados distante dos evaporadores, preferencialmente próximos aos locais onde os produtos permanecem ou são manipulados.

Verificar se o estabelecimento mensura a temperatura dos produtos ao longo do processo de produção, quando pertinente

Verificação documental

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.

Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

PAC 09- ANÁLISES LABORATORIAIS

Objetivos

Avaliar os procedimentos referentes às análises de autocontrole (água de abastecimento, produtos, matéria-prima, suabes etc.) e à segregação de lotes, bem como se o cronograma de análises proposto pelo estabelecimento está sendo cumprido em sua totalidade.

Verificação “in loco”

Acompanhamento dos procedimentos de coleta ou realização da técnica analítica (técnica de coleta de suabe de superfície, por exemplo).

Verificar se as ações corretivas foram tomadas, quanto ao recolhimento de produtos e outros aspectos previstos no programa.

Verificação documental

Ressalta-se que o cronograma de coletas para autocontrole microbiológico e físico- químico, bem como os laudos de análises, planilhas de resultados e planos de ação (contemplando ações corretivas, rastreabilidade e recolhimento) fazem parte do autocontrole do estabelecimento. Cabe à inspeção local verificar esses documentos na rotina da fiscalização, sem a necessidade de arquivá-los na sede do SI.

Verificar os laudos e resultados obtidos, se os parâmetros estão de acordo com a legislação vigente e se o próprio cronograma é cumprido.

Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.

Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

PAC 10- ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE

Objetivos

Avaliar se o sistema de APPCC está implantado e funcional.

Verificação “in loco”

Cada empresa deve possuir um plano próprio, elaborado para a sua realidade. Entretanto, para abatedouros frigoríficos, o PCC de contaminação de carcaças por fezes, ingesta ou leite é obrigatório.

Pode-se verificar o monitoramento do limite crítico definido pela empresa enquanto este é realizado pelo funcionário responsável ou fazer a mensuração direta do parâmetro.

Verificação documental

Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e especificidade das NCs encontradas.

Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas

PAC 11 – CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS E COMBATE À FRAUDE

Objetivo

Apresentar a forma em que os estabelecimentos monitoram e registram os procedimentos de controle de formulação dos produtos e suas frequências, as medidas preventivas para evitar que os mesmos sejam fabricados em desacordo com as fórmulas aprovadas e as medidas corretivas quando são verificadas essas situações.

Elaborar os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados e manter os produtos fabricados de acordo com as formulações aprovadas.

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

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

qualidade, prevenindo à fraude econômica.

Verificação “in loco”

Verificar se o processo de fabricação corresponde ao aprovado: se aditivos e ingredientes são usados na concentração correta, se a matéria-prima usada é a aprovada (seja em quantidade ou natureza), se os procedimentos (glaciamento, maturação, defumação etc.) estão de acordo com o descrito. Verificar se o rótulo utilizado corresponde aprovado. Caso haja divergências, o lote deve ser sequestrado até que a NC seja corrigida.

Verificação documental

Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações nos registros. Verificar se há compatibilidade entre os resultados encontrados nas análises de fiscalização e os monitoramentos da empresa.

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e a especificidade das NCs encontradas.

Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

PAC 12 – RASTREABILIDADE E PROGRAMA DE RECOLHIMENTO DE PRODUTOS “RECALL”

Objetivos

Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos, matérias-primas e ingredientes durante todas as etapas de elaboração e distribuição. O programa deve permitir a rastreabilidade do produto final até a matéria-prima e da matéria-prima até o produto final, bem como prever os procedimentos para recolhimento de produtos.

Verificação “in loco”

Quando da necessidade de recolhimento, avaliar o cumprimento do disposto no programa do estabelecimento.

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

Se não houver caso real que determine o recolhimento de algum produto, pode-se solicitar uma simulação para rastrear algum lote produzido. Pode-se escolher alguma análise laboratorial (da própria empresa ou oficial) e, a partir dela, o estabelecimento deve rastrear a produção total e o seu destino, para verificar se é capaz de identificar a destinação da totalidade do lote. Caso não seja possível essa identificação, entende-se que a empresa não consegue efetuar a rastreabilidade de seus produtos, e deve rever seu plano descrito ou sua execução.

Verificação documental

Verificar o atendimento à Normal vigente, quanto aos critérios e procedimentos para o recolhimento de alimentos e comunicação aos estabelecimentos e consumidores.

Verificar se as planilhas de controle de produção são preenchidas na forma programada e se há indícios de alterações.

Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

PAC 13- BEM ESTAR ANIMAL

Objetivo

Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate. Estabelecer os procedimentos adotados referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/ contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/ esfola que atendam a legislação pertinente.

Verificação "in loco"

Todos os procedimentos, desde o embarque dos animais na origem até o término dos procedimentos de abate, são de responsabilidade do estabelecimento e são intransferíveis.

Os currais, apriscos, pocilgas e gaiolas devem ter boas condições de conservação (sem elementos que possam causar lesões) e a capacidade deve ser respeitada. Os animais devem dispor de água limpa e à vontade. No caso de serem mantidos por mais de 24h, devem ser alimentados em quantidades moderadas. Observar se há lesões nos animais que possam indicar manejo inadequado ou se há animais se agredindo mutuamente.

O manejo dos animais deve ser o mais calmo possível, sem instrumentos pontiagudos ou inadequados,

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

sem barulhos, sem gestos bruscos e sem a presença de pessoal estranho ao setor. No momento da lavagem dos animais, observar o controle do jato de água em regiões sensíveis (olhos, especialmente). Após a insensibilização, verificar se o colaborador avalia os sinais de retorno à consciência e se a avaliação é coerente. Se o número de reinsensibilizações for excessivo, avaliar se é má insensibilização inicial ou má avaliação do funcionário da área de sangria. Em qualquer um dos casos, a responsabilidade de solução é do estabelecimento.

Caso haja problemas na insensibilização inicial, o estabelecimento deve ser informado e as atividades de abate, paralisadas. Após ser informada de que o problema foi sanado, o SI deve permitir que um pequeno número de animais passe pelo processo, para avaliação da eficiência da ação corretiva. Se o procedimento for satisfatório, volta-se à normalidade do abate. Caso negativo, paralisa-se o abate novamente, quantas vezes forem necessárias.

NCs decorrentes de descaso com o sofrimento dos animais devem resultar em autuação imediata e suspensão das atividades de abate do dia.

Verificação documental

Verificar se os monitoramentos são feitos na frequência programada e se há indícios de adulterações.

Verificar se as ações corretivas são coerentes com a gravidade e especificidade das NCs encontradas.

Verificar se há tendência nas ocorrências de NCs nas planilhas, se foram identificadas pelo verificador da empresa e se ações corretivas adequadas foram tomadas.

PAC 14 - IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO - MER (ESTABELECIMENTO DE ABATE).

Objetivo

Estabelecer procedimentos adequados de produção para assegurar a efetiva remoção, segregação e destinação dos Materiais Específicos de Risco – MER, nos frigoríficos que abatem ruminantes (bovinos, bubalinos, caprinos e ovinos), em virtude da prevenção da Encefalopatia Espongiforme Bovina (EEB), seguindo o descrito no Memorando N° 001 de 23/01/2017 do MAPA.

Os materiais considerados potencialmente de risco especificado (MER) para EEB são: encéfalo, olhos,

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

amígdalas, medula espinhal e parte distal do íleo para bovinos e cabeça, medula espinhal e baço para ovinos.

Descrever os procedimentos operacionais relacionados aos MER, com registros diários auditáveis, contemplando:

Remoção e segregação dos MER durante o abate;

Registro da quantidade retirada por abate (correlação peso/nº de animais);

Destruição: incineração, cozimento em digestor, utilização do resíduo como material combustível em fornalha ou destinação a aterro, mediante prévia autorização de órgão competente. Os MER serão encaminhados à destruição, quando não destinados à alimentação humana (mercado interno) e à produção de medicamentos e cosméticos de uso humano;

Medidas preventivas e corretivas de possíveis desvios.

Os MER deverão ser impedidos de entrar na cadeia alimentar dos ruminantes, não podendo ser utilizados como resíduos animais para o processamento de farinhas de carne e/ou ossos ou produtos gordurosos (destinação à graxaria), a fim de se evitar o risco de transmissão do agente de EEB através destes produtos e garantindo que os demais resíduos utilizados na produção destas farinhas e produtos gordurosos sejam esterilizados.

