

**SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, AGRICULTURA, INDÚSTRIA E
COMÉRCIO**

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL -SIM

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 07/2026

Estabelece Procedimentos e Modelos para à
Verificação Oficial dos Programas de
Autocontrole do Serviço de Inspeção
Municipal para os estabelecimentos

A Secretária Municipal Desenvolvimento Econômico, Agricultura, Indústria e Comércio, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Municipal nº 3.405/2023 de 28 de fevereiro de 2023 e pelo Decreto nº 3.487/2023 de 01 de março de 2023.

Art. 1º. Este programa tem a finalidade de Estabelece Procedimentos e Modelos para à Verificação Oficial dos Programas de Autocontrole do Serviço de Inspeção Municipal para estabelecimentos com inspeção periódica, assim que houverem estabelecimentos de inspeção permanentes uma nova norma técnica deverá ser elaborada.

Art. 2º. Fica definido que as verificações oficiais nos documentos de verificação in loco de estabelecimentos de inspeção periódica devam abranger os procedimentos executados, os registros gerados e as verificações dos autocontroles realizadas nos estabelecimentos além de outros documentos de suporte.

Art. 3º. A frequência das verificações oficiais dos programas de auto controle do serviço de inspeção ficam definidas semestralmente, podendo ocorrer com maior frequência a critério do SIM.

Art. 4º. As amostragens para a verificação periódica oficial de autocontrole devem seguir o disposto no Quadro 01 abaixo:

Quadro 01: Amostragem e sistemática da verificação oficial a ser aplicada a cada elemento de controle, na planilha oficial de verificação in loco no serviço de inspeção **(ANEXO I)**.

Nº e descrição do elemento de controle	Meses avaliados	Delimitação da seção ou setor	Etapa/ processo
01- Manutenção de equipamentos	Dia/ mês	Setor / seção	Verificar as condições dos equipamentos em todos os setores
02- Água de abastecimento		Pontos de coleta	Verificar o monitoramento
03- Controle integrado de pragas		Armadilhas e dispositivos contra acesso de pragas	Verificar o mapa das iscas e vestígios de pragas
04- Higiene industrial e operacional		Setor/ seção	Todos os setores e equipamentos
05- Higiene e hábitos higiênicos dos colaboradores		Funcionários	Todos os manipuladores
06 Procedimentos operacionais sanitários		Procedimento	
07 Controle de matérias primas		Recebimento matéria prima	
		Recebimento ingredientes/ insumos	
		Recebimento ingredientes/ insumos elaborados (bacon, queijo...)	
08 Controle de temperaturas		Setor	
		Processamento	
		Produtos prontos	
09- APPCC		Todos os PACs	Monitoramento/ observação direta / ação corretiva
10 Análises laboratoriais		Auto controle?	
11 Controle de formulação		Produto registrado	Formulação / processo / rotulo
12- Rastreabilidade e recolhimento		Lote ou produto elaborado	Produção/ mercado/ recolhimento

Art. 5º. O setor ou seção consiste em cada parte do estabelecimento com seus equipamentos, instalações e utensílios incluindo forro, paredes, piso, drenos e outras estruturas eventualmente presentes, ou subdivisões de uma área de inspeção que compreende o espaço onde está inserido o equipamento, instalações e utensílios, limitada por parede, piso e teto, levando-se em consideração o tempo necessário para realização da inspeção visual das superfícies. Um setor/ seção pode ser constituída por várias subdivisões.

Art. 6º. Os pontos de coleta de água consistem em todos os pontos de coleta identificados pelo estabelecimento abrangendo captação após tratamento, reservatórios, distribuição e eventuais equipamentos.

Art. 7º. Os procedimentos sanitários operacionais são os procedimentos executados durante aquelas etapas de fabricação identificadas como críticas em relação a possibilidade de contaminação cruzada do produto.

