



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

DECRETO Nº. 6.600, DE 6 DE AGOSTO DE 2020

Homologa a Instrução Normativa nº 4/2020 do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), que torna obrigatória, para o funcionamento dos estabelecimentos industriais e entrepostos de produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), a implantação e a implementação dos Programas de Autocontrole.

ALMIRA RIBAS GARMS, Prefeita do Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, Estado de São Paulo, usando de atribuições que são conferidas pela legislação vigente;

Considerando o disposto na Lei Municipal nº 1.831 de 14 de junho de 1995, que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal de Paraguaçu Paulista e dá outras providências;

Considerando o disposto no Decreto Municipal nº 6.435, de 30 de maio de 2019, que regulamenta a prévia inspeção e fiscalização sanitária e industrial de produtos de origem animal no âmbito do Município;

Considerando os termos do Processo Administrativo nº 2800/2020;

DECRETA:

Art. 1º Fica homologada a Instrução Normativa nº 4, de 5 de agosto de 2020, expedida pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento, que torna obrigatória, para o funcionamento dos estabelecimentos industriais e entrepostos de produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), a implantação e a implementação dos Programas de Autocontrole.

Parágrafo único. A Instrução Normativa integra este decreto, em anexo.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Decreto nº 6.600, de 6 de agosto de 2020 Fls. 2 de 2


Art. 2º Este decreto e a instrução normativa anexa entram em vigor na data de sua publicação.

Estância Turística de Paraguaçu Paulista-SP, 6 de agosto de 2020.


ALMIRA RIBAS GARMS
Prefeita

REGISTRADO nesta Secretaria em livro próprio, na data supra e **PUBLICADO** por Edital afixado em lugar público de costume.


VIVALDO ANTONIO FRANCISCHETTI
Chefe de Gabinete

Publicação: A Semana Data: 08 08 2020 Edição: 1097
Visto do servidor responsável: 



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 5 DE AGOSTO DE 2020

Torna obrigatória, para o funcionamento dos estabelecimentos industriais e entrepostos de produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), a implantação e a implementação dos Programas de Autocontrole.

A CHEFE DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, usando de atribuições que são conferidas pela legislação vigente e tendo em vista o disposto no art. 6º da Lei Municipal nº 1.831, de 14 de junho de 1995, e no art. 15 do Decreto Municipal nº 6.435, de 30 de maio de 2019;

Considerando a adoção de um modelo de inspeção sanitária baseado em controle de processos, fundamentando-se na inspeção contínua e sistemática de todos os fatores que, de alguma forma, podem interferir na qualidade higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos de origem animal entregues para o consumo da população, acompanhando os avanços da legislação no tocante às responsabilidades dos fabricantes;

Considerando o Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que estabeleceu os procedimentos de verificação dos programas de autocontrole;

Considerando que os Programas de Autocontrole são programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, a fim de controlar cada um dos processos envolvidos na produção de alimentos, assegurando a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos;

RESOLVE:

Art. 1º Esta Instrução Normativa torna obrigatória, para o funcionamento dos estabelecimentos industriais e entrepostos de produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), a implantação e a implementação dos Programas de Autocontrole (PAC).



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 04/2020 Fls. 2 de 7

Art. 2º Para fins desta Instrução Normativa, são adotadas as seguintes definições:

I - Programas de autocontrole: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

II - Boas Práticas de Fabricação – BPF: condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

III - Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

IV - Procedimento Operacional Padrão (POP): é a descrição pormenorizada e objetiva de instruções, técnicas e operações rotineiras a serem utilizadas visando à proteção, à garantia de preservação da qualidade e a inocuidade das matérias-primas, do produto final e da segurança dos manipuladores;

V - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC: sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

VI - Controle da qualidade: é a pessoa ou grupo de pessoas do estabelecimento com conhecimento do processo produtivo na parte tecnológica, na área em questão e que possua autonomia para a tomada de decisões, apto a descrever e supervisionar os programas de autocontrole implantados;