Procedimentos de observância obrigatória para remoção, segregação e destinação dos MER:

Insensibilização/Remoção de resíduos cerebrais: Os animais devem ser insensibilizados conforme procedimentos para o abate humanitário (Instrução Normativa nº 03/2000/DAS de 17 de janeiro de 2000). O método humanitário de abate mais adequado é a insensibilização mecânica que consiste no atordoamento por pistola de percussão/concussão da caixa craniana, portanto, sem penetração e sem lesão direta do encéfalo, evitando a dispersão de tecido cerebral no ambiente e contaminação da carcaça. Quando o método de insensibilização utilizado for o de lesão direta do encéfalo com pistola de dardo penetrante, os eventuais resíduos do encéfalo dispersados durante a insensibilização devem ser removidos do ambiente (Box de atordoamento e praia de vômito) e da carcaça (perfuração deixada pelo dardo na região frontal) e acondicionados em recipiente para depois serem juntados ao cérebro. Recolher possíveis resíduos de encéfalo (cérebro) presente nos equipamentos ou piso, com auxílio de rolos e pás, devidamente identificados. Colocar os resíduos em recipientes exclusivos para tal fim (com cor diferenciada que identifique os utensílios e caixas usados para finalidade de coleta de MREs).

PROCEDIMENTOS GERAIS

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

Aprovação dos programas de autocontrole

Os autocontroles devem ser enviados pela plataforma CIMAG onde são armazenados em pastas no drive de cada estabelecimento. Os fiscais devem avaliar se os mesmos contemplam as orientações mínimas contidas nessa IT, se estiverem conformes serão aprovados.

Após aprovados as empresas devem colocar em prática seus autocontroles que, a partir de então, terão sua execução fiscalizada pelos Serviços de Inspeção dos Municípios.

Atualização dos programas de autocontrole

Os programas de autocontrole devem ser atualizados sempre que a empresa ou o serviço verifique que o mesmo não está sendo eficiente (recorrência de não conformidades) ou quando ocorrerem modificações na estrutura, fluxo, processos, utensílios e demais casos.

Os ajustes em planilhas que não impliquem em alterações na descrição dos PACs não necessitam ser aprovadas pelo SIM, nos demais casos, a empresa deve enviar ao SIM o PAC com as alterações para nova avaliação e aprovação.

Cronograma de fiscalização

O cronograma de fiscalização documental é realizado anualmente pelos responsáveis do serviço de inspeção, onde deve contemplar a fiscalização de todos os autocontroles no período de um ano (Modelo: ANEXO 03).

HISTÓRICO

Deverá conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	20/06/2023	57	Criação do Documento – Julia Cosatti
02	15/10/2025	48	Revisão e alteração- Fernanda Romanelli Mota

Aiuuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

ANEXO I

CHECK LIST REALIZADO IN LOCO PARA VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL E ESTRUTURAL

Relatório de Inspeção TERMO DE INSPEÇÃO IN LOCO		
RAZÃO SOCIAL:		Elementos de inspeção 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20
Nº DE REGISTRO NO SIM/POA/CIMAG:	DATA:	

1. Instalações e Equipamentos industriais		C	NC	NA	N O
1.1	Coberturas, forro ou teto em estado de manutenção adequado?				
1.2	Paredes em estado de manutenção adequado?				
1.3	Piso em estado de manutenção adequado?				
1.4	Portas, janelas, óculos e outras aberturas estão adequadamente vedadas?				
1.5	Portas e janelas em estado de manutenção adequado?				
1.6	As embalagens e ingredientes de uso diário estão bem acondicionados na área de produção?				
1.7	Ausência de vazamentos, infiltrações e descamações decorrentes das instalações hidráulicas?				
1.8	Condições adequadas de manutenção das tubulações e suportes (para transporte do produto, vapor, água de abastecimento, rede elétrica e ar comprimido)?				
1.9	Ausência de instalações provisórias?				

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

1. 10	Áreas de circulação e de estacionamento de veículos estão em boas condições de manutenção?				
1. 11	A área ao redor das edificações encontra-se em situação adequada de limpeza e organização?				
1. 12	Escoamento adequado das águas residuais, ausência de empoçamentos?				
1. 13	Existência de equipamentos indispensáveis ao processamento e compatíveis com o volume de produção?				
1. 14	Conservação, manutenção e funcionamento adequados dos equipamentos?				
1. 15	Os equipamentos em desuso são retirados do ambiente de trabalho?				
1. 16	Instrumentos de controle existentes e em condições adequadas de funcionamento?				
1. 17	Superfícies em contato com alimentos são de material que não permite risco de migração de constituintes para o alimento?				
1. 18	Superfícies em contato com alimentos em condições adequadas, com ausência de rugosidade, porosidade, fendas, falhas, cantos mortos ou soldas aparentes?				
1. 19	Os equipamentos estão instalados de modo que propicie um fluxo operacional adequado?				
1. 20	Os equipamentos e utensílios utilizados no armazenamento de produtos não comestíveis são instalados e operados de forma que não propiciem risco de contaminação aos produtos comestíveis?				
1. 21	Os equipamentos e utensílios utilizados no armazenamento de produtos não comestíveis estão identificados como de uso exclusivo para essa finalidade?				
1. 22	Nos equipamentos que entram em contato com produtos de origem animal, são utilizados lubrificantes apropriados?				
	Prateleiras, estrados e pallets estão em condições adequadas de				

