



DAIANE DA CRUZ FERREIRA

**ESTÁGIO SUPERVISIONADO REALIZADO NA
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MG**

**LAVRAS-MG
2022**

DAIANE DA CRUZ FERREIRA

**ESTÁGIO SUPERVISIONADO REALIZADO NA
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MG**

Relatório de estágio supervisionado apresentado à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do curso de Medicina Veterinária, para obtenção do título de Bacharel.

Prof. Djeison Lutier Raymundo
Orientador

**LAVRAS-MG
2022**

DAIANE DA CRUZ FERREIRA

**ESTÁGIO SUPERVISIONADO REALIZADO NA SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL
DE AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MG**

**SUPERVISED INTERNSHIP CARRIED OUT AT THE FEDERAL
SUPERINTENDENCE OF AGRICULTURE, PEW AND SUPPLY - MG**

Relatório de estágio supervisionado apresentado à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do curso de Medicina Veterinária, para obtenção do título de Bacharel.

APROVADO em 18 de janeiro de 2022.

Dr^a. Carolina Fontes Prezotto – MAPA

Médico Veterinário Residente Whendril G. Oliveira – UFLA

Prof. Djeison Lutier Raymundo
Orientador

**LAVRAS-MG
2022**

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, por conceder sabedoria e discernimento diante de todas as oportunidades e desafios que tive ao longo desta caminhada.

Aos meus familiares agradeço todo o apoio, em especial a minha mãe Noeme - *in memoriam*, que mesmo sob dificuldades se manteve firme em seu papel de mãe e pai e não mediu esforços para educar e transmitir seus valores tão preciosos. Deus permita que você veja que esta conquista também é sua.

Ao meu companheiro João Pedro, que esteve comigo desde o início desta jornada e vibrou comigo a cada meta alcançada. Agradeço por todo carinho, paciência e consolo nos momentos conturbados.

A todas as amigas de Florestal e aos amigos que conquistei no decorrer do curso, em especial a Daniela Aoki, Whendril Gervasio, Mariana Schwarz, Elizabeth Beraldo, Bianca Caciano e Maristela Dias. Desejo sucesso genuíno à vida profissional de todos.

Aos docentes do curso e funcionários da Universidade Federal de Lavras por todos os ensinamentos e dedicação. Em especial a professora Suely, pelo incentivo na realização de atividades extraclasse, o que me permitiu uma visão mais ampla da graduação. Aos professores e vinculados ao setor de Patologia Animal, especialmente ao professor Djeison Lutier Raymundo, pelo qual tenho sincera admiração, deixo meus profundos agradecimentos por todo apoio, cuidado e ensinamentos.

Finalmente agradeço à supervisora deste estágio Ivana Gomes de Faria, que carinhosamente pude chamá-la de 'mãe Ivana'. Serei eternamente grata por sua acolhida, confiança, conversas, risos e choros. Obrigada por todo aprendizado profissional e pessoal, e por acreditar em mim quando nem mesmo eu acreditei. À equipe do SIF 904, Carolina, Leidiane, Jucelene e Cecília, pela recepção, amizade e carinho. Agradeço pelos momentos inesquecíveis que passamos juntas, e por terem sido minha família durante a melhor experiência que vivi durante a graduação.

*“Sabedoria é saber o que fazer
Habilidade é saber como fazer
Virtude é fazer.”*

David Starr Jordan

RESUMO

O presente relatório de estágio supervisionado relata as atividades desenvolvidas em cumprimento da disciplina PRG 107 - Estágio Supervisionado, realizado na Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento sob supervisão da Auditora Fiscal Federal Agropecuária Ivana Gomes de Faria e orientação do professor Dr. Djeison Lutier Raymundo, no período de 11 de junho a 28 de novembro de 2021, perfazendo total de 720 horas. No decorrer do estágio foi possível acompanhar desde a inspeção *ante mortem* à expedição de produtos cárneos e derivados de suínos e pescado, assim como o processamento e industrialização envolvidos na produção de ovos *in natura* e ovoprodutos. Houve estudo dos programas de autocontrole implantados, acompanhamento de verificações documentais e *in loco*, coleta e acondicionamento de amostras oficiais para análises laboratoriais e verificação de planos de ação. Finalizada a descrição das atividades realizadas, o presente trabalho traz as principais deficiências identificadas nos programas de autocontrole de quatro estabelecimentos auditados. A realização do estágio permitiu a consolidação dos conhecimentos da inspeção de produtos de origem animal e aprofundado aprendizado sobre gestão de qualidade. Além disso, as auditorias nos estabelecimentos de inspeção periódica proporcionaram ampla visão prática da realidade das indústrias de produtos de origem animal.

Palavras-chave: Autocontrole. Indústrias. Qualidade.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Carrinho de transporte industrial deficiente em manutenção (A), suporte pra hastes sem rodas para transporte (B).....	25
Figura 2 – Lâmpada queimada em recinto industrial.....	26
Figura 3 – Remoção manual de condensação em exaustor.....	27
Figura 4 – Capacidade de drenagem excedida de ralo sifonado	28
Figura 5 – Termômetro de câmara fria aferido (A) e balança com etiqueta de calibração (B).	29
Figura 6 – Exemplo de equipamento para mensuração de cloro e pH da água de abastecimento	30
Figura 7 – Condições favoráveis a atração de pragas (A) e armadilha sem identificação (B).	31
Figura 8 – Equipamento com limpeza precária	32
Figura 9 – Luva (A) e faca (B) em locais inapropriados durante intervalo	33
Figura 10 – Embalagens primárias em local inadequado com excesso de água	35
Figura 11 – Temperatura de esterilizador coletivo conforme	36
Figura 12 – Controle de rastreabilidade de produto pronto.....	39
Figura 13 – Animais com hérnia segregados para abate mediato	41

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Estabelecimentos sob regime de inspeção periódica acompanhados.....	13
Tabela 2 – Atividades desenvolvidas no estágio supervisionado no SIF 904, no período de 11 de junho a 28 de novembro de 2021.....	14
Tabela 3 – Atividades desenvolvidas no estágio supervisionado nos estabelecimentos sob regime de inspeção periódica, no período de 11 de junho a 28 de novembro de 2021.....	17

LISTA DE SIGLAS

ABPA	Associação Brasileira de Proteína Animal
AFFA	Auditor Fiscal Federal Agropecuário
APPCC	Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
ASOs	Atestados de Saúde Ocupacional
BPF	Boas Práticas de Fabricação
CIP	Controle Integrado de Pragas
DIF	Departamento de Inspeção Final
DIPOA	Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
DTAs	Doenças Transmitidas por Alimentos
EPIs	Equipamentos de Proteção Individual
GTAs	Guias de Trânsito Animal
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MER	Material Especificado de Risco
PAC	Programa de Autocontrole
PCC	Ponto Crítico de Controle
PPHO	Procedimento Padrão de Higiene Operacional
PSO	Procedimentos Sanitários Operacionais
RE	Risco Estimado
RIISPOA	Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
SFA-MG	Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais
SIF	Serviço de Inspeção Federal

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	11
2	DESCRIÇÃO GERAL DOS LOCAIS DE ESTÁGIO.....	12
3	DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES REALIZADAS.....	14
3.1	Estudo dos programas de autocontrole.....	17
3.2	Verificações oficiais dos elementos de controle.....	18
4	INTRODUÇÃO AOS PROGRAMAS DE QUALIDADE	21
4.1	Boas práticas de fabricação (BPF)	21
4.2	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO).....	21
4.3	Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).....	21
4.4	Programas de Autocontrole (PAC)	21
4.4.1	Objetivo e justificativa	22
4.4.2	Critério para coleta dos dados.....	22
4.4.3	Principais deficiências identificadas por elemento de controle	23
4.4.3.1	Manutenção de instalações e equipamentos	24
4.4.3.2	Iluminação.....	25
4.4.3.3	Ventilação	26
4.4.3.4	Águas residuais.....	27
4.4.3.5	Calibração e aferição de instrumentos de controle de processos.....	28
4.4.3.6	Água de abastecimento.....	29
4.4.3.7	Controle integrado de pragas.....	30
4.4.3.8	Higiene industrial e operacional	31
4.4.3.9	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	32
4.4.3.10	Procedimentos sanitários operacionais.....	33
4.4.3.11	Controle de matéria-prima, ingrediente e material de embalagem.....	34
4.4.3.12	Controle de temperaturas	35
4.4.3.13	Análise de perigos e pontos críticos de controle	36
4.4.3.14	Análises laboratoriais	37
4.4.3.15	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	38
4.4.3.16	Rastreabilidade e recolhimento	38
4.4.3.17	Respaldo para certificação oficial.....	39

4.4.3.18	Bem-estar animal.....	40
4.4.3.19	Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco	41
5	CONCLUSÕES	42
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	43
	REFERÊNCIAS	44
	APÊNDICE A: Lista Auxiliar para as Verificações <i>In loco</i> e documental....	46

1 INTRODUÇÃO

A cadeia do agronegócio brasileiro apresenta significativa representatividade para o mercado interno e externo. Segundo a Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA), o Brasil é o quarto maior produtor de carne suína, com participação de 77% no mercado interno. Quanto ao segmento de ovos, a produção brasileira exibiu um aumento de 9% em 2020 quando comparado ao ano de 2019. Uma pesquisa realizada pela ABPA constatou que 98,5% dos lares brasileiros consomem regularmente algum tipo de proteína de origem animal, com destaque para o consumo diário de ovos por metade da população nacional. A carne suína foi reconhecida neste estudo por sua praticidade de preparo e admitida como uma proteína saudável, haja vista o eficiente controle sanitário aplicado nos dias atuais (ABPA, 2021). Ao considerar a importante participação de proteínas de origem animal na alimentação humana, a atuação do profissional veterinário se torna imprescindível junto às indústrias de produtos de origem animal com o intuito de atender à exigência de fiscalização nestes estabelecimentos e alcançar um alimento inócuo, seguro e de qualidade.