VII - Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

VIII - Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações dos equipamentos e dos utensílios;

IX - Desinfecção ou Sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a segurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 04/2020 Fls. 3 de 7

X - Esterilização: é o processo de destruir todas as formas de vida microbianas que possam contaminar materiais e objetos, como vírus, bactérias, fungos e outros, por meio da utilização de agentes químicos ou físicos;

XI - Perigo: causas potenciais de danos inaceitáveis que possam tornar um alimento impróprio ao consumo e afetar a saúde do consumidor, ocasionar a perda da qualidade e da integridade econômica dos produtos, podendo ser de natureza biológica, física ou química;

XII - Risco: é a probabilidade de ocorrência de um perigo à saúde pública, de perda da qualidade de um produto ou alimento ou de sua integridade econômica;

XIII - Ponto Crítico de Controle (PCC): qualquer ponto, operação, procedimento ou etapa do processo de fabricação ou preparação do produto, onde se aplicam medidas preventivas de controle sobre um ou mais fatores, como objetivo de prevenir, reduzir a limites aceitáveis ou eliminar os perigos para a saúde, a perda da qualidade e a fraude econômica;

XIV - Limite Crítico: valor ou atributo estabelecido, que não deve ser excedido, no controle do ponto crítico;

XV - Limite de Segurança (ou Operacional): valor ou atributo mais estreito ou restrito que o limite crítico e que é parâmetro utilizado para reduzir o risco;

XVI - Ações corretivas: ações a serem adotadas quando o limite de segurança ou limite crítico é excedido;

XVII - Ações preventivas: procedimentos ou fatores empregados nas etapas ou processos de produção que visam controlar um perigo à saúde, de perda da qualidade de um produto ou alimento ou de sua integridade econômica;

XVIII - Monitorização: sequência planejada de observações ou medições devidamente registradas para avaliar se um parâmetro contido no manual do PAC ou o PCC está sob controle;

XIX - Verificação: uso de métodos, procedimentos ou testes, executados sistematicamente pela empresa, inspeção ou fiscalização para assegurar a efetividade dos programas de autocontrole;

XX - Registros: anotações realizadas em documento auditável objetivando o registro de parâmetros de controle;

XXI - Desvio: falha no cumprimento ou não atendimento de limite crítico, denotando este estar sub ou sobrepassado;

XXII - Fluxograma de produção: é a esquematização sequencial detalhando as etapas do processo de elaboração de cada produto;



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 04/2020 Fls. 4 de 7

XXIII - Lote: uma coleção de unidades específicas de uma matéria-prima ou produto com características uniformes de qualidade, tamanho, tipo e estilo, tão uniformemente quanto possível, identificado de forma comum e única, sempre produzido durante um ciclo de fabricação ou não mais de um período de produção;

XXIV - Pragas: insetos, roedores e outros tipos de animais que representem risco de contaminação direta ou indireta aos alimentos;

XXV - Procedimento Sanitário Operacional (PSO): compreende os procedimentos adotados durante a execução das atividades de processamento, visando assegurar a qualidade e segurança dos produtos. Os PSO podem incluir procedimentos de higienização ou troca de utensílios, sem considerar o PPHO inicial e final das operações;

XXVI - Aferição: é o ato ou efeito de aferir, de comparar pesos e medidas com seus respectivos padrões;

XXVII - Calibração: operação que estabelece, numa primeira etapa e sob condições especificadas, uma relação entre os valores e as incertezas de medição fornecidos por padrões e as indicações correspondentes com as incertezas associadas. As operações de calibração são baseadas na comparação dos instrumentos padrão de modo determinar a sua exatidão e verificar se essa exatidão contínua de acordo com a especificação de fabricante. É uma ferramenta básica que visa assegurar a confiabilidade de um instrumento de medição;

XXVIII - Manutenção preventiva: é aquela efetuada com o intuito de prolongar a vida útil dos equipamentos, utensílios e estruturas físicas, prevenindo a quebra ou falha;

XXIX - Manutenção corretiva: é aquela efetuada após a ocorrência de uma pane, quebra ou falha de equipamento/utensílio industrial ou parte estrutural, necessitando de reparo;

XXX - Rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e insumos utilizados em sua fabricação.