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

1. 23	conservação?				
1. 24	Os acionamentos de torneiras estão em funcionamento adequado?				
1. 25	Programa descrito?				
1. 26	Registros?				
1. 27	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
1. 28	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				
1. 29	Barulho excessivo, pintura descascando, filtro vencido, ferrugem, aquecimento anormal e/ou vazamentos nos equipamentos?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

2. Vestiários, Sanitários e Barreiras Sanitárias		C	NC	N A	N O
2. 1	Os acionamentos de torneiras estão em funcionamento adequado?				
2. 2	As barreiras sanitárias dispõem de sabão líquido e desinfetante para higienização de mãos?				
2. 3	As barreiras sanitárias dispõem de detergente para higienização de botas?				
2. 4	As barreiras sanitárias dispõem de papel toalha descartável ou outro método adequado de secagem das mãos?				
2. 5	Pressão adequada da água do lavador de botas?				
2. 6	Existência de lixeiras com tampas não acionadas manualmente nos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias?				
2.	Programa descrito?				

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

7					
2. 8	Registros?				
2. 9	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
2. 10	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				
DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES					

3. Iluminação		C	NC	N A	N O
3. 1	A luminosidade é suficiente na área de trabalho?				
3. 2	A intensidade e qualidade da iluminação permitem avaliar as condições higiênicas dos utensílios e equipamentos?				
3. 3	A intensidade da iluminação nos pontos de inspeção oficial e nos locais onde os cuidados com segurança são indispensáveis é adequada?				
3. 4	As luminárias apresentam protetores adequados?				
3. 5	As luminárias estão em bom estado de conservação?				
3. 6	Programa descrito?				
3. 7	Registros?				
3. 8	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
3. 9	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

4.Ventilação		C	NC	N A	N O
4.1	A ventilação é adequada, permitindo o controle de odores e vapores indesejáveis?				
4.2	O controle de condensação é adequado?				
4.3	Presença de neve ou gelo nas instalações de frio?				
4.4	Programa descrito?				
4.5	Registros?				
4.6	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
4.7	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				
4.8	O sistema de ventilação proporciona conforto térmico aos funcionários?				
4.9	Nas câmaras há presença de condensação ou formação de gelo nos formadores?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

5. Água de Abastecimento		C	N C	N A	N O
5.1	A operação da cloração da água de abastecimento da indústria é eficiente?				
5.2	A caixa d'água e os demais reservatórios estão em condições adequadas de conservação, limpeza e proteção?				
5.3	Produção de vapor suficiente?				
5.4	Programa descrito?				
5.5	Registros?				
5.6	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
5.7	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				
5.8	Possui controle de dosagem de Cloro?				
5.9	Possui controle do ph?				
5.10	Possui periodicidade do envio de amostras de água de abastecimento para análise microbiológica?				
5.11	Descrição dos métodos utilizado para o controle da água e o tipo de fonte de água de abastecimento?				
5.12	Descrição dos requisitos de análises de água de abastecimento a serem realizadas, estipulando a rotatividade e a frequência?				
DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES					

6. Águas Residuais	C	NC	N	N
--------------------	---	----	---	---

Aiuuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

			A	O
6.1	O sistema de recolhimento de águas residuais está em boas condições de manutenção?			
6.2	Ausência de refluxo de águas residuais e gases?			
6.3	Programa descrito?			
6.4	Registros?			
6.5	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?			
6.6	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?			

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

7. Controle Integrado de Pragas		C	NC	N A	N O
7.1	Ausência de evidências de infestações (animais mortos, animais vivos, fezes, ninhos, urina, penas, etc...)?				
7.2	Telas contra insetos estão íntegras e em bom estado de conservação?				
7.3	Porta-isca, recipientes de venenos e armadilhas adequados e em boas condições de manutenção?				
7.4	Os praguicidas são armazenados e identificados adequadamente?				
7.5	Ausência de produtos químicos na área interna da indústria?				