Com a expansão do consumo, a qualidade deixou de ser um diferencial nas indústrias alimentícias e passou a ser requisito empregado nas organizações para atender os consumidores finais que estão cada vez mais exigentes e preocupados com a segurança dos alimentos que adquirem (BERTOLINO, 2010). Por consequência, o emprego de ferramentas de controle de qualidade é obrigatório em indústrias de alimentos de origem animal que operam em todos os processos da cadeia produtiva com a finalidade de identificar possíveis riscos aos produtos e propor soluções eficientes para contornar os problemas.

Órgãos de controle governamentais foram instaurados para assegurar a saúde pública e evitar a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Desta maneira, o Serviço de Inspeção Federal (SIF) possui profissionais veterinários que junto a agentes e auxiliares de inspeção são responsáveis por fiscalizar se as normas regulamentares são cumpridas e garantir a identidade e qualidade do produto de origem animal que chega à mesa do consumidor brasileiro (BRASIL, 2020).

Tendo consciência da importância do profissional da área de medicina veterinária para a saúde única e reconhecendo-o como essencial ao Serviço de Inspeção Federal, optou-se por realizar a parte prática da disciplina PRG 107 - Estágio Supervisionado neste órgão de fiscalização. Este trabalho relata as atividades desenvolvidas durante a disciplina, as quais objetivam a complementação dos ensinamentos obtidos durante a graduação e ser o critério de avaliação final da discente para obtenção do diploma de Médica Veterinária.

2 DESCRIÇÃO GERAL DOS LOCAIS DE ESTÁGIO

A Superintendência Federal de Agricultura Pecuária e Abastecimento em Minas Gerais (SFA-MG) firmou convênio com a Universidade Federal de Lavras (UFLA) através do Termo de Convênio de Estágio 122/2016 iniciado em 21 de julho de 2016, o qual permitiu a efetivação do presente estágio curricular obrigatório. O mesmo foi realizado sob supervisão da Auditora Fiscal Federal Agropecuária (AFFA) Ivana Gomes de Faria, graduada pela Escola de Veterinária da Universidade Federal de Minas Gerais - UFMG e mestre em Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal pela Escola de Veterinária da Universidade Federal de Minas Gerais - UFMG.

A supervisora é responsável pelo Serviço de Inspeção Federal número 904 (SIF 904) situado no abatedouro frigorífico Nutrili Indústria e Comércio de Carnes Ltda localizado na Estrada do Madeira km 3.9 Lavras/MG, CEP 37.200-000 sob caráter de inspeção federal permanente conforme exposto no Art. 11 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) (BRASIL,2017a). O estabelecimento é classificado como abatedouro frigorífico C15/AS2 suíno, com abate de 700 animais por dia. As atividades desenvolvidas consistem em abate, desossa, segregação de miúdos e processamento industrial dos produtos, além do recebimento de mercadorias de terceiros para venda direta ou desossa em concordância com o Ofício N° 26/2015 SIF 904 Lavras/MG de 12 de novembro de 2015. Possui habilitação para produção e comercialização de cortes *in natura*, carcaças, linguiça frescal, linguiça calabresa, bacon defumado, presunto, apresuntado e mortadela.

Em cumprimento ao exposto no Art. 73 do RIISPOA (BRASIL, 2017a) a empresa deve ceder colaboradores para atuarem junto ao corpo fiscal do SIF. Desta forma, o SIF 904 possui seis auxiliares de inspeção atuantes nas linhas de inspeção, quatro auxiliares de inspeção destinados ao Departamento de Inspeção final (DIF) junto à Médica Veterinária Oficial do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e por fim, duas auxiliares de inspeção alocadas no escritório do SIF.

A supervisora do presente estágio é responsável por realizar procedimentos de inspeção e fiscalização em outros dez estabelecimentos sob inspeção federal em caráter periódico, como previsto no Art. 11 do RIISPOA (BRASIL, 2017a). Durante o período de realização do estágio, foram acompanhadas auditorias oficiais nos estabelecimentos caracterizados na Tabela 1.

Tabela 1 – Estabelecimentos sob regime de inspeção periódica acompanhados.

Nome Empresarial	Número do Serviço de Inspeção Federal	Categoria do Estabelecimento
Santa Marta Comércio de Ovos Ltda - EPP	SIF 2238	Unidade de beneficiamento de ovos e derivados
Indústria de Conservas NAJU Ltda	SIF 4297	Unidade de beneficiamento de ovos e derivados
Isméria Agroindústria e Comércio de Alimentos Ltda	SIF 4034	Unidade de beneficiamento de ovos e derivados
Marcio Ferreira Magalhães - Granja ABC	SIF 821	Granja Avícola
Benedito Lemos Oliveira - Granja São Jorge	SIF 1981	Granja Avícola
Trutas NR Indústria e Comércio Ltda	SIF 2592	Abatedouro frigorífico de pescado
André Rodrigues da Paixão - Granja Meu Xodó	SIF 3812	Unidade de beneficiamento de ovos e derivados
Milton Dias Carneiro - Granja Radiante	SIF 3180	Granja Avícola
Aviário Santo Antônio Ltda	SIF 2116	Unidade de beneficiamento de ovos e derivados
Aviário Santo Antônio Ltda	SIF 3302	Unidade de beneficiamento de ovos e derivados

Fonte: Da autora (2021).

3 DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES REALIZADAS

A realização do estágio oportunizou elucidação dos conhecimentos obtidos no decorrer do curso de Medicina Veterinária, em que foi possível exercitar e sedimentar de maneira prática os ensinamentos, com ênfase nas disciplinas: Tecnologia de Carne e Pescado (GCA 133), Patologia Geral Veterinária (GMV 202), Patologia Especial Veterinária (GMV115) e Inspeção de Carne, Pescado, Ovos e Mel (GMV 176). Além disso, proporcionou aprendizado acerca da cadeia produtiva de suínos, pescado e ovos, esclareceu o âmbito de atuação de profissionais veterinários na produção de alimentos de origem animal, as atribuições de profissionais atuantes no SIF e a realidade do mercado de trabalho.

A princípio, toda a estrutura física dos setores de recepção e abate dos animais, separação de miúdos, desossa e indústria de processamento de produtos do SIF 904 foi apresentada. Nas primeiras semanas houve acompanhamento das atividades de rotina e esporádicas realizadas pela AFFA e agentes de inspeção como também a introdução à leitura do programa de autocontrole e legislações pertinentes. Durante o período do estágio preconizou-se a participação no maior número de procedimentos sob responsabilidade do SIF, em que se incluem: inspeção *ante mortem*, inspeção *post mortem*, conferência de boletins sanitários e Guias de Trânsito Animal (GTAs), verificações *in loco* e documentais dos elementos de controle, coleta, acondicionamento e envio de amostras oficiais, assim como verificação de planos de ação da empresa. As atividades desenvolvidas são apresentadas na Tabela 2, onde são detalhadas junto à data de execução.

Tabela 2 – Atividades desenvolvidas no estágio supervisionado no SIF 904, no período de 11 de junho a 28 de novembro de 2021 (continua).

Data	Atividades desenvolvidas
11, 14 e 18/06	Introdução à rotina dos setores: abate e indústria de processamento.
21/06 a 25/06	Introdução à rotina dos setores: desossa, triparia e bucharia.

Tabela 2 – Atividades desenvolvidas no estágio supervisionado no SIF 904, no período de 11 de junho a 28 de novembro de 2021 (continua).

Data	Atividades desenvolvidas
28/06 a 01/07	Acompanhamento aos setores com vistas ao elemento de controle: manutenção de instalações e equipamentos e procedimento padrão de higiene operacional.
02 e 05/07	Acompanhamento de verificação <i>in loco</i> .
09 e 16/07	Acompanhamento aos setores com vistas ao elemento de controle: água de abastecimento.
19/07 a 23/07	Acompanhamento aos setores com vistas aos elementos de controle: procedimento sanitário operacional e controle integrado de pragas.
26/07 a 30/07	Acompanhamento aos setores com vistas ao elemento de controle: controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem.
02/08 a 06/08	Acompanhamento à rotina do Departamento de Inspeção Final (DIF).
09/08 a 13/08	Acompanhamento de inspeção <i>ante mortem</i> .
16/08	Acompanhamento de necropsia.
17/08 a 20/08	Acompanhamento aos setores com vistas aos elementos de controle: controle de temperaturas e calibração e aferição de instrumentos.
23/08 a 27/08	Acompanhamento de recepção dos animais e conferência de Guias de Trânsito Animal (GTAs) e boletins sanitários.
01/09 a 03/09	Acompanhamento do setor de recepção e abate de animais com vistas ao elemento de controle: bem-estar animal.
06, 08 e 09/09	Acompanhamento aos setores com vistas ao elemento de controle: higiene e hábitos higiênicos dos funcionários.
13/09 a 17/09	Acompanhamento do setor de indústria de processamento com vistas ao elemento de controle: rastreabilidade e recolhimento.
20/09 a 24/09	Acompanhamento de inspeção <i>ante mortem</i> .
27/09	Acompanhamento de coleta de amostras oficiais.

Tabela 2 – Atividades desenvolvidas no estágio supervisionado no SIF 904, no período de 11 de junho a 28 de novembro de 2021 (conclusão).