Art. 3º Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por pelos próprios estabelecimentos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos nesta Instrução Normativa, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 04/2020 Fls. 5 de 7

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º deste artigo.

Art. 4º Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com esta Instrução Normativa, entre outras normas complementares.

Art. 5º A responsabilidade de implantação e implementação dos programas de autocontrole é dos estabelecimentos, devendo seguir as normas e regulamentos técnicos pertinentes.

§ 1º O plano escrito dos programas de autocontrole deverá ser aprovado, datado e assinado, tanto pelo responsável legal quanto pelo responsável técnico do estabelecimento, que se tornarão os responsáveis pela sua implementação.

§ 2º Inclui-se nas responsabilidades mencionadas no *caput* deste artigo:

- I - o treinamento e capacitação de pessoal;
- II - a condução dos procedimentos das operações de manipulação de alimentos;
- III - a monitorização e verificação dos procedimentos e de sua eficiência;
- IV - a revisão das ações corretivas e preventivas em situações de desvios e alterações tecnológicas dos processos industriais.

Art. 6º Os requisitos essenciais de higiene e de procedimentos a serem desenvolvidos e aplicados nos estabelecimentos registrados e em processo de registro serão baseados em processos de produção estruturados nos seguintes Programas de Autocontrole (PAC):

- I - Manual de Boas Práticas de Fabricação;
- II - Água de abastecimento e gelo;
- III - Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;
- IV - Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores;
- V - Iluminação;
- VI - Ventilação;
- VII - Limpeza e sanitização (Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO);
- VIII - Controle integrado de pragas;



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 04/2020 Fls. 6 de 7

- IX - Manutenção das instalações e equipamentos industriais;
- X - Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- XI - Águas residuais e resíduos sólidos;
- XII - Controle de insumos (matéria prima, ingredientes e material de embalagem);
- XIII - Controle de formulação dos produtos e combate à fraude;
- XIV - Rastreabilidade e Programa de recolhimento de produtos (*Recall*);
- XV - Análises laboratoriais;
- XVI - Bem-estar animal e abate humanitário (Estabelecimento de abate);
- XVII - Controle de Temperaturas;
- XVIII - Procedimentos Sanitários das Operações (PSO);
- XIX - Manual de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

Parágrafo único. Outros programas de autocontrole poderão ser elaborados pelo estabelecimento ou exigidos pelo SIM, de acordo com os processos de produção de cada estabelecimento.

Art. 7º A implementação dos programas de autocontrole descritos no art. 6º observará o seguinte cronograma:

I - estabelecimentos já registrados no SIM:

a) prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contado da data de publicação desta instrução normativa, para implementação dos programas de autocontrole relacionados nos incisos I a X do art. 6º;

b) prazo máximo de 6 (seis) meses, contado da data de publicação desta instrução normativa, para implementação dos programas de autocontrole relacionados nos incisos XI a XIX do art. 6º;

II - estabelecimentos em processo de registro: prazo máximo de 30 (trinta) dias, contado da data de publicação desta instrução normativa, para implementação dos programas de autocontrole relacionados no art. 6º;

III - estabelecimentos que, por qualquer razão, não implantaram ainda os programas de autocontrole: prazo máximo de 6 (seis) meses, contado da data de publicação desta instrução normativa, para implementação dos programas de autocontrole relacionados no art. 6º.

Art. 8º Compete ao SIM a fiscalização e verificação da implantação e implementação dos programas de autocontrole, conforme estabelecido nesta instrução normativa.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 04/2020 Fls. 7 de 7

Art. 9º O não cumprimento das normas estabelecidas por esta instrução normativa implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na Lei Municipal nº 1.831, de 14 de junho de 2015 e no Decreto Municipal 6.435 de 30 de maio de 2019, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

Art. 10. Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Estância Turística de Paraguaçu Paulista-SP, 5 de agosto de 2020.