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

7.6	As áreas internas são mantidas de forma a evitar o acesso e a proliferação de pragas e roedores?				
7.7	As áreas externas são mantidas de maneira a evitar a proliferação de insetos roedores?				
7.8	Programa descrito?				
7.9	Registros?				
7.10	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
7.11	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

8. Limpeza e Sanitização		C	NC	N A	N O
8.1	Os procedimentos de limpeza e sanitização pré-operacionais são executados?				
8.2	Os procedimentos de limpeza e sanitização operacionais são executados?				
8.3	Ausência de resíduos de produtos químicos no estabelecimento?				
8.4	Ausência de equipamentos mal higienizados no estabelecimento?				
8.5	As condições de higiene nas áreas internas e externas estão adequadas?				
8.6	Áreas ou equipamentos em reparo são mantidos sob isolamento adequado?				

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

8.7	Refugos e restos de produtos são removidos da área de fabricação com afreqüência adequada?				
8.8	Detergentes e sanitizantes são armazenados e identificados adequadamente?				
8.9	São usados utensílios e materiais próprios para a limpeza (tipo, formato, material de constituição)?				
8.10	São usados diferentes utensílios de limpeza em áreas de diferente status sanitário?				
8.11	Programa descrito?				
8.12	Registros?				
8.13	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
8.14	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

9. Higiene, Hábitos Higiênicos e Saúde dos Operários		C	NC	N A	N O
9.1	Apresentação adequada do pessoal: uniformes completos, limpos e em bom estado de conservação, proteção de cabelos, unhas aparadas e não pintadas, ausência de barba e ausência de adornos?				
9.2	Os hábitos higiênicos, como a higienização e desinfecção das mãos e antebraços à entrada das seções, a higiene corporal e outros estão sendo praticados sistematicamente pelos funcionários?				

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

9.3	Os uniformes e acessórios usados pelos funcionários mostram limpeza necessáriae são trocados e identificados nos períodos previstos e restritos às áreas e atividades previstas?				
9.4	Os operários que apresentam doenças infecciosas, lesões abertas, purulentas, portadores inaparentes ou assintomáticos de agentes de toxinfecções alimentares e semelhantes são afastados temporariamente das atividades que possam comprometer o produto?				
9.5	Programa descrito?				
9.6	Registros?				
9.7	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
9.8	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				
DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES					

10. Procedimentos Sanitários das Operações- PSO		C	N C	N A	N O
10.1	As operações de recebimento da matéria-prima, manipulação e processamento são executadas de forma a prevenir a contaminação do produto (evitando acúmulo de produtos, contaminações cruzadas, contrafluxos e embalagens desprotegidas)?				
10.2	Os produtos são corretamente separados e identificados quanto à sua natureza, temperatura e embalagens?				
10.3	Todas as superfícies que tem contato direto com os produtos como equipamentos e utensílios (facas, ganchos, chairas) são limpas e sanitizadas com a frequência necessária para evitar condições anti-higiênicas ou alterações dos produtos?				

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

10.4	Os dispositivos acessórios (torneiras, válvulas, mangueiras, etc) são limpos emantidos em condições higiênicas?				
10.5	Ausência de transmissão de odor aos produtos pelos agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos utilizados?				
10.6	Os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos utilizados são efetivos?				
10.7	A embalagem secundária é realizada em ambiente separado?				
10.8	Os recipientes são adequados para sua finalidade e estão em bom estado de conservação?				
10.9	Os produtos acabados são armazenados observando a organização, a separação estrita por lote e a liberação preferencial dos mais antigos?				
10.10	Os produtos permanecem na expedição e antecâmaras pelo período estritamente necessário?				
10.11	Estocagem dos produtos, matérias-primas e ingredientes é realizada sobre palets, prateleiras, armários, etc?				
10.12	Os veículos de transporte de matéria-prima e produto acabado têm paredes lisas e de fácil limpeza?				
10.13	Os veículos de transporte de matéria-prima e produto acabado asseguram a manutenção de temperatura e são perfeitamente vedados, evitando a entrada de pragas e o escoamento de líquidos?				
10.14	Os veículos de transporte estão limpos, higienizados e conversação?				
10.15	Programa descrito?				
10.16	Registros?				
10.17	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
10.18	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				
DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES					