Data	Atividades desenvolvidas
04/10 a 07/10	Levantamento de dados para acompanhamento da confecção de relatório de não conformidades identificadas.
07/10	Acompanhamento de apresentação do relatório aos gestores e controle de qualidade da empresa.
14/10	Acompanhamento de verificação <i>in loco</i> .
15/10	Acompanhamento na confecção do relatório de verificação <i>in loco</i> da NI N° 01/2017 (BRASIL, 2017b).
19/10 a 22/10	Acompanhamento do setor de indústria de processamento com vistas ao elemento de controle: controle de formulação e combate à fraude.
25/10	Acompanhamento em verificação de plano de ação.
26/10	Acompanhamento de coleta de produtos para análises físico-químicas e microbiológicas.
01/11 a 03/11	Leitura dos programas de autocontrole implantados em granja avícola.
04/11	Acompanhamento de verificação documental.
08/11 a 12/11	Leitura dos programas de autocontrole implantados em entreposto de ovos.
16/11 a 19/11	Acompanhamento a agente de inspeção nos setores de abate e desossa com vistas a conformidade dos processos.
22/11 a 26/11	Acompanhamento a agente de inspeção nos setores de bucharia, triparia e indústria de processamento com vistas a conformidade dos processos.

Fonte: Da autora (2021).

Ao acompanhar a AFFA Ivana Gomes de Faria, no decurso das auditorias em estabelecimentos de inspeção periódica realizou-se a verificação *in loco* e documental dos elementos de controle, em conformidade com o preconizado pela NI N° 01/2017 (BRASIL, 2017b); coleta, acondicionamento e envio de amostras oficiais de água, ovos e pescado, como também a verificação dos planos de ação das empresas. Os períodos das visitas para auditorias oficiais estão apresentados na Tabela 3, assim como o estabelecimento referente.

Tabela 3 – Atividades desenvolvidas no estágio supervisionado nos estabelecimentos sob regime de inspeção periódica, no período de 11 de junho a 28 de novembro de 2021.

Data	Atividades desenvolvidas
15/06 - SIF 4034 e SIF 2238	Acompanhamento de verificação documental, verificação <i>in loco</i> e coleta, acondicionamento e envio de amostras oficiais.
16/06 - SIF 821	Acompanhamento de verificação documental, verificação <i>in loco</i> e coleta, acondicionamento e envio de amostras oficiais.
17/06 - SIF 4297	Acompanhamento de verificação documental, verificação <i>in loco</i> e coleta, acondicionamento e envio de amostras oficiais.
06/07 e 07/07 - SIF 3302	Acompanhamento de verificação documental, verificação <i>in loco</i> .
08/07 - SIF 2116	Acompanhamento de verificação documental, verificação <i>in loco</i> .
12/07 - SIF 3180	Acompanhamento de verificação documental, verificação <i>in loco</i> e coleta, acondicionamento e envio de amostras oficiais.
13/07 - SIF 3812	Acompanhamento de verificação documental, verificação <i>in loco</i> e coleta, acondicionamento e envio de amostras oficiais.
14/07 e 15/07 - SIF 2592	Acompanhamento de verificação documental, verificação <i>in loco</i> e coleta, acondicionamento e envio de amostras oficiais.
31/08 - SIF 1981	Acompanhamento de verificação documental, verificação <i>in loco</i> e coleta, acondicionamento e envio de amostras oficiais.
09/09 – SIF 2592	Acompanhamento de verificação documental, verificação <i>in loco</i> .

Fonte: Da autora (2021).

3.1 Estudo dos programas de autocontrole

O primeiro mês de estágio foi destinado à ambientação dos setores existentes no SIF 904 e às atividades desenvolvidas neste abatedouro frigorífico de suínos. Outrossim, a primeira semana coincidiu com fiscalização aos SIFs 4034, 2238, 821 e 4297 onde houve conhecimento

dos programas de autocontrole implantados e apresentação da estrutura física da granja avícola (SIF 821) e das unidades de beneficiamento de ovos e derivados (SIF 4034, 2238 e 4297), classificados segundo o Art.20 do RIISPOA (BRASIL, 2017a).

Continuamente, a partir do segundo mês houve acompanhamento da auxiliar de inspeção durante o desempenho de suas responsabilidades que incluem, mas não se limitam a: auxiliar na inspeção *ante mortem* e atividades do DIF, confecção de relatório em cumprimento a Norma Interna 01 com inspeções em todos os setores do estabelecimento com vistas aos elementos de controle e conferência de prazos de planos de ação.

Concomitante, foi realizada a leitura do programa de autocontrole, regulamentações, circulares, memorandos, instruções normativas e artigos acadêmicos relacionados à escrita e implantação dos programas de autocontrole em indústrias de produtos de origem animal.

As principais legislações gerais que trazem considerações relevantes acerca dos programas de autocontrole e que também foram consideradas para elaboração deste trabalho são:

- Norma Interna DIPOA/SDA N° 01, de 08 de março de 2017.
- Decreto N° 9.013, de 29 de março de 2017, Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA.
- Portaria N° 46, de 10 de fevereiro de 1998.
- Portaria N° 368, de 4 de setembro de 1997.
- *Codex Alimentarius* - International Food Standards, revised in 2020.

É válido salientar que a Circular N° 175/2005 (BRASIL, 2005a), Circular N° 176/2005 (BRASIL, 2005b) e Ofício Circular N° 07/2009 (BRASIL, 2009) foram revogadas. Entretanto, tais legislações trazem detalhamento significativo a respeito da compreensão e implantação dos Programas de Autocontrole (PACs), por este motivo a leitura das mesmas foi considerada relevante.

3.2 Verificações oficiais dos elementos de controle

A verificação dos elementos de controle foi o procedimento acompanhado no decorrer de todo o período do estágio supervisionado, uma vez que a duração do mesmo foi longa o suficiente para abranger diferentes frequências de verificações *in loco* e documentais dos estabelecimentos. Tais verificações foram norteadas pela NI N°01/2017 (BRASIL, 2017b), a qual define a periodicidade quinzenal em que todos os elementos de controle devem ser contemplados ao menos uma vez por ano. A verificação documental deve ocorrer a cada três

meses, abrangendo-se pelo menos três elementos de controle e avaliando-se registros alternados para cada um dos elementos sorteados, um dia para cada mês. Tais medidas são adotadas em locais sob inspeção de caráter permanente, conforme exposto no Art. 3º § 1 e 2 da NI N° 01/2017 (BRASIL, 2017b).

Diante da ocorrência de não conformidades, o Controle de Qualidade da empresa é notificado oficialmente mediante documentação e tem dez dias úteis para responder ao SIF apresentando um plano de ação que conste medidas preventivas e corretivas eficientes para as não conformidades identificadas, assim como os prazos limite previstos para realização das medidas propostas, de acordo com o modelo de plano de ação sugerido pela NI N° 01/2017 no Art. 6º (BRASIL, 2017b). As medidas são avaliadas pelo SIF e em caso de indeferimento, o Controle de Qualidade deve propor novas resoluções efetivas e um novo prazo para execução do plano de ação será verificado. No que se refere à verificação documental, este procedimento também é oportuno. Caso a empresa novamente não atenda aos prazos, cabe ao SIF comunicar oficialmente, por meio de ofício, determinando um novo período que, mediante descumprimento poderá ser lavrado auto de infração para a empresa.

Os estabelecimentos sob regime de inspeção periódica possuem frequência mínima de verificação oficial *in loco* e documental variáveis, definidas igualmente à frequência mínima de fiscalização com base na NI N°02/2015 (BRASIL, 2015) que poderá ser quinzenal, bimestral, semestral ou anual em acordo com o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE). Os SIFs 2116 e 3302 possuem frequências bimestrais, o SIF 2238 e SIF 4297 frequências semestrais, SIFs 4034, 821, 1981, 3812, 3180 frequências anuais e o SIF 2592 teve frequência alterada para bimestral. Acompanhou-se uma verificação *in loco* e documental a cada auditoria no estabelecimento de pescado e nos estabelecimentos de ovos.

Deste modo, com a instauração da legislação citada, indispensavelmente, os seguintes elementos de controle devem ser contemplados:

- Manutenção de instalações e equipamentos (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração);
- Água de abastecimento;
- Controle Integrado de Pragas (CIP);
- Higiene Industrial e Operacional (PPHO);
- Higiene e Hábitos Higiênicos dos funcionários;
- Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO);
- Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem;

- Controle de temperaturas;
- Programa de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);
- Análises laboratoriais;
- Controle de formulação de produtos e combate à fraude (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação);
- Rastreabilidade e recolhimento;
- Respaldo para certificação oficial;
- Bem-estar animal;
- Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco.

4 INTRODUÇÃO AOS PROGRAMAS DE QUALIDADE

4.1 Boas práticas de fabricação (BPF)

Com a finalidade de produzir um produto de origem animal seguro, o RIISPOA define BPF como normas e ações higiênico-sanitárias desenvolvidas durante todo o processo de elaboração, a fim de assegurar a qualidade e identidade do produto (BRASIL, 2017a).

4.2 Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO)

Procedimentos de higiene implantados rotineiramente pela empresa com a intenção de evitar a contaminação direta ou cruzada dos produtos são descritos pelo RIISPOA como PPHO. Tais procedimentos desenvolvidos são realizados antes, durante e após as operações com o objetivo de manter os produtos íntegros e com qualidade (BRASIL, 2017a).

4.3 Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)

Segundo *Codex Alimentarius*, o APPCC identifica, avalia e controla os perigos significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal dentro do processo produtivo. Assim, com o desenvolvimento de um plano APPCC e a implementação dos procedimentos em acordo com o plano tendem a garantir o controle destes riscos.

Programas de pré-requisitos são necessários para a implementação e viabilização de um programa de APPCC, em que estão inclusos: BPF, PPHO, além de outras ferramentas como treinamento e rastreabilidade que atuarão como base para um eficiente sistema APPCC (CODEX ALIMENTARIUS, 2021).

