

NORMA INTERNA CPGI Nº 012/2023

Dispõe sobre supervisão e dá outras providências.

O PRESIDENTE DO CONSÓRCIO PÚBLICO PARA GESTÃO INTEGRADA - CPGI, no uso das atribuições que lhe confere a Lei, o Protocolo de Intenções e o Contrato de Consórcio, após a devida aprovação em Assembleia Geral Ordinária, considerando a necessidade de estabelecer as regras que regulamentam o Serviço de Inspeção Municipal para fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal no âmbito dos municípios consorciados ao CPGI,

RESOLVE:

Art. 1º Entende-se que Supervisão o ato de orientar e guiar ações realizadas em um estabelecimento.

Art. 2º O objetivo deste tópico é gerar resultados satisfatórios entre as equipes supervisionadas e verificar a efetividade do serviço implantado.

Paragrafo único. Este, aplicam-se em todas as atividades que envolva diretamente ou indiretamente a produção e manipulação de produtos de origem animal.

Art. 3º Estabelecer parâmetros para implementação da Supervisão, como avaliação dos fiscais do SIM na qualidade de ação de inspeção, compreendida no âmbito das Boas Práticas de Fabricação e Programas de Autocontrole de cada estabelecimento.

Art. 4º A supervisão deve ser realizada por um Médico Veterinário do Serviço Inspeção Municipal (SIM) que não tenha vínculo com o estabelecimento supervisionado.

§1º Não será considerado supervisão quando o Médico Veterinário designado para a tarefa seja o técnico responsável pela indústria fiscalizada.

§2º Deve ser verificado o fluxo da produção, higiene, ações, análises laboratoriais, serviços da indústria e ações corretivas referente ao Responsável pela fiscalização frente as não conformidades.

§3º É de responsabilidade fiscal verificar o cumprimento do plano de ação do estabelecimento.

Art. 5º A supervisão é direcionada para avaliação e orientação dos fiscais e estabelecimentos pelo qual o mesmo encontra-se responsável.

Art. 6º A Supervisão deve ser realizada:

- I. In loco: compreendendo a verificação das instalações e equipamentos dos estabelecimentos registrados no serviço de inspeção;
- II. No âmbito documental: compreendendo a avaliação dos registros dos elementos de controle;
- III. Em casos de denúncia, deve ser realizado a supervisão in loco.

Art. 7º Este procedimento deve ser realizado anualmente em todos os estabelecimentos.

§1º Caso haja não conformidade, a frequência é alterada para um prazo menor até que as correções sejam realizadas.

Art. 8º Todo ato mencionado nesta normativa deve ser registrada em Relatório de supervisão (ANEXO 1) e fotografias.

§1º Quando constatada Não conformidade, devem ser registradas no Relatório de supervisão (ANEXO 1) e por meio de fotografia;

§2º Os documentos relatados na Supervisão devem ser assinados, carimbados e rubricados;

§3º Os documentos relatados na Supervisão devem ser anexados internamente no escritório do CP GI.

Art.9º Para efeito desta Norma, entende-se por:

I. *Serviço de Inspeção Municipal (SIM)*: É um dos órgãos responsáveis por garantir a segurança alimentar no município e tem como principal objetivo assegurar a qualidade sanitária dos produtos alimentícios;

II. *Serviço de Inspeção Oficial*: Auditor do fiscal e estabelecimento;

III. *Boas práticas de fabricação (BPF)*: São normas que tratam de um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias alimentícias a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos com os regulamentos técnicos predefinidos;

IV. *Programas de Autocontrole*: É o conjunto de boas práticas utilizadas nas diversas áreas funcionais da empresa, para obter-se, de forma eficaz e duradoura, a qualidade pretendida para um produto;

V. *Supervisão*: Ação de velar sobre alguma coisa ou sobre alguém a fim de assegurar a regularidade de seu funcionamento ou de seu comportamento;

VI. *Relatório*: É um documento que visa a apresentar um resumo de atividades realizadas bem como informar os dados e resultados coletados com elas;

VII. *Relatório de Não conformidade (RNC)*: É um registro que permite identificar as falhas e os desvios ocorridos na execução das tarefas periódicas de uma empresa;

VIII. *Plano de ação*: É um documento no qual são registradas informações sobre as tarefas a serem feitas. A ideia é padronizar o trabalho, de maneira a se criar uma rotina para os colaboradores.

Art. 10º Esta norma poderá ser alterada conforme necessidade do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) executada pelo CPGI.

Art.11º Esta norma entra em vigor na data de sua publicação, revogando a NORMA INTERNA CPGI N° 009/2023.

Andradas, 07 de dezembro de 2023.