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

11. Controle e rastreabilidade de matérias-primas, ingredientes e embalagens		C	N C	N A	N O
11.1	No caso de fornecimento de matéria-prima por outra indústria, a mesma possui registro no SIM ou é integrante do SISBI?				
11.2	As matérias-primas recebidas estão devidamente identificadas quanto à sua origem?				
11.3	As matérias-primas são analisadas segundo programas de qualidade da empresa e legislação em vigor?				
11.4	As embalagens das matérias-primas estão íntegras?				
11.5	As matérias-primas são mantidas em temperaturas compatíveis com a sua natureza?				
11.6	As matérias-primas são armazenadas de forma organizada?				
11.7	Os ingredientes e aditivos alimentares são manipulados e empregados de acordo com as instruções de uso?				
11.8	Os ingredientes e aditivos alimentares são armazenados em locais separados, mantidos em condições higiênicas?				
11.9	É realizado o controle de validade dos ingredientes e aditivos alimentares?				
11.10	As embalagens dos ingredientes e aditivos alimentares estão íntegras (não estão furadas, rasgadas, danificadas)?				
11.11	O suprimento de embalagens é feito ordenadamente e na quantidade necessária?				
11.12	Programa descrito?				
11.13	Registros de Rotulos?				
11.14	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
11.1	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da				

Aiuuoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

5	empresa?				
11.1	Memorial descritivo de fabricação e rotulagem				
6					
11.1	O produto fiscalizado dispõe de nota fiscal de forma a garantir a identificação do ente imediatamente anterior e posterior da cadeia produtiva e dos produtos vegetais frescos recebidos e expedidos?				
7					
11.1	O produto fiscalizado dispõe de documento correspondente à nota fiscal, de forma a garantir a identificação do ente imediatamente anterior e posterior da cadeia produtiva e dos produtos vegetais frescos recebidos e expedidos?				
8					
11.1	Há vínculo entre a nota fiscal ou documento correspondente e a marcação, rotulagem ou documentação que acompanha o produto?				
9					
11.2	Há evidências de que o produtor dispõe de registro das informações relativas ao produto (nome, variedade ou cultivar utilizado)?				
0					
11.2	Há evidências de que o produtor dispõe de registro das informações relativas ao lote do produto produzido?				
1					
11.2	Existem registros da quantidade de produto expedido por esta etapa de produção primária do produto?				
2					
11.2	Existem registros do nome e do CPF ou CNPJ do comprador dos produtos comercializados pelo responsável por essa etapa?				
3					
11.2	Há evidências de que a unidade responsável por esta etapa dispõe de informações relativas aos lotes comercializados do produto, de forma a garantir o vínculo com a nota fiscal ou documento correspondente?				
4					
11.2	Os registros contemplam a data de utilização das substâncias adotadas na limpeza e desinfecção do produto?				
5					
11.2	Existem registros da quantidade de produto expedido por esta etapa de consolidação, beneficiamento, manipulação ou no "packing house" do produto?				
6					
11.2	Existem registros da data de expedição do produto pelo responsável por essa etapa?				
7					
11.2	Há evidências de que a unidade responsável por esta etapa dispõe de informações relativas aos lotes comercializados do produto, de forma a garantir o vínculo entre a nota fiscal ou documento correspondente e a marcação, rotulagem ou documentação que acompanha o produto?				
8					
11.2	Há registros da data de recebimento do produto?				
9					
11.3	Há evidências de que a unidade responsável por esta etapa dispõe				

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

0	de informações relativas aos lotes comercializados do produto, de forma a garantir o vínculo entre a nota fiscal ou documento correspondente e a marcação, rotulagem ou documentação que acompanha o produto?				
---	---	--	--	--	--

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

12. Controle de Formulação de Produtos		C	NC	NA	NO
12.1	O estabelecimento elabora os produtos de acordo com a formulação aprovada no processo de registrado de rótulo/produto?				
12.2	No caso de erros de fabricação/formulação, os produtos adulterados são adequadamente destinados?				
12.3	Programa descrito?				
12.4	Registros?				
12.5	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
12.6	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