4.4 Programas de Autocontrole (PAC)

O surgimento dos PAC foi motivado pela necessidade de adequação da gestão de qualidade das empresas, assim como garantir o fornecimento de produtos de origem animal seguros à população. Assim, a Circular N° 175/2005 (BRASIL, 2005a) foi criada com o intuito de estabelecer os procedimentos de verificação dos programas de autocontrole por meio de um modelo de inspeção sanitária denominado controle de processo. O controle de todo o processo visa prevenir falhas nos produtos e garantir que seja implantado pelo controle de qualidade uma frequência de monitoramento das atividades que gere dados interpretativos. Definiu-se os processos de interesse da inspeção oficial que de alguma maneira envolviam-se na condição de inocuidade do produto final, e foram agrupadas as seguintes categorias: matéria-prima, instalações e equipamentos, pessoal e metodologia de produção (BRASIL, 2005a).

Segundo o Art.12 do RIISPOA é atribuição da inspeção e fiscalização a verificação dos programas de autocontrole, que em acordo ao exposto pelo Art. 74 da legislação mencionada os estabelecimentos devem possuir programas desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos (BRASIL,2017a).

A abordagem dos PAC deve incluir, mas não se limitar a BPF, PPHO, APPCC e, quando aplicável, bem-estar animal. Admite-se meios equivalentes desde que reconhecidos pelo MAPA (BRASIL,2017a).

Os elementos de inspeção submetidos a verificação descritos na Circular N° 175/2005 (BRASIL, 2005a) foram modificados pela NI N° 01/2017 (BRASIL,2017b) com a inclusão de novos elementos de controle: rastreabilidade e recolhimento, controle de formulação e combate à fraude, bem-estar animal e identificação, segregação e destinação de material especificado de risco. O modo de verificação dos PAC anteriormente descritos pelo Ofício N° 07/2009 (BRASIL, 2009) também foi alterado por essa Norma Interna, onde o que antes eram denominados elementos de inspeção, hoje são descritos como elementos de controle que foram reestruturados com a abordagem de iluminação, ventilação, águas residuais e calibração junto a manutenção de instalações e equipamentos.

A verificação oficial dos programas ocorre por meio de avaliação *in loco* e documental (BRASIL, 2017b). Os modelos de formulários, elementos de controle, frequências e amostragens mínimas preconizadas pela inspeção e fiscalização para verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal com registro no SIF ou relacionados, foram regulamentados pela NI N° 01/2017 (BRASIL, 2017b).

4.4.1 Objetivo e justificativa

Mediante a importância do controle dos processos pela própria empresa, a possível ocorrência de penalidades e risco de perda da inocuidade dos produtos buscou-se identificar qual âmbito cada elemento de controle apresentou mais falhas, em que se fariam úteis ações imediatas e sugestões de melhorias: documental ou *in loco*.

4.4.2 Critério para coleta dos dados

Foram avaliadas quatro indústrias produtoras de alimentos de origem animal, localizadas na região sul de Minas Gerais, inspecionadas pelo SIF. Os estabelecimentos foram classificados segundo o RIISPOA, como: um abatedouro frigorífico de suínos, um abatedouro frigorífico de pescado, uma granja avícola e uma unidade de beneficiamento de ovos.

A Lista Auxiliar para as verificações *In loco* e documental, identificada como Apêndice A, foi adaptada conforme os expostos no RIISPOA (BRASIL, 2017a) e na NI N°01/2017 (BRASIL, 2017b), considerando as ações que competem ao SIF durante as verificações oficiais. Fora preenchida para cada estabelecimento amostrado durante as auditorias pela AFFA, em conformidade ao definido pelo Art. 2 da Norma Interna 01.

4.4.3 Principais deficiências identificadas por elemento de controle

Não há uma estruturação padrão para os PACs estabelecida, desde que seja elencado todos os elementos de controle pertinentes à espécie como especificados na NI N° 01/2017 (BRASIL, 2017b). Ademais, é indispensável a descrição das BPF, PPHO e APPCC como definido pelo RIISPOA (BRASIL, 2017a). Atualmente é adotado pela Gestão de Qualidade das indústrias de produtos de origem animal uma sequência de elaboração, convergente com os itens abaixo:

- Identificação do estabelecimento: localizada após a capa, a identificação consiste em descrever os dados da empresa (razão social, nome fantasia, CNPJ, endereço, número de registro no SIF, nome do proprietário, nome do representante legal, nome do responsável técnico, horário de funcionamento, entre outros dados pessoais).

Tópicos descritos para cada elemento de controle:

- Equipe de Consenso: assegura que todos os indivíduos envolvidos no programa estejam cientes da documentação e suas responsabilidades.
- Objetivo: justifica a importância do elemento de controle dentro do programa de autocontrole, demonstrando sua importância.
- Âmbito de Aplicação: apresenta os setores em que o elemento de controle é aplicável.
- Responsabilidades: cita todos os colaboradores que desenvolvem alguma função relacionada ao elemento de controle juntamente com a atribuição a ele conferida.
- Definições: descreve termos, siglas e abreviaturas que são necessários para compreensão durante a leitura do programa.
- Descrição ou Diretrizes: apresenta o ponto dentro do processo que deverá ser controlado e descreve os procedimentos a serem seguidos detalhadamente com o objetivo de garantir a eficiente implementação do programa.
- Monitoramento: cita as planilhas de monitoração, assim como deve responder às perguntas: o quê, onde, quando, quem, porquê.
- Verificação: é a auditoria dos monitoramentos, em que também se deve responder: o quê, onde, quando, quem e porquê, na escrita do programa.

- Não conformidades e ações: registra-se cada desvio identificado pela empresa junto a propostas de ações preventivas e corretivas imediatas ou mediatas a fim de evitar que o problema se torne recorrente. Ações preditivas e paliativas também podem ser adotadas.
- Registros: são as planilhas geradas pelo programa as quais devem ser identificadas, descrita a forma de indexação, forma de arquivamento, local de armazenamento, tempo de retenção e disposição.
- Legislações Referência: identifica legislações e estudos científicos utilizados para embasar o programa descrito.
- Histórico de alterações: mantém os registros de alterações realizadas em que devem constar o número da revisão, status, aprovação, descrição da alteração realizada, datar e identificar o responsável pela alteração.

4.4.3.1 Manutenção de instalações e equipamentos

Segundo a Circular N° 175/2005 (BRASIL, 2005a) o programa de manutenção tem como objetivo manter o estabelecimento em perfeito funcionamento, assim como as características originais de instalações e equipamentos aliado a manutenção da funcionalidade com a intenção de produzir produtos em conformidade ao esperado. Além disso, de acordo com o Art. 73 do RIISPOA (BRASIL, 2017a) o próprio estabelecimento deve prezar pela manutenção da funcionalidade de suas instalações e equipamentos.

No tocante a descrição deste elemento de controle, é imprescindível a elaboração de um plano de manutenção para as instalações e equipamentos, definição das unidades de inspeção e áreas de inspeção, cronograma de manutenção para instalações e equipamentos. É prudente o detalhamento das condições da estrutura física de todos os setores com o objetivo de atender a Portaria N° 368/1997 (BRASIL, 1997).

Identificou-se na verificação *in loco* mais deficiências quando comparado à verificação documental. Em 50% dos estabelecimentos foram constatadas não conformidades *in loco* do elemento de manutenção como demonstrado na Figura 1, o que permite inferir a necessidade de adequação da frequência de manutenção de instalações e equipamentos a fim de identificar tão rapidamente quanto possível, situação emergencial que exigem ações corretivas imediatas.

Figura 1 - Carrinho de transporte industrial deficiente em manutenção (A), suporte pra hastes sem rodas para transporte (B).



Fonte: Da autora (2021).

4.4.3.2 Iluminação

Iluminação de qualidade e intensidade suficientes são fundamentais para as áreas de processamento, manipulação, armazenamento e inspeção de matérias primas e produtos de acordo com a Circular N° 175/2005 (BRASIL, 2005a). Estas condições favoráveis de iluminação também são desejáveis para verificação dos processos de limpeza e higienização dos equipamentos e instalações envolvidas no processo produtivo (BRASIL, 2005a).

Este elemento de controle pode ser descrito junto à manutenção de instalações e equipamentos, desde que contemple a intensidade de lux empregada para cada área em conformidade às exigências de normas complementares. A identificação do tipo de lâmpada, sua disposição no estabelecimento e abordagem da existência ou não de luz natural no ambiente são também informações relevantes a serem descritas. Ademais, há de se considerar os levantamentos sobre o elemento de controle “iluminação” da Portaria N° 368/1997 (BRASIL, 1997).

A verificação documental não apresentou deficiências em nenhum dos estabelecimentos amostrados. Entretanto, durante a verificação *in loco*, em 25% dos estabelecimentos foi observada a presença de uma lâmpada queimada, ilustrada pela Figura 2. Foi solicitado ao

Controle de Qualidade que tomasse as medidas plausíveis, entretanto, a não conformidade não interferiu na coloração natural dos produtos e não promoveu áreas de sombreamento.

Figura 2 – Lâmpada queimada em recinto industrial.



Legenda: Lâmpada queimada indicada pela seta vermelha.

Fonte: Da autora (2021).

4.4.3.3 Ventilação

O RIISPOA (BRASIL, 2017a) afirma que todas as dependências devem possuir ventilação adequada. A implementação de ventilação eficiente nas dependências industriais promove controle de odores, vapores e condensação, o que mantém o ambiente em condições sanitárias adequadas e previne a ocorrência de irregularidades nos produtos (BRASIL, 2005a).

A abordagem deste elemento de controle junto a manutenção de instalações e equipamentos é permitida. Com relação à descrição, é indispensável citar os meios de ventilação utilizados pelo estabelecimento, os setores onde são implementados, além de comentar sobre o fluxo da corrente de ar que não deve fluir da área suja para área limpa em atendimento ao exposto na Portaria N° 368/1997 (BRASIL, 1997).