Elaboração:

BEATRIZ FERREIRA

Médico Veterinário – CRMV MG22040

JOSÉ LUIZ DE FIGUEIREDO
Presidente do CPGI

ANEXO 1 – MODELO DE RELATÓRIO DE SUPERVISÃO

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO		
Nº SIM:	RAZÃO SOCIAL:	CNPJ:
ENDEREÇO:		DATA:

1. Instalações e Equipamentos industriais		C	NC	NA	NO
1.1	Coberturas, forro ou teto em estado de manutenção adequado?				
1.2	Paredes e piso em estado de manutenção adequado?				
1.3	Portas e janelas em estado de manutenção adequado?				
1.4	As embalagens e ingredientes de uso diário estão bem acondicionados na área de produção?				
1.5	Condições adequadas de manutenção das tubulações e suportes (para transporte do produto, vapor, água de abastecimento, rede elétrica e ar comprimido)?				
1.6	A área ao redor das edificações encontra-se em situação adequada de limpeza e organização?				
1.7	A disposição dos equipamentos possibilita a manutenção e limpeza adequada?				
1.8	Conservação, manutenção e funcionamento adequados dos equipamentos?				
1.9	Instrumentos de controle existentes e em condições adequadas de funcionamento?				
1.10	Os equipamentos estão instalados de modo que propicie um fluxo operacional adequado?				
1.11	Os produtos e utensílios são devidamente identificados e armazenados?				
1.12	Prateleiras, estrados e <i>pallets</i> estão em condições adequadas de conservação?				
ITEM	OBSERVAÇÕES				

2. Vestiários, Sanitários e Barreiras Sanitárias		C	NC	NA	NO
2.1	Os acionamentos de torneiras estão em funcionamento adequado?				
2.2	As barreiras sanitárias dispõem de sabão líquido, álcool 70% e papel descartável não reciclável para higienização de mãos?				
2.3	As barreiras sanitárias dispõem de detergente para higienização de botas?				
2.4	Vasos sanitários, chuveiros, pias e lavador de botas em condições adequadas e suficientes?				
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?				
ITEM	OBSERVAÇÕES:				

3. Iluminação		C	NC	NA	NO
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	As luminárias apresentam protetores adequados e estão em bom estado de conservação?				
ITEM	OBSERVAÇÕES:				

4. Ventilação		C	NC	NA	NO
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?				
ITEM	OBSERVAÇÕES:				

5. Água de abastecimento		C	NC	NA	NO
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	Os valores referente a cloração e pH da água estão adequados? Cloro: _____ pH: _____ (Cloro 0,2-2mg/L e pH 6 a 9)				
ITEM	OBSERVAÇÕES:				

6. Águas residuais		C	NC	NA	NO
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	O tratamento é eficiente?				
ITEM	OBSERVAÇÕES:				

7. Controle Integrado de Pragas		C	NC	NA	NO
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-iscas, recipientes de venenos e armadilhas adequados e em boas condições de manutenção?				
7.4	Os praguicidas são armazenados e identificados adequadamente?				
ITEM	OBSERVAÇÕES:				

8. Limpeza e Sanitização		C	NC	NA	NO
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	As operações de higienização durante a fabricação permitem que não haja contaminação do produto sob processamento?				
8.7	Áreas ou equipamentos em reparo são mantidos sob isolamento adequado?				
8.8	Refugos e restos de produtos são removidos da área de fabricação com a frequência adequada?				
8.9	Detergentes e sanitizantes são armazenados e identificados adequadamente?				
8.10	São usados utensílios e materiais próprios para a limpeza (tipo, formato, material de constituição)?				
8.11	São usados diferentes utensílios de limpeza em áreas de diferente status sanitário?				
ITEM	OBSERVAÇÕES:				
9. Higiene, Hábitos Higiênicos e Saúde dos Operários		C	NC	NA	NO
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 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?				
ITEM	OBSERVAÇÕES:				
10. Procedimentos Sanitários das Operações		C	NC	NA	NO
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	Os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos utilizados são efetivos?				
10.4	Estocagem dos produtos, matérias-primas e ingredientes é realizada sobre palets, prateleiras, armários, etc?				
10.5	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?				
10.6	Veículos de transporte estão em estado de conservação adequado?				
ITEM	OBSERVAÇÕES:				

11. Controle de matérias-primas, ingredientes e embalagens		C	NC	NA	NO
11.1	No caso de fornecimento de matéria-prima por outra indústria, a mesma possui registro no SIF, no IMA, SIM ou é integrante do SISBI?				
11.2	As matérias-primas recebidas estão devidamente identificadas quanto à sua origem?				
11.3	As embalagens das matérias-primas estão íntegras?				
11.4	As matérias-primas são mantidas em temperaturas compatíveis com a sua natureza?				
11.5	As matérias-primas são armazenadas de forma organizada?				
11.6	É realizado o controle de validade dos ingredientes e aditivos alimentares?				
11.7	As embalagens dos ingredientes e aditivos alimentares estão íntegras (não estão furadas, rasgadas, danificadas)?				
ITEM	OBSERVAÇÕES:				