13. Bem-estar animal		C	NC	NA	NO
13.1	As condições de acabamento dos veículos de transporte estão adequadas?				

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

13.2	As condições de acabamento das instalações de descanso, condução e contenção dos animais evitam injúrias aos mesmos?				
13.3	Os seguintes preceitos de bem estar estão sendo cumpridos na recepção dos animais: lotação de veículos de transporte, desembarque adequado, uso de ferramentas de condução dentro do preconizado, lotação das áreas de descanso, disponibilidade e qualidade de água, separação dos lotes/ sexo dos animais?				
13.4	A condução dos animais ocorre de forma a serem atendidas as condições preconizadas como adequadas e aceitáveis? Exemplos: animais conduzidos calmamente, conformidade no número de animais vocalizando, escorregando ou caindo durante a condução até o momento da contenção, uso correto de ferramenta para condução (bastão de choque elétrico, bandeiras, entre outros), insensibilização prévia ao arraste de animais incapazes?				
13.5	Os seguintes preceitos de bem estar estão sendo cumpridos na contenção e insensibilização dos animais: animais entrando calmamente no box de contenção, ausência de animais deitando ou caindo no box de contenção, ingresso de apenas um animal por vez no box de contenção, tempo máximo previsto entre contenção e insensibilização?				
13.6	Foi constatada eficiência na insensibilização dos animais observados e a conformidade do procedimento de insensibilização: número de disparos necessários, local do disparo, checagem dos animais após a insensibilização?				
13.7	O tempo entre insensibilização e sangria está adequado?				
13.8	Programa descrito?				
13.9	Registros?				
13.10	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
13.11	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

Aiuuoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

14. Inspeção de Leite e Derivados		C	NC	N A	N O
14. 1	Pasteurização lenta 63 a 65°? 30'				
14. 2	Pasteurização rápida 72 a 75°? 15-20°				
14. 3	Eficiência do Tratamento Térmico: Fosfatase alcalina: Negativo?				
14. 4	Eficiência do Tratamento Térmico: Peroxidase: Positivo?				
14. 5	Análise: Teor de gordura; teor de proteína total; teor de lactose anidra; teor desólido não gordurosos; teor de sólidos totais; contagem de células somáticas; padrão em placas; resíduos de produtos de uso veterinário?				
14. 6	Recepção do leite: Temperatura (5°C)?				
14. 7	Infraestrutura do Laboratório?				
14. 8	Higienização dos caminhões?				
14. 9	Bomba sanitária e de transferência descarga do leite - higienização e conservação?				
14. 10	Tanque ou Silo - local coberto, pavimentado, ponto de água corrente?				
14. 11	Latões em temperatura ambiente - tempo máx 2h após a ordenha?				
14. 12	A transferência leite - circuito fechado?				
14. 13	Programa descrito?				
14. 14	Registros?				

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

14. 15	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
14. 16	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

15. Procedimento padrão de higiene operacional (PPHO)		C	NC	N A	N O
15. 1	Estabelece uma rotina de ações para evitar a contaminação direta ou cruzada e alterações indesejadas nas matérias-primas e produtos, preservando suas qualidades originais antes, durante e depois das operações industriais?				
15. 2	Evita qualquer tipo de contaminação nas matérias-primas e produtos, causadas pelo contato com superfícies de equipamentos, utensílios, instrumentos e manipuladores?				
15. 3	Possui controle do seus processos produtivos? diminuindo os riscos de contaminações e garantindo a inocuidade de suas matérias-primas e produtos, através de procedimentos pré-operacionais de limpeza e sanitização?				
15. 4	Descreve como é o controle do monitoramento dos procedimentos padronizados de higiene pré-operacional (PPHO pré-operacional)?				
15. 5	Os monitoramentos dos procedimentos operacionais (PPHO operacional) são realizados durante a produção ou nos intervalos de almoço ou troca de turno de trabalho?				
15. 6	Os produtos químicos e utensílios utilizados na limpeza e desinfecção são controlados e guardados em local adequado?				
15. 7	Os procedimentos de higienização estão previstos a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, tempo de contato, tipo				

Aiuuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

	e concentração dos agentes sanitizantes?				
DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES					

16. CONTROLE DAS TEMPERATURAS		C	NC	N A	N O
16.1	Mantem a temperatura ambiente controlada, para que não ocorram alterações nas matérias primas, ingredientes e produtos?				
16.2	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?				
16.3	Estabelecer mecanismos de controle da variação das temperaturas e mecanismos para identificar quando os mesmos não estejam funcionando de forma correta?				
16.4	Estabelece a frequência das mensurações de temperaturas relacionadas ao controle do processo em todas as suas etapas?				
16.5	Descrição das frequência dos monitoramentos?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES					

17. Calibração e aferição de instrumentos		C	NC	N A	N O
17.	Descrição e identificação de todos os instrumentos de controle utilizados?				