Este elemento de controle apresentou deficiência *in loco* em 25% dos estabelecimentos em que o episódio observado foi a ocorrência de condensação em nível inaceitável, demonstrado na Figura 3. A não conformidade foi levada ao Controle de Qualidade da empresa com solicitação de resolução imediata do problema. Na verificação documental não foram identificadas falhas nos estabelecimentos deste estudo.

Figura 3 – Remoção manual de condensação em exaustor.



Fonte: Da autora (2021).

4.4.3.4 Águas residuais

O sistema de recolhimento de águas residuais é essencial para evitar cruzamento de fluxos ou contaminação da água de abastecimento, além de ser submetida a tratamento previamente à sua liberação. Em consonância com a Portaria N° 368/1997 (BRASIL, 1997), o sistema de evacuação de efluentes e águas residuais deve funcionar em perfeitas condições.

Este elemento de controle também pode ser descrito junto a manutenção de instalações e equipamentos. Na descrição de controle das águas residuais, deve-se explicar a compatibilidade de dimensão das tubulações, sistema de drenagem dos pisos e também atender aos dispostos no RIISPOA (BRASIL, 2017a) sobre a necessidade de ralos sifonados e sua higienização.

Não foram constatadas incoerências na verificação documental. Contudo, 25% dos estabelecimentos apresentaram não conformidades *in loco*, onde a capacidade de drenagem das águas residuais do ralo sifonado foi excedida conforme revelado pela Figura 4, resultando em acúmulo de resíduos sobre o piso. A não conformidade foi relatada ao Controle de Qualidade que propôs medidas preventivas e corretivas para solucionar o problema.

Figura 4 – Capacidade de drenagem excedida de ralo sifonado.



Fonte: Da autora (2021).

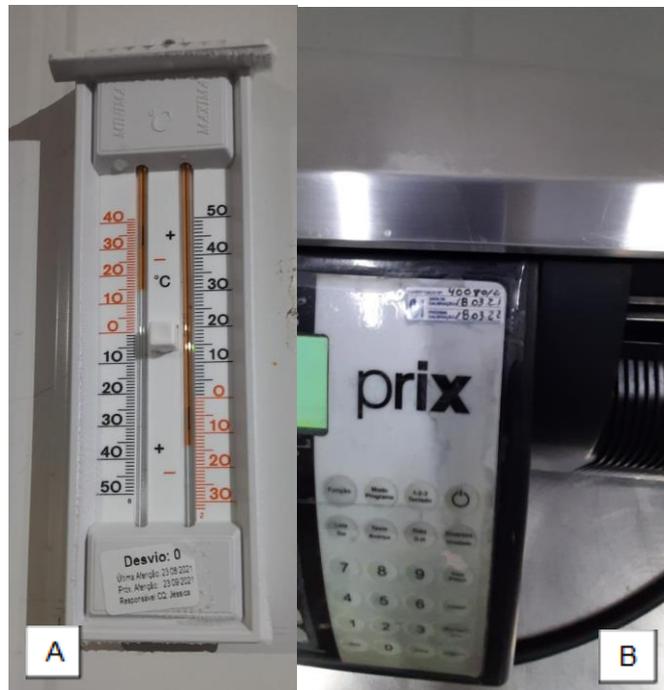
4.4.3.5 Calibração e aferição de instrumentos de controle de processos

Segundo o RIISPOA (BRASIL, 2017a), é obrigatória a calibração e aferição dos instrumentos e equipamentos incluídos no processo produtivo. As aferições dos instrumentos possuem datas de realização pré-definidas como parte da rotina da empresa que, diante de inconsistências no resultado, seu uso é impedido. Já as calibrações visam ajustar os equipamentos a padrões referenciais e pode ser realizado por estabelecimentos credenciados e especializados para este tipo de serviço. Dentro do plano de APPCC está prevista a revisão dos registros gerados de calibração e aferição dos instrumentos (BRASIL, 2005a).

Identificação dos instrumentos, margens de desvio aceitável, certificado de calibração, registro de aferições e, modo de realização das aferições são informações significativas para o programa escrito de calibração e aferição de instrumentos de controle de processos. Ademais, os instrumentos devem possuir etiquetas com data da última e da próxima calibração certificada (FIGURA 5).

A verificação documental e *in loco* deste elemento de controle apresentou-se conforme em 100% dos estabelecimentos. O programa escrito estava compatível com o observado no momento da verificação *in loco*.

Figura 5 – Termômetro de câmara fria aferido (A) e balança com etiqueta de calibração (B).



Fonte: Da autora (2021).

4.4.3.6 Água de abastecimento

A verificação oficial de água de abastecimento é obrigatória como definido pelo RIISPOA (BRASIL, 2017a), o qual também afirma a necessidade de disponibilidade de água suficiente para todas as operações industriais e água potável para elaboração de produtos comestíveis. Além das considerações do RIISPOA, há de se considerar o disposto na Portaria N° 368/1997 (BRASIL, 1997), Memorando N° 105/2018 (BRASIL, 2018) e o que traz outros órgãos governamentais com relação a água de abastecimento para indústrias de alimentos de origem animal.

A descrição do PAC água de abastecimento deve englobar a origem da água de abastecimento, quantidade e capacidade dos reservatórios, definição dos pontos de coleta e sua identificação *in loco*, quantidade de cloro preconizada para cada ponto de coleta, controle de potabilidade, frequências de análises estabelecidas para água e gelo em acordo com normas complementares, registros diários de mensuração de cloro e pH mensurados por equipamento

da própria empresa como ilustrado pela Figura 6, método utilizado para identificar tubulação de água potável e água residual.

Não foram identificadas deficiências na verificação documental para este elemento de controle. Em 50% dos estabelecimentos a quantidade de cloro encontrada foi incongruente com o previsto no programa de autocontrole descrito. Desta maneira, foi solicitada adequação *in loco* imediata ao Controle de Qualidade e as atividades retomaram a normalidade quando os níveis se encontravam dentro dos parâmetros adotados pelo estabelecimento em acordo com normas complementares.

Figura 6 – Exemplo de equipamento para mensuração de cloro e pH da água de abastecimento.



Fonte: Da autora (2021).

4.4.3.7 Controle integrado de pragas

Conforme exposto na Circular 175/2005 (BRASIL, 2005a), a implantação de um controle integrado de pragas visa evitar ambiente propício à proliferação de insetos e roedores na área industrial e realizar condutas que impeçam as mesmas de ingressarem dentro do recinto industrial. O RIISPOA (BRASIL, 2017a) prevê um programa de controle integrado de pragas contínuo e eficaz, em concordância a Portaria 368/1997 (BRASIL, 1997).

O croqui com mapeamento das armadilhas e iscas, descrição da localização das barreiras contra pragas, ficha técnica dos produtos utilizados e local de armazenagem no estabelecimento, identificação da empresa que presta o serviço ou identificação do colaborador interno capacitado para tal função devem ser descritos no PAC de controle integrado de pragas.

Não conformidades *in loco* foram identificadas em 50% dos estabelecimentos auditados. A verificação documental encontrava-se satisfatória ao exigido em legislação. O Controle de Qualidade dos estabelecimentos foram notificados e o mesmo tomou as medidas corretivas cabíveis imediatamente. Em 25% dos estabelecimentos foram observadas moscas no recinto industrial, além de condições favoráveis à proliferação de pragas na área externa. Em outros

25%, a armadilha apresentava identificação ilegível por ocasião de intempéries. As não conformidades descritas podem ser observadas na Figura 7.

Figura 7 – Condições favoráveis a atração de pragas (A) e armadilha sem identificação (B).



Fonte: Da autora (2021).

4.4.3.8 Higiene industrial e operacional

A execução de práticas de limpeza indevidas em indústrias alimentícias pode predispor a ocorrência de toxinfecções alimentares, além de facilitar a ocorrência de contaminações cruzadas. Devido a essa importância no processo, ações de limpeza e sanitização foram segregadas das BPFs e constituem um elemento de controle à parte, no qual medidas devem ser consideradas também para o produto que foi submetido a um processo de higienização deficitário (BRASIL, 2005a).

A Portaria N° 46/1998 (BRASIL, 1998) define PPHO como um programa de pré-requisito para a implantação de um sistema de APPCC. Todo produto utilizado nos procedimentos de limpeza e sanitização deve ser autorizado conforme definido na Instrução Normativa N° 49 de 14 de setembro de 2006 (BRASIL, 2006).

Em acordo com a NI N° 01/2017 (BRASIL, 2017b), as unidades de inspeção devem ser limpas e sanitizadas antes das operações (pré-operacional) e durante as operações (operacional) onde as considerações sobre as ações corretivas tomadas frente a desvios deve responder: as medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? As medidas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? As medidas preventivas evitam a recorrência dos

desvios? As medidas de controle garantem que nenhum produto que possa causar danos à saúde pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado chegue ao consumidor final?

A presente Norma Interna cita que a descrição do plano deste elemento de controle deve detalhar a metodologia empregada na execução dos procedimentos, etapas dos processos, material utilizado, tempo de contato, tipo de concentração dos agentes sanitizantes e descrição dos procedimentos para higienização dos reservatórios de água de abastecimento (BRASIL, 2017b).

Foram identificadas inconsistências entre o programa escrito e o assistido *in loco*. Em 50% dos estabelecimentos a descrição do programa encontrava-se deficiente, visto que as medidas corretivas propostas não alcançavam o produto alterado diante dos desvios. *In loco*, foram observadas não conformidades em 50% dos estabelecimentos, dos quais os procedimentos de limpeza e sanitização realizados durante as operações não propiciavam um ambiente em condições satisfatórias de uso, como ilustrado na figura abaixo (FIGURA 8).