CÍNTIA MARIA RIBEIRO LOURENÇO
Médica Veterinária
Chefe do Serviço de Inspeção Municipal
Departamento de Agricultura e Meio Ambiente

SÁBADO, 08 DE AGOSTO DE 2020

PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA

DECRETO Nº 6.600, DE 6 DE AGOSTO DE 2020

Homologa a Instrução Normativa nº 4/2020 do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), que torna obrigatória, para o funcionamento dos estabelecimentos industriais e entrepostos de produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), a implantação e a implementação dos Programas de Autocontrole.

ALMIRA RIBAS GARMS, Prefeita do Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, Estado de São Paulo, usando de atribuições que são conferidas pela legislação vigente;

Considerando o disposto na Lei Municipal nº 1.831 de 14 de junho de 1995, que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal de Paraguaçu Paulista e dá outras providências;

Considerando o disposto no Decreto Municipal nº 6.435, de 30 de maio de 2019, que regulamenta a prévia inspeção e fiscalização sanitária e industrial de produtos de origem animal no âmbito do Município;

Considerando os termos do Processo Administrativo nº 2800/2020;

DECRETA:

Art. 1º Fica homologada a Instrução Normativa nº 4, de 5 de agosto de 2020, expedida pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento, que torna obrigatória, para o funcionamento dos estabelecimentos industriais e entrepostos de produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), a implantação e a implementação dos Programas de Autocontrole.

Parágrafo único. A Instrução Normativa integra este decreto, em anexo.

Art. 2º Este decreto e a Instrução normativa anexa entram em vigor na data de sua publicação.

Estância Turística de Paraguaçu Paulista-SP, 6 de agosto de 2020.

ALMIRA RIBAS GARMS

Prefeita

REGISTRADO nesta Secretaria em livro próprio, na data supra e PUBLICADO por Edital afixado em lugar público de costume.

VIVALDO ANTONIO FRANCISCHETTI

Chefe de Gabinete

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 5 DE AGOSTO DE 2020

Torna obrigatória, para o funcionamento dos estabelecimentos industriais e entrepostos de produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), a implantação e a implementação dos Programas de Autocontrole.

A CHEFE DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, usando de atribuições que são conferidas pela legislação vigente e tendo em vista o disposto no art. 6º da Lei Municipal nº 1.831, de 14 de junho de 1995, e no art. 15 do Decreto Municipal nº 6.435, de 30 de maio de 2019;

Considerando a adoção de um modelo de inspeção sanitária baseado em controle de processos, fundamentando-se na inspeção contínua e sistemática de todos os fatores que, de alguma forma, podem interferir na qualidade higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos de origem animal entregues para o consumo da população, acompanhando os avanços da legislação no tocante às responsabilidades dos fabricantes;

Considerando o Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que estabeleceu os procedimentos de verificação dos programas de autocontrole;

Considerando que os Programas de Autocontrole são programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, a fim de controlar cada um dos processos envolvidos na produção de alimentos, assegurando a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos;

RESOLVE:

Art. 1º Esta Instrução Normativa torna obrigatória, para o funcionamento dos estabelecimentos industriais e entrepostos de produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), a implantação e a implementação dos Programas de Autocontrole (PAC).

Art. 2º Para fins desta Instrução Normativa, são adotadas as seguintes definições:

I - Programas de autocontrole: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

II - Boas Práticas de Fabricação - BPF: condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

III - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

IV - Procedimento Operacional Padrão (POP): é a descrição pormenorizada e objetiva de instruções, técnicas e operações rotineiras a serem utilizadas visando à proteção, à garantia de preservação da qualidade e a inocuidade das matérias-primas, do produto final e da segurança dos manipuladores;

V - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC: sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

VI - Controle da qualidade: é a pessoa ou grupo de pessoas do estabelecimento com conhecimento do processo produtivo na parte tecnológica, na área em questão e que possua autonomia para a tomada de decisões, apto a descrever e supervisionar os programas de autocontrole implantados;