Art. 8º. Na verificação oficial, deverão ser consideradas, entre outras, as seguintes orientações em cada elemento de controle:

I - Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração):

a) Avaliar os setores/seções, suas instalações, equipamentos e seus utensílios foram localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, e funcionam de acordo com o uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada, e estão em condição sanitária de operação.

b) Avaliar se os setores/seções dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção ou reinspeção.

c) Avaliar se os setores/seções dispõem de ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, a umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal e impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.

d) Avaliar se os setores/seções dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e capaz de drenar o volume produzido, bem como se é capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável.

e) Avaliar se os setores/seções dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.

II - Água de Abastecimento:

a) Avaliar se o estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição.

b) Avaliar se o estabelecimento dispõe de pontos de coleta de água identificados e representativos do sistema de captação após o tratamento, reservatório e distribuição da água, e nos equipamentos que se fizerem necessários.

c) Avaliar se o vapor e o gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal foram obtidos de forma a garantir sua inocuidade.

d) Mensurar o cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta.

III - Controle Integrado de Pragas:

a) Avaliar se o controle ou o programa é eficaz e contínuo, de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área no complexo industrial.

b) Avaliar *in loco* as armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas e o perímetro do estabelecimento.

IV - Higiene Industrial e Operacional:

a) Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que os equipamentos, utensílios setores e seções sejam limpas e sanitizadas durante as operações, de acordo com a natureza do processo de fabricação.

b) A avaliação abrange a implementação, o monitoramento, a verificação e as ações corretivas.

c) A implementação traduz-se na execução dos procedimentos descritos no plano envolvendo a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, e tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes.

d) O monitoramento operacional consiste em avaliar se os equipamentos, utensílios setores e seções mantêm ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos.

e) A verificação consiste em avaliar se o monitoramento ou se a implementação está sendo realizados da forma adequada conforme plano escrito.

f) As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando

I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

IV – As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à Saúde Pública, ou que estejam adulterados, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo.

g) Neste elemento deve ser avaliada também a higienização dos reservatórios de água de abastecimento.

V - Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários:

a) Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal adotam práticas higiênicas e de asseio pessoal, e são submetidos a controle ou avaliação de saúde.

b) Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são treinados considerando as atividades que desempenham.

VI - Procedimentos Sanitários Operacionais:

a) Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais foram mapeados considerando o processo produtivo.

b) Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais estão sendo executados conforme previsto no programa escrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto.

VII – Controle de Matéria-prima:

a) Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado.

b) Avaliar se há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional.

c) As embalagens utilizadas em produtos esterilizados devem ser avaliadas quando a resistência e selagem ou recravação.

VIII - Controle de temperaturas:

a) Avaliar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação.

b) Mensurar as temperaturas de ambientes, equipamentos, operações e de produtos/matérias-primas, conforme o caso.

c) Nos processos produtivos que envolvam cozimento deve ser avaliada a validação térmica correspondente e o cozimento propriamente dito no elemento de controle do APPCC quando este for considerado um PCC.

IX - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle:

a) Avaliar se há implantado o sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação. O APPCC pode ser verificado nas seguintes etapas: Monitoramento – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

b) Verificação – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente. Ação corretiva/preventiva – deve-se avaliar se as ações executadas considerando:

I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

IV – As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à Saúde Pública, ou que estejam adulterados, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo.

c) Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC e seus resultados.

d) No caso de estabelecimentos de abate a mensuração do PCC que contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças é obrigatória.

X - Análises laboratoriais (autocontrole): avaliar se seguem o cronograma definido, se possui, se será implementado;

a) Avaliar se as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas frequências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente.

b) Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes.

XI - Controle de formulação de produtos e combate à fraude:

a) Avaliar se a formulação, processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o registrado e se garantem a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto de origem animal.

b) Na formulação deve-se observar se a composição do produto registrada corresponde ao constatado in loco. Verificar se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas. Verificar se a matéria-prima empregada corresponde realmente a declarada seja na sua natureza ou quantidade (Exemplo: troca de espécies do pescado, uso de CMS em quantidade acima do permitido ou em produtos em que seu uso é proibido, adição de soro de leite, adição de temperos seja por injeção ou tumbleamento).

c) No processo de fabricação deve-se observar se os parâmetros indicados no processo produtivo foram respeitados conforme a natureza do produto. Exemplo: se o produto for maturado, o tempo e condições de maturação, se o produto for defumado, o método de defumação empregado, se o produto for salgado, o tempo de salga.

d) Realizar as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos. Exemplo: dripping test, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado.

e) Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado.