Figura 8 – Equipamento com limpeza precária.



Fonte: Da autora (2021).

4.4.3.9 Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários

A verificação de higiene e hábitos higiênicos dos manipuladores de alimentos é procedimento atribuído à inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal como definido pelo Art.12 do RIISPOA (BRASIL, 2017a). Conforme a Portaria N° 46/1998 (BRASIL, 1998) os manipuladores de alimentos são potenciais veiculadores de microrganismos aos alimentos e por isso, seus hábitos higiênicos e higiene pessoal devem ser

considerados durante a elaboração do plano, além de prever a realização de exames médicos periódicos e certificação de aptidão para manipulação de alimentos.

Ademais, a Portaria 368/1997 (BRASIL, 1997) explana sobre a necessidade de exame médico na admissão do colaborador e outros órgãos governamentais também trazem exigências legais acerca dos colaboradores que devem ser contempladas neste elemento de controle.

A frequência de exames médicos, frequência de treinamentos auditáveis, apresentação dos Atestados de Saúde Ocupacional (ASOs), conduta com visitantes, conduta solicitada aos colaboradores, condições de vestimentas de trabalho e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) são itens a serem considerados durante as verificações oficiais.

O PAC deste elemento de controle dos estabelecimentos auditados estava bem descrito. Durante a verificação *in loco*, em 50% dos estabelecimentos foram constatadas práticas de higiene pessoal e hábitos higiênicos desapropriados, a exemplo do revelado pela Figura 9. O colaborador responsável foi advertido verbalmente sobre a situação, o Controle de Qualidade foi comunicado da ocorrência e se encarregou de adotar medidas preventivas a fim de evitar recorrências.

Figura 9 – Luva (A) e faca (B) em locais inapropriados durante intervalo.



Fonte: Da autora (2021).

4.4.3.10 Procedimentos sanitários operacionais

De acordo com a NI N° 01/2017 (BRASIL, 2017b) deve-se considerar as etapas incluídas nos fluxogramas das operações e a partir daí, mapear os Procedimentos Sanitários Operacionais (PSOs) conforme o processo produtivo do estabelecimento com a finalidade de evitar a contaminação cruzada do produto. O emprego correto desses procedimentos, propicia

favoráveis condições higiênico-sanitárias das operações industriais como apontado pela Circular N° 175/2005 (BRASIL, 2005a).

Desta forma, as ações que compõem os PSOs evitam qualquer condição que possa contaminar o produto. O programa escrito deve discorrer a etapa ou o procedimento realizado mapeado dentro do processo produtivo, o qual previne condições higiênico-sanitárias inseguras.

Foi percebido que este elemento de controle não é bem compreendido pelos estabelecimentos. Em 50% dos estabelecimentos foi alegado que é desnecessária a escrita e implantação do presente programa, em razão da simplicidade das operações realizadas nestes estabelecimentos. Outros 50% dos estabelecimentos apresentaram leves inconsistências de compreensão no programa escrito, no qual os PSOs foram descritos como não conformidades, fazendo-se necessário adequações da escrita.

4.4.3.11 Controle de matéria-prima, ingrediente e material de embalagem

Segundo a Circular N° 175/2005 (BRASIL, 2005a), tudo o que participa da composição de um produto ou entra em contato direto com ele, deve ser sistematicamente avaliado quanto à inocuidade. Os procedimentos devem especificar os critérios de seleção, recebimento e armazenamento de matéria-prima, ingredientes e materiais de embalagens como preconizado pela NI N° 01/2017 (BRASIL, 2017b) e implementar a Instrução Normativa n° 49, de 14 de setembro de 2006 (BRASIL, 2006) que instrui sobre a entrada e o uso de produtos em estabelecimentos sob fiscalização do SIF.

A Portaria N° 368/1997 (BRASIL, 1997) esclarece que matérias-primas e ingredientes devem ser inspecionados e classificados anteriormente à fabricação, mantidos limpos sem incidentes de deterioração. Diante de estabelecimentos de abate deve ser recordada a necessidade de controlar o recebimento dos animais e atender a legislação governamental de acordo com a espécie.

O destino das matérias-primas, ingredientes e embalagens não conforme, documentação de produção primária para animais de abate, controle de recebimento, local de armazenamento e controle de estoques são alguns controles indispensáveis alvos de verificação oficial.

A destinação de matérias-primas, ingredientes e embalagens irregulares não foi escrita por 50% dos estabelecimentos. Apenas 25% dos estabelecimentos apresentaram não conformidades *in loco*, que consistiram em falhas no controle de recebimento de matéria-prima e armazenamento indevido de material de embalagem primária (FIGURA 10).

Figura 10 – Embalagens primárias em local inadequado com excesso de água.



Fonte: Da autora (2021).

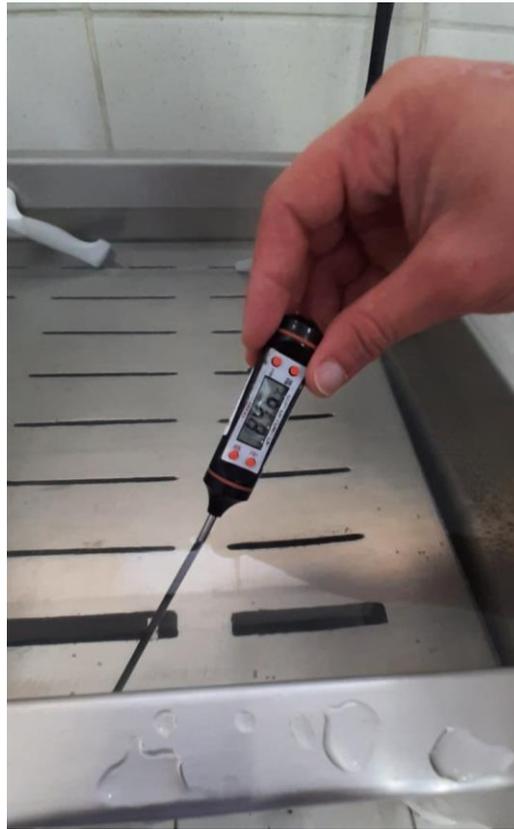
4.4.3.12 Controle de temperaturas

O controle de temperatura é preciso na indústria de alimentos para garantir inocuidade e qualidade dos produtos (BRASIL, 2005a). Segundo o RIISPOA (BRASIL, 2017a), equipamentos de resfriados e congelados, túneis, câmaras, antecâmaras e dependências de trabalho industrial devem dispor de dispositivos que controlem a temperatura; assim como veículos que transportam alimentos refrigerados ou congelados em conformidade ao definido na Portaria N° 368/1997 (BRASIL, 1997). Ademais, a Portaria 46/1998 (BRASIL, 1998) cita a importância do controle da temperatura no ambiente de preparação da matéria-prima, no setor de elaboração de produtos, setor de embalagem e na estocagem do produto final. Há de se considerar legislações específicas para a espécie quanto a padrões de temperatura admissíveis para matéria-prima e produtos.

O controle de temperatura dos ambientes, os equipamentos, como demonstrado na Figura 9, operações e matérias primas devem ser descritos no programa de acordo com a natureza de operação. O cozimento deve ser submetido à validação térmica e constituir um elemento de controle do APPCC quando for considerado um ponto crítico de controle (BRASIL, 2017b).

Apenas 25% dos estabelecimentos apresentaram inconsistências entre o programa escrito e o observado *in loco*. A não conformidade identificada consistiu na dificuldade de manutenção de temperatura da câmara fria e matéria-prima em discordância a parâmetros estabelecidos em normas complementares. A câmara fria permaneceu em desuso até a retomada da temperatura ideal através de medidas tomadas pelo Controle de Qualidade e a matéria-prima não conforme foi descartada.

Figura 11 – Temperatura de esterilizador coletivo conforme.



Fonte: Da autora (2021).

4.4.3.13 Análise de perigos e pontos críticos de controle

Segundo *Codex Alimentarius*, o sistema APPCC é projetado, validado e implementado conforme sete princípios principais que visam a identificação, avaliação e controle de perigos significativos. Os sete princípios enumerados são:

- Princípio 1: Realização de análise de perigos e identificar medidas de controle
- Princípio 2: Determinar os Pontos Críticos de Controle (PCC)
- Princípio 3: Estabelecer os limites críticos validados
- Princípio 4: Estabelecer um sistema para monitoração do controle dos PCC
- Princípio 5: Estabelecer ações corretivas a serem tomadas quando o monitoramento indicar desvio de um limite crítico de um PCC
- Princípio 6: Validação do plano HACCP e posteriormente estabelecer procedimentos de verificação para confirmar o funcionamento do sistema conforme planejado
- Princípio 7: Estabelecer uma documentação referente a todos os procedimentos e registros apropriados aos princípios e sua aplicação

Para implantação de um plano APPCC junto aos demais programas de autocontrole, indispensavelmente, deve-se seguir uma sequência de etapas previstas pela Portaria N° 46/1998 (BRASIL, 1998):

- 1ª Etapa: formação da equipe
- 2ª Etapa: identificação da empresa
- 3ª Etapa: avaliação dos pré-requisitos
- 4ª Etapa: programa de capacitação técnica
- 5ª Etapa: sequência lógica de aplicação dos princípios do APPCC
- 6ª Etapa: encaminhamento da documentação para avaliação pelo DIPOA
- 7ª Etapa: aprovação, implantação e validação do plano APPCC

Todos os estabelecimentos auditados apresentaram na verificação documental um plano de APPCC descrito. Entretanto, 100% dos estabelecimentos apresentaram algum nível de deficiência na implantação do mesmo, seja por ausência de controle de programas de pré-requisitos ou falha na identificação e controle dos PCC.