VII - Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

VIII - Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações dos equipamentos e dos utensílios;

IX - Desinfecção ou Sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a segurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

X - Esterilização: é o processo de destruir todas as formas de vida microbianas que possam contaminar materiais e objetos, como vírus, bactérias, fungos e outros, por meio da utilização de agentes químicos ou físicos;

XI - Perigo: causas potenciais de danos inaceitáveis que possam tornar um alimento impróprio ao consumo e afetar a saúde do consumidor, ocasionar a perda da qualidade e da integridade econômica dos produtos, podendo ser de natureza biológica, física ou química;

XII - Risco: é a probabilidade de ocorrência de um perigo à saúde pública, de perda da qualidade de um produto ou alimento ou de sua integridade econômica;

XIII - Ponto Crítico de Controle (PCC): qualquer ponto, operação, procedimento ou etapa do processo de fabricação ou preparação do produto, onde se aplicam medidas preventivas de controle sobre um ou mais fatores, como objetivo de prevenir, reduzir a limites aceitáveis ou eliminar os perigos para a saúde, a perda da qualidade e a fraude econômica;

XIV - Limite Crítico: valor ou atributo estabelecido, que não deve ser excedido, no controle do ponto crítico;

XV - Limite de Segurança (ou Operacional): valor ou atributo mais estreito ou restrito que o limite crítico e que é parâmetro utilizado para reduzir o risco;

XVI - Ações corretivas: ações a serem adotadas quando o limite de segurança ou limite crítico é excedido;

XVII - Ações preventivas: procedimentos ou fatores empregados nas etapas ou processos de produção que visam controlar um perigo à saúde, de perda da qualidade de um produto ou alimento ou de sua integridade econômica;

XVIII - Monitorização: sequência planejada de observações ou medições devidamente registradas para avaliar se um parâmetro contido no manual do PAC ou o PCC está sob controle;

XIX - Verificação: uso de métodos, procedimentos ou testes, executados sistematicamente pela empresa, inspeção ou fiscalização para assegurar a efetividade dos programas de autocontrole;

XX - Registros: anotações realizadas em documento auditável objetivando o registro de parâmetros de controle;

XXI - Desvio: falha no cumprimento ou não atendimento de limite crítico, denotando este estar sub ou sobrepassado;

XXII - Fluxograma de produção: é a esquematização sequencial detalhando as etapas do processo de elaboração de cada produto;

XXIII - Lote: uma coleção de unidades específicas de uma matéria-prima ou produto com características uniformes de qualidade, tamanho, tipo e estilo, tão uniformemente quanto possível, identificado de forma comum e única, sempre produzido durante um ciclo de fabricação ou não mais de um período de produção;

XXIV - Pragas: insetos, roedores e outros tipos de animais que representem risco de contaminação direta ou indireta aos alimentos;
XXV - Procedimento Sanitário Operacional (PSO): compreende os procedimentos adotados durante a execução das atividades de processamento, visando assegurar a qualidade e segurança dos produtos. Os PSO podem incluir procedimentos de higienização ou troca de utensílios, sem considerar o PPHO inicial e final das operações;

XXVI - Aferição: é o ato ou efeito de aferir, de comparar pesos e medidas com seus respectivos padrões;

XXVII - Calibração: operação que estabelece, numa primeira etapa e sob condições especificadas, uma relação entre os valores e as incertezas de medição fornecidos por padrões e as indicações correspondentes com as incertezas associadas. As operações de calibração são baseadas na comparação dos instrumentos padrão de modo determinar a sua exatidão e verificar se essa exatidão continua de acordo com a especificação de fabricante. É uma ferramenta básica que visa assegurar a confiabilidade de um instrumento de medição;

XXVIII - Manutenção preventiva: é aquela efetuada com o intuito de prolongar a vida útil dos equipamentos, utensílios e estruturas físicas, prevenindo a quebra ou falha;

XXIX - Manutenção corretiva: é aquela efetuada após a ocorrência de uma pane, quebra ou falha de equipamento/utensílio industrial ou parte estrutural, necessitando de reparo;

XXX - Rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e insumos utilizados em sua fabricação.