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

1					
17. 2	Descrição das respectivas faixas de uso e a frequência de aferição e calibração?				
17. 3	Descrição das frequência dos monitoramentos?				
17. 4	Mantem os certificados de calibração atualizados?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

18. Controles laboratoriais, análises e recall de produtos		C	NC	N A	N O
18. 1	Descrição dos produtos registrados e matérias primas e os tipos de análises a serem realizadas, estipulando a rotatividade, frequência e quantidade de produtos a serem coletados conforme disposto nas legislações vigentes ou normas complementares?				
18. 2	Realiza controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal?				
18. 3	Possui cronograma de coleta de amostras?				
18. 4	Possui ações a serem adotadas frente a relatórios de ensaios não conformes?				
18. 5	Descreve o método de recolhimento e destinação dos produtos, prevendo simulações de recall?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

19. Análises de perigos e pontos críticos de controle- APPCC		C	NC	N A	N O
19.1	Estabelece um sistema de análise que identifica perigos específicos e medidas preventivas para seu controle?				
19.2	Estabelece procedimentos de verificação dos Pontos Críticos de Controle – PCC?				
19.3	Baseia-se na prevenção, eliminação ou redução dos perigos em todas as etapas da cadeia produtiva?				
19.4	Identificação do perigo?				
19.5	Identificação do ponto crítico?				
19.6	Estabelecimento do limite crítico?				
19.7	Monitorização e ações corretivas?				
19.8	Procedimentos de verificação e registros de resultados?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	

20. Material específico de risco (MER)		C	NC	N A	N O
20.1	Estabelece procedimentos adequados de produção para assegurar a efetiva remoção, segregação e destinação dos Materiais Específicos de Risco – MER?				
20.2	Remoção e segregação dos MER durante o abate?				

Aiuuoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

20.3	Registro da quantidade retirada por abate (correlação peso/n° de animais)?				
20.4	Destruição: incineração, cozimento em digestor, utilização do resíduo como material combustível em fornalha ou destinação a aterro, mediante prévia autorização de órgão competente?				
20.5	Na insensibilização há remoção de resíduos cerebrais e segregação?				
20.6	Há remoção, segregação e destinação na ablação da cabeça?				
20.7	Há remoção, segregação e destinação das amígdalas?				
20.8	Há remoção, segregação e destinação do cérebro?				
20.9	Há remoção, segregação e destinação da medula espinhal?				
20.10	Há remoção, segregação e destinação da porção distal do íleo?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

Aiuuoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

Legenda: C - Conforme; NC - Não conforme; NA - Não se aplica; NO - Não observado	
CONCLUSÃO	
	O estabelecimento possui o controle referente aos programas que atendem os elementos de inspeção avaliados no presente relatório e está apto a integrar/se manter no SISBI/POA.
	O estabelecimento apresenta indício de perda de controle nos programas que atendem aos seguintes elementos de inspeção: 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.
	O estabelecimento não evidencia o controle do processo (autocontrole). AS AÇÕES FISCAIS TOMADAS DURANTE A AUDITORIA seguem o descrito na legislação municipal.
DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES (NC):	
CONCLUSÃO:	
Assinatura do Responsável Técnico	
Assinatura do Responsável legal:	

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.





**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01


Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

Data da Verificação:

Responsável pela verificação:

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.

 secretaria@cimag.org.br

 (35) 3341-3500 / (35) 99752-8767

 www.cimag.org.br





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

ANEXO II

PLANO DE AÇÃO UTILIZADO PARA NÃO CONFORMIDADES

PLANO DE AÇÃO

I – IDENTIFICAÇÃO Consórcio: Consórcio Público Intermunicipal Multifinalitário da Microrregião do Circuito das Águas - CIMAG	
Servidor Consorcio:	Data:
Nome da Empresa:	CNPJ do Consórcio: 21.406.451/0001-01
Endereço:	Cartão do produtor rural:
Proprietário:	Município/UF:
Responsável Técnico:	
Área:	
Classificação:	
Lista de atividades:	
II - REQUISITOS	

REQUISITO	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	PRAZO	RESPONSÁVEL	VERIFICAÇÃO

Aiuruoca - Alagoa - Arantina - Baependi - Bocaina de Minas - Cambuquira - Carmo de Minas - Caxambu - Conceição do Rio Verde - Cruzília - Dom Viçoso - Itamonte - Itanhandu - Jesuânia - Lambari - Liberdade - Minduri - Olímpio Noronha - Passa Quatro - Pouso Alto - São Lourenço - São Sebastião do Rio Verde - São Thomé das Letras - Seritinga - Serranos - Soledade de Minas - Três Corações - Virgínia.