4.4.3.14 Análises laboratoriais

Segundo o Art. 468 do RIISPOA (BRASIL, 2017a), matérias primas, produtos de origem animal e demais substâncias que participem do processo de elaboração estão sujeitas a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, biologia molecular, histológicas e outras que sejam necessárias para avaliar conformidade, em que o SIF poderá realizar coletas para análises laboratoriais sempre que prudente. As análises realizadas seguem padrões estabelecidos em legislações e variam conforme a espécie pretendida. Por isso, o atendimento a legislações específicas é necessário, como: Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019, Instrução Normativa N° 14 de 03 de junho de 2019, Portaria N° 05 do Ministério da Saúde e Memorando 105 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que tratam sobre análises de água e gelo.

Além disso, a Portaria N° 46/1998 (BRASIL, 1998) define que a monitorização dos PCCs pode ser aplicada por meio de análises laboratoriais.

Análises realizadas, identificação das matérias-primas ou produtos submetidos às análises (incluindo amostras de água e gelo), frequências, identificação do laboratório, conduta diante de resultados não conforme, descrição de padrões preconizados em legislação são itens relevantes de serem abordados no programa.

In loco, todas as amostras de matéria-prima, produtos e água de abastecimento nos estabelecimentos auditados foram encaminhadas ao Laboratório Federal de Defesa Agropecuária de Minas Gerais (LFDA/MG). Os resultados de cloro e pH no momento da coleta estavam conforme em todos os estabelecimentos para os padrões preconizados pelo PAC. Em 25% dos estabelecimentos foi excedido o limite de substância em matéria-prima, em que o resultado identificado foi passível de paralisação das atividades até o momento em que cinco resultados consecutivos emitidos pelo laboratório oficial credenciado apresentassem conforme.

4.4.3.15 Controle de formulação de produtos e combate à fraude

A elaboração de produtos em desacordo com o processo de fabricação, formulação e composição registrados pelo DIPOA constitui uma infração, assim como ausência destes registros no departamento em questão (BRASIL, 2017a). Este elemento de controle deve atender aos dispostos em diferentes organizações governamentais, visto que cada estabelecimento tem sua destinação específica dos produtos produzidos.

A NI N°01/2017 (BRASIL, 2017b) instrui que durante as verificações seja avaliada a formulação, ingredientes e aditivos em que se deve observar a composição do produto registrada comparado ao encontrado *in loco*, avaliar se as concentrações utilizadas no processo de fabricação são aprovadas e a matéria-prima é condizente com a declarada em quantidade e natureza. O rótulo também deve ser avaliado, com verificação se o croqui utilizado *in loco* corresponde ao registrado no sistema oficial.

Referente a este elemento de controle, não foram detectadas inconsistências na verificação *in loco* e documental. Os estabelecimentos possuíam o programa suficientemente descrito.

4.4.3.16 Rastreabilidade e recolhimento

A verificação dos controles de rastreabilidade das matérias-primas, insumos, ingredientes e produtos a partir do seu recebimento nos estabelecimentos é competência da inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal. O estabelecimento deve possuir mecanismos de controle da rastreabilidade de toda cadeia de produção além de um programa de recolhimento para situações de intercorrências que possam trazer risco à saúde pública ou adulteração (BRASIL, 2017a).

Segundo a NI N° 01/2017 (BRASIL, 2017b), a rastreabilidade pode partir do produto final até matéria-prima ou o contrário. Assim, a avaliação dos produtos, matéria-prima e ingredientes são necessários em todas as etapas industriais. O estabelecimento também deve

conter um programa de recolhimento - *recall* - bem descrito, realizável e auditável que demonstre a capacidade de recolhida em situações de necessidade, para destinar corretamente o produto impróprio.

Os estabelecimentos auditados apresentaram o programa de rastreabilidade e recolhimento descritos. Os mesmos demonstram *in loco* capacidade de identificação e recolhimento dos produtos comercializados mediante necessidade. Os produtos finais possuíam controle de rastreabilidade como o evidenciado pela figura abaixo (FIGURA 12).

Figura 12 – Controle de rastreabilidade de produto pronto.



Legenda: Número de rastreabilidade apontado pela seta vermelha.

Fonte: Da autora (2021).

4.4.3.17 Respaldo para certificação oficial

É de responsabilidade do MAPA respaldar o trânsito e certificação sanitária dos produtos em atendimento a exigências de exportação (BRASIL, 2017a). A Instrução Normativa N° 23, de 26 de julho de 2018 institui o trânsito de matérias-primas e produtos de origem animal em território nacional.

Durante as verificações oficiais deve-se averiguar se os sistemas de controle estão em conformidade com os requisitos estabelecidos na legislação nacional ou nos acordos bilaterais

ou multilaterais, além de avaliar se todos os processos e procedimentos que embasam a certificação são plenamente atendidos (BRASIL, 2017b). Este elemento de controle pode atender diferentes legislações, incluindo exigências internacionais.

Não foram identificadas deficiências na verificação *in loco* e documental dos estabelecimentos, visto que nenhum realiza exportação e, majoritariamente, comercializam seus produtos na região e atendem as exigências apresentadas pelos estabelecimentos que adquirem seus produtos.

4.4.3.18 Bem-estar animal

Este elemento de controle deve ser descrito e implantado por estabelecimentos que realizam abate de animais. Conforme exposto pela NI N° 01/2017 (BRASIL, 2017b), busca-se avaliar durante as verificações oficiais os procedimentos de transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/contenção, insensibilização, sangria e escaldagem adotados no setor de abate. Estes devem ser executados de acordo com o plano de autocontrole descrito para este elemento, bem como atender o disposto na Portaria N° 365, de 16 de julho de 2021 (BRASIL, 2021).

É recomendada a segregação de suínos para a baia de sequestro do SIF que apresentem sintomatologia de dor, problemas de locomoção, hérnias (como exemplificado na Figura 13), prolapsos, caudofagias, entre outras situações que demonstrem comprometimento do status de saúde do animal. Desta forma, o profissional veterinário que realiza os procedimentos de *ante mortem* terá subsídios para uma avaliação mais criteriosa onde o sofrimento do animal será minimizado.

A descrição deste elemento de controle não foi necessária em 50% dos estabelecimentos auditados, uma vez que em suas atividades não está prevista a realização de abate de animais. Referente aos outros estabelecimentos, 50% precisou adequar o programa escrito devido a tentativa de implantação de um novo método de abate, e 25% apresentou limitações de espaço físico para desempenhar as práticas de bem-estar integralmente. Deste modo, o Controle de Qualidade foi comunicado e propostas para minimizar esta deficiência *in loco* foram admitidas e serão verificadas quanto à eficiência pelo SIF.

Figura 13 - Animais com hérnia segregados para abate mediato.



Fonte: Da autora (2021).

4.4.3.19 Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco

O estabelecimento que realiza abate de ruminantes deve atender em seu plano escrito Material Especificado de Risco (MER) em todas as etapas. Além disto, deve atender ao disposto no Memorando-Circular N° 001/2007/CGI/DIPOA de 23 de janeiro de 2007 e aditamentos (BRASIL, 2017b).

Este elemento de controle não se aplica a nenhum dos estabelecimentos deste estudo.

5 CONCLUSÕES

A ocorrência de inconsistências entre a descrição do elemento de controle e o presenciado *in loco* foi verificada em todos os estabelecimentos que constituíram ferramentas para este estudo.

Os elementos de controle manutenção de instalações e equipamentos, iluminação, ventilação, águas residuais, calibração e aferição, controle integrado de pragas, higiene e hábitos higiênicos dos funcionários, controle de temperaturas, controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem além do bem-estar animal, majoritariamente, foram suficientemente bem descritos pelos estabelecimentos. Entretanto, estes elementos apresentaram deficiências em algum nível durante a verificação *in loco*.

Já os elementos de controle higiene industrial e operacional, procedimentos sanitários operacionais e controle de formulação de produtos e combate à fraude, considerando-se seus programas escritos, poderiam representar melhor a realidade da própria empresa.

O levantamento das não conformidades identificadas foi levado ao Controle de Qualidade ou responsáveis para que alguma ação fosse tomada frente aos problemas, com propostas de ação preventiva e corretivas imediatas ou mediatas.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A participação do Serviço de Inspeção Federal é fundamental para o alcance de um produto final seguro e de qualidade, assim como para garantia de que o produto de origem animal que chega à mesa do consumidor seja livre de patógenos e que não transmita doenças com risco à saúde pública. Assim, a realização deste estágio supervisionado permitiu acompanhar rotineiramente as ações desempenhadas por cada pessoa atuante neste órgão de fiscalização.

Pela experiência e vivência no estágio, foi possível compreender claramente as indispensáveis atribuições do profissional veterinário nas indústrias de produtos de origem animal, especialmente se tratando de suínos, pescado e ovos. A prática complementou os conhecimentos adquiridos durante o curso de Medicina Veterinária, além de ter proporcionado crescimento pessoal e ampla visão sobre a realidade atual do mercado de trabalho nesta área de atuação.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL. **Relatório anual 2021**. São Paulo, 2021. 75 p. Disponível em: <http://abpa-br.org/abpa-lanca-relatorio-anual-2021/>. Acesso em: 8 jan. 2022.

BENEDITO JÚNIOR, Hélio dos Santos. **Associação entre as condições higiênico-sanitárias de indústrias de laticínios e o nível de adequação na implementação de programas de autocontrole**. 2017. Dissertação (Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados) – Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2017.

BERTOLINO, Marco Túlio. **Gerenciamento da qualidade na Indústria de alimentos**. São Paulo: Artmed, 2010. 320 p.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Circular 175/2005/CGPE/DIPOA Brasília, 16 de maio de 2005. **Procedimentos de Verificação dos Programas de Autocontrole (Versão Preliminar)**. Brasília, DF, 16 de maio de 2005 (a).