Art. 3º Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por pelos próprios estabelecimentos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos nesta Instrução Normativa, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º deste artigo.

Art. 4º Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com esta Instrução Normativa, entre outras normas complementares.

Art. 5º A responsabilidade de implantação e implementação dos programas de autocontrole é dos estabelecimentos, devendo seguir as normas e regulamentos técnicos pertinentes.

§ 1º O plano escrito dos programas de autocontrole deverá ser aprovado, datado e assinado, tanto pelo responsável legal quanto pelo responsável técnico do estabelecimento, que se tornarão os responsáveis pela sua implementação.

§ 2º Inclui-se nas responsabilidades mencionadas no caput deste artigo:

I - o treinamento e capacitação de pessoal;

II - a condução dos procedimentos das operações de manipulação de alimentos;

III - a monitorização e verificação dos procedimentos e de sua eficiência;

IV - a revisão das ações corretivas e preventivas em situações de desvios e alterações tecnológicas dos processos industriais.

Art. 6º Os requisitos essenciais de higiene e de procedimentos a serem desenvolvidos e aplicados nos estabelecimentos registrados e em processo de registro serão baseados em processos de produção estruturados nos seguintes Programas de Autocontrole (PAC):

I - Manual de Boas Práticas de Fabricação;

II - Água de abastecimento e gelo;

III - Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;

IV - Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores;

V - Iluminação;

VI - Ventilação;

VII - Limpeza e sanitização (Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO);

VIII - Controle integrado de pragas;

IX - Manutenção das instalações e equipamentos industriais;

X - Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;

XI - Águas residuais e resíduos sólidos;

XII - Controle de insumos (matéria prima, ingredientes e material de embalagem);

XIII - Controle de formulação dos produtos e combate à fraude;

XIV - Rastreabilidade e Programa de recolhimento de produtos (Recall);

XV - Análises laboratoriais;

XVI - Bem-estar animal e abate humanitário (Estabelecimento de abate);

XVII - Controle de Temperaturas;

XVIII - Procedimentos Sanitários das Operações (PSO);

XIX - Manual de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

Parágrafo único. Outros programas de autocontrole poderão ser elaborados pelo estabelecimento ou exigidos pelo SIM, de acordo com os processos de produção de cada estabelecimento.

Art. 7º A implementação dos programas de autocontrole descritos no art. 6º observará o seguinte cronograma:

I - estabelecimentos já registrados no SIM:

a) prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contado da data de publicação desta instrução normativa, para implementação dos programas de autocontrole relacionados nos incisos I a X do art. 6º;

b) prazo máximo de 6 (seis) meses, contado da data de publicação desta instrução normativa, para implementação dos programas de autocontrole relacionados nos incisos XI a XIX do art. 6º;

II - estabelecimentos em processo de registro: prazo máximo de 30 (trinta) dias, contado da data de publicação desta instrução normativa, para implementação dos programas de autocontrole relacionados no art. 6º;

III - estabelecimentos que, por qualquer razão, não implantaram ainda os programas de autocontrole: prazo máximo de 6 (seis) meses, contado da data de publicação desta instrução normativa, para implementação dos programas de autocontrole relacionados no art. 6º.

Art. 8º Compete ao SIM a fiscalização e verificação da implantação e implementação dos programas de autocontrole, conforme estabelecido nesta instrução normativa.

Art. 9º O não cumprimento das normas estabelecidas por esta instrução normativa implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na Lei Municipal nº 1.831, de 14 de junho de 2015 e no Decreto Municipal 6.435 de 30 de maio de 2019, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

Art. 10. Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Estância Turística de Paraguaçu Paulista-SP, 5 de agosto de 2020.

CÍNTIA MARIA RIBEIRO LOURENÇO

Médica Veterinária

Chefe do Serviço de Inspeção Municipal

Departamento de Agricultura e Meio Ambiente