13. Controle Laboratorial e Análises (Preenchimento exclusivo em estabelecimento de leite)		C	NC	NA	NO
12.1	Disponibilidade de manuais de bancada (descrição dos métodos analíticos, manual de operação dos equipamentos, etc) atualizados?				
12.3	Existência de equipamentos, instrumentos e vidrarias de referência: pHmetro, termolactodensímetro, butirômetro, termômetros, etc?				
12.4	Reagentes, meios de cultura, diluidores, etc, com identificação adequada, contendo data de preparação e identificação do preparador e dentro do prazo de validade?				
ITEM	OBSERVAÇÕES:				

14. Controle de Formulação de Produtos		C	NC	NA	NO
14.1	O estabelecimento elabora os produtos de acordo com a formulação aprovada no processo de registro de rótulo/produto?				
14.2	No caso de erros de fabricação/formulação, os produtos adulterados são adequadamente destinados?				
ITEM	OBSERVAÇÕES:				

15. Bem estar animal (Preenchimento exclusivo em frigoríficos)		C	NC	NA	NO
15.1	As condições de acabamento dos veículos de transporte estão adequadas?				
15.2	As condições de acabamento das instalações de descanso, condução e contenção dos animais evitam injúrias aos mesmos?				

15.3	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.				
15.4	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.				
15.5	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.				
15.6	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.				
15.7	O tempo entre insensibilização e sangria está adequado?				
15.8	O tempo regulamentar da sangria e seu procedimento são adequados?				
ITEM	OBSERVAÇÕES:				

OBSERVAÇÕES/DIVERGÊNCIAS FISCAIS:

IDENTIDADE FISCAL	FUNÇÃO	NOME

*C = Conforme *NC = Não conforme *NA = NÃO SE APLICA *NO = NÃO OBSERVADO

Assinatura do Responsável Supervisionado

Assinatura do Responsável do estabelecimento

SUPERVISIONADO

1	FISCAL	C	NC	NA	NÃO CONFORMIDADE/OBS
<u>1.1.</u>	Existência de documentos comprobatórios do repasse de informações, pareceres e documentos oficiais ao representante legal (ofícios, vistorias, parecer, termos)				
<u>1.2.</u>	Existência de autos, termos e planilhas de controle				
<u>1.3.</u>	Existência de registros fidedignos e confiáveis de fiscalizações, efetuadas na frequência adequada.				
<u>1.4.</u>	Constatação das Não conformidades e registro do acompanhamento das correções do Relatório de Não conformidade (RNC)				
<u>1.5.</u>	O serviço de inspeção periódica tem conhecimento de todos os equipamentos e instalações da indústria.				
<u>1.6.</u>	Existência de registros de ações fiscais tomadas quando necessárias				
<u>1.7.</u>	Verificação e conhecimentos dos autocontroles				
<u>1.8.</u>	Verificação dos processos de fabricação				
<u>1.9.</u>	Verificação da rotulagem pelo SIM				
<u>1.10.</u>	A equipe de inspeção permanente, durante as operações de abate, faz a anotação adequada, nas papeletas, dos achados de inspeção post mortem.				
<u>1.12.</u>	O serviço de inspeção permanente possui o controle de chegada dos animais.				
<u>1.12.</u>	O serviço de inspeção permanente recebe da empresa a programação diária dos trabalhos.				
<u>1.13.</u>	São realizadas todas as linhas de inspeção definidas para as espécies abatidas.				
<u>1.14.</u>	Os critérios de julgamento são realizados por um Médico Veterinário Oficial e procedimentos estão adequados				
2	DOCUMENTOS	C	NC	NA	NÃO CONFORMIDADE/OBS
<u>2.1.</u>	BPF				
<u>2.2.</u>	Auto Controle				
<u>2.3.</u>	POP				
<u>2.4.</u>	Registros de produção				
<u>2.5.</u>	Registros de expedição				
<u>2.6.</u>	Registros de matéria prima				
<u>2.7.</u>	Registro de limpeza				
<u>2.8.</u>	Plano de ação				

OBSERVAÇÕES/DIVERGÊNCIAS FISCAIS:

--

IDENTIDADE FISCAL	FUNÇÃO	NOME

*C = CONFORME
*NC= NÃO CONFORME
*NA = NÃO SE APLICA

Assinatura do Responsável Supervisionado