XII - Rastreabilidade e recolhimento:

a) Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição.

b) A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado.

c) A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento no sentido de resguardar seu processo produtivo do uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto ou mercado.

d) Avaliar se o estabelecimento dispõe de programa de recolhimento e, em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada.

Art. 9º. A verificação documental em estabelecimento de inspeção periódica (**ANEXO II**) deve ser realizada semestralmente.

Art. 10º. Ela consiste na revisão dos registros do estabelecimento para comparação com achados da verificação in loco, revisando as planilhas em dias alternados de registros gerados pela empresa dentro do período avaliado, distintos ou não, para cada elemento de inspeção.

Art. 11º. As não conformidades encontradas e anotadas na planilha deverão ser respondidas pelo estabelecimento em plano de ação, o qual deverá ser respondido em no máximo trinta dias a partir da data em que a verificação documental for recebida pelo estabelecimento.

Art. 12º. O plano de ação deverá conter os seguintes itens: elemento de controle e número, deficiência registrada, medida corretiva proposta ou realizada, data proposta ou de realização, medida preventiva proposta ou realizada, data proposta ou de realização, data e resultado da verificação oficial (atendido, não atendido, no prazo), rubrica do servidor do SIM responsável pela verificação oficial.

Art. 13º. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Severiano de Almeida, 30 de junho de 2026

CELITO BOLZAN
COORDENADORA DO S.I.M

ANEXO I

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO IN LOCO

Estabelecimento:

SIM:

Data: __/__/__

01 - Manutenção (iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)				
Área/Instalação/ Equipamento/ Utensílio/ Instrumento	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				

02 - Água de abastecimento						
Ponto de coleta /Reservatório /Sistema de tratamento /Equipamento	Cloro residual livre (ppm)*	pH	Há não conformidade ? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável
*Preencher quando aferido.						
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

03 - Controle integrado de pragas				
Área/Instalação/ Equipamentos	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				

04 - Higiene industrial e operacional						
Área/Instalação/ Equipamento/Ut ensílio/ Instrumento	Pré/ Operacional	Implementação /Monitoramento /Verificação/ Ação Corretiva)	Há não conformida de? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

05 - Higiene e Hábitos higiênicos dos funcionários				
Área/Instalação/ Equipamentos	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:
--

06 - Procedimentos sanitários operacionais				
Área/Instalação/Equipamentos/ operações	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				

07- Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem				
Matéria-prima/Insumo	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				

08- Controle de temperatura					
Área/Instalação/ Equipamento/ Produto/Operação	Observação direta/ Mensuração direta*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável
*No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote/e o valor encontrado). Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

09 – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC						
PCC	Monitoramento/ Verificação/ Ação Corretiva	Observação direta/ Mensuração direta*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável
* No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado em relação ao limite crítico do PCC). Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

11 - Controle de formulação de produtos e combate à fraude				
Formulação/Processo/Rótulo	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				

12 – Rastreabilidade e recolhimento				
Produto/ Operação/ Mercado /Destinação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Hora	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				

ANEXO II

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO DOCUMENTAL

Estabelecimento:

SIM:

Data: ____/____/____

ELEMENTOS DE CONTROLE	PROCEDIMENTO	*NÃO CONFORME (X)
01	Manutenção iluminação, ventilação, águas residuais e calibração	
02	Água de abastecimento	
03	Controle integrado de pragas	
04	Programa escrito de higiene industrial e operacional	
	Registros de implementações e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registro de verificações e ações corretivas Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
06	Procedimentos sanitários operacionais	
07	Controle de matéria-prima inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem	
08	Controle de temperatura	
09	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	
	Registros de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registros de validação do programa escrito Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
10	Análises Laboratoriais (Programa de Autocontrole)	
11	Controle de formulação e produtos e combate à fraude	
12	Rastreabilidade e recolhimento	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

*Marcar com um "X" quando for considerado não conforme

NOME DO VETERINÁRIO FISCAL RESPONSÁVEL