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. CIRCULAR Nº 176/2005/CGPE/DIPOA. **Modificação das Instruções para a verificação do PPHO, encaminhados pela Circular Nº 201/97 DCI/DIPOA e aplicação dos procedimentos de verificação dos Elementos de Inspeção previstos na Circular Nº 175/2005 CGPE/DIPOA**. Brasília, 16 de maio de 2005 (b).

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Anuário dos Programas de Controle de Alimentos de Origem Animal do DIPOA**. Brasília, DF, 2020. v. 6, 44 p. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/anuario-dos-programas-de-controle-de-alimentos-de-origem-animal-do-dipoa/anuario-dos-programas-de-controle-de-alimentos-de-origem-animal-volume-6.pdf>. Acesso em: 27 dez. 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Decreto Nº 9.013, Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA**, 29 de março de 2017 (a).

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Gabinete do Ministério. Portaria Nº 46, **instituir o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC a ser implantado, gradativamente, nas indústrias de produtos de origem animal sob o regime do Serviço de Inspeção Federal – SIF**, 10 de fevereiro de 1998.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Gabinete do Ministério. Portaria Nº 368, **Aprovar o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de alimentos**, 7 de setembro de 1997.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Memorando nº 105/2018/CRISC/CGPE/DIPOA/SDA/MAPA. **Orientações ao SIF sobre verificação oficial de água de abastecimento**. Brasília, 10 de outubro de 2018.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Norma Interna DIPOA/SDA n. 1, de 08 de março de 2017. **Aprovar os modelos de formulários, estabelece as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização, para verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados (SIF) ou relacionados (ER) junto ao DIPOA/SDA, bem como o manual de procedimentos.** Boletim de Pessoal e de Serviços, Brasília, DF, 2017 (b).

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Ofício circular N° 07 DILEI/CGI/DIPOA. **Procedimentos de Verificação dos Programas de Autocontrole em estabelecimentos processadores de leite e derivados, mel e produtos apícolas.** Brasília, 11 de setembro de 2009.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 49, **Instruções para permitir a entrada e o uso de produtos nos estabelecimentos registrados ou relacionados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento,** 14 de setembro de 2006.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 23, **ficam instituídos os procedimentos para o trânsito de matérias-primas e produtos de origem animal,** 26 de julho de 2018.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. **Portaria N° 365, Regulamento Técnico de Manejo Pré-abate e Abate Humanitário e os métodos de insensibilização autorizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento,** 16 de julho de 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa N° 60, **Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos,** 23 de dezembro de 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Gabinete do Ministério. Portaria de Consolidação N° 5, **As ações e serviços de saúde do Sistema Único de Saúde (SUS) obedecerão ao disposto nesta Portaria,** 28 de setembro de 2017.

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. **GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE: CXC 1-1969,** Rev. 5-2020. 2020. 35 p.

APÊNDICE A: Lista Auxiliar para as Verificações *In loco* e documental

Elemento de controle: Manutenção de Instalações e Equipamentos				
Questões	SIM	NÃO	N.A	OBS.
Há um programa descrito para este elemento de controle? (BRASIL, 2017a).				
O programa apresentado ao SIF encontra-se atualizado? (BRASIL,2017b).				
O programa escrito contempla as legislações mínimas que regem este elemento?				
No programa está previsto monitoramento? (BRASIL, 2017a).				
No programa está previsto verificação? (BRASIL, 2017a).				
Há registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico- sanitários e tecnológicos estabelecidos pelo RIISPOA e normas complementares? (BRASIL, 2017a).				
São descritas ações preventivas e corretivas para desvios? Estas identificam e eliminam a causa do desvio, reestabelece as condições higiênico-sanitárias do produto, evitam recorrências dos desvios e garante que nenhum produto prejudique a saúde pública? (BRASIL, 2017b).				
As AIs, suas instalações, equipamentos e seus utensílios foram localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização? (BRASIL, 2017b).				
As AIs, suas instalações, equipamentos e seus utensílios funcionam de acordo com o uso pretendido? (BRASIL, 2017b).				
As AIs, suas instalações, equipamentos e seus utensílios funcionam de modo a minimizar a contaminação cruzada? (BRASIL, 2017b).				
As AIs, suas instalações, equipamentos e seus utensílios estão em condições sanitárias de operação? (BRASIL, 2017b).				

Elemento de controle: Iluminação				
Questões	SIM	NÃO	N.A	OBS.
Há um programa descrito para este elemento de controle? (BRASIL, 2017a).				
O programa apresentado ao SIF encontra-se atualizado? (BRASIL,2017b).				
O programa escrito contempla as legislações mínimas que regem este elemento?				
No programa está previsto monitoramento? (BRASIL, 2017a).				
No programa está previsto verificação? (BRASIL, 2017a).				
Há registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico- sanitários e tecnológicos estabelecidos pelo RIISPOA e normas complementares? (BRASIL, 2017a).				
São descritas ações preventivas e corretivas para desvios? Estas identificam e eliminam a causa do desvio, reestabelece as condições higiênico-sanitárias do produto, evitam recorrências dos desvios e garante que nenhum produto prejudique a saúde pública? (BRASIL, 2017b).				
As AIs dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção ou reinspeção? (BRASIL, 2017b).				

Elemento de controle: Ventilação				
Questões	SIM	NÃO	N.A	OBS.
Há um programa descrito para este elemento de controle? (BRASIL, 2017a).				
O programa apresentado ao SIF encontra-se atualizado? (BRASIL,2017b).				
O programa escrito contempla as legislações mínimas que regem este elemento?				
No programa está previsto monitoramento? (BRASIL, 2017a).				
No programa está previsto verificação? (BRASIL, 2017a).				

Há registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico- sanitários e tecnológicos estabelecidos pelo RIISPOA e normas complementares? (BRASIL, 2017a).				
São descritas ações preventivas e corretivas para desvios? Estas identificam e eliminam a causa do desvio, reestabelece as condições higiênico-sanitárias do produto, evitam recorrências dos desvios e garante que nenhum produto prejudique a saúde pública? (BRASIL, 2017b).				
As AIs dispõem de ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar? (BRASIL, 2017b).				
As AIs dispõem de ventilação natural ou mecânica de forma a controlar a temperatura ambiente, a umidade e odores que possam afetar os produtos de origem animal? (BRASIL, 2017b).				
As AIs dispõem de ventilação natural ou mecânica de forma a impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas? (BRASIL, 2017b).				
As AIs dispõem de ventilação natural ou mecânica de forma a impedir a formação de condensação? (BRASIL, 2017b).				

Elemento de controle: Águas Residuais				
Questões	SIM	NÃO	N.A	OBS.
Há um programa descrito para este elemento de controle? (BRASIL, 2017a).				
O programa apresentado ao SIF encontra-se atualizado? (BRASIL,2017b).				
O programa escrito contempla as legislações mínimas que regem este elemento?				
No programa está previsto monitoramento? (BRASIL, 2017a).				
No programa está previsto verificação? (BRASIL, 2017a).				
Há registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico- sanitários e tecnológicos estabelecidos pelo RIISPOA e normas complementares? (BRASIL, 2017a).				
São descritas ações preventivas e corretivas para desvios? Estas identificam e eliminam a causa do desvio, reestabelece as condições higiênico-sanitárias do produto, evitam recorrências dos desvios e garante que nenhum produto prejudique a saúde pública? (BRASIL, 2017b).				
As AIs dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento? (BRASIL, 2017b).				
As AIs dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais capaz de drenar o volume produzido? (BRASIL, 2017b).				
As AIs dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que é capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável? (BRASIL, 2017b).				

Elemento de controle: Calibração e Aferição de Instrumentos				
Questões	SIM	NÃO	N.A	OBS.
Há um programa descrito para este elemento de controle? (BRASIL, 2017a).				
O programa apresentado ao SIF encontra-se atualizado? (BRASIL,2017b).				
O programa escrito contempla as legislações mínimas que regem este elemento?				
No programa está previsto monitoramento? (BRASIL, 2017a).				
No programa está previsto verificação? (BRASIL, 2017a).				
Há registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico- sanitários e tecnológicos estabelecidos pelo RIISPOA e normas complementares? (BRASIL, 2017a).				
São descritas ações preventivas e corretivas para desvios? Estas identificam e eliminam a causa do desvio, reestabelece as condições higiênico-sanitárias do produto, evitam recorrências dos desvios e garante que nenhum produto prejudique a saúde pública? (BRASIL, 2017b).				

As AIs dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos? (BRASIL, 2017b).				
As AIs dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos que funcionem de acordo com o uso pretendido? (BRASIL, 2017b).				
As AIs dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, devidamente identificados? (BRASIL, 2017b).				

Elemento de controle: Água de Abastecimento				
Questões	SIM	NÃO	N.A	OBS.
Há um programa descrito para este elemento de controle? (BRASIL, 2017a).				
O programa apresentado ao SIF encontra-se atualizado? (BRASIL,2017b).				
O programa escrito contempla as legislações mínimas que regem este elemento?				
No programa está previsto monitoramento? (BRASIL, 2017a).				
No programa está previsto verificação? (BRASIL, 2017a).				
Há registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico- sanitários e tecnológicos estabelecidos pelo RIISPOA e normas complementares? (BRASIL, 2017a).				
São descritas ações preventivas e corretivas para desvios? Estas identificam e eliminam a causa do desvio, reestabelece as condições higiênico-sanitárias do produto, evitam recorrências dos desvios e garante que nenhum produto prejudique a saúde pública? (BRASIL, 2017b).				
O estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades? (BRASIL, 2017b).				
O estabelecimento possui instalações adequadas para armazenamento e distribuição? (BRASIL, 2017b).				
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 necessário? (BRASIL, 2017b).				
O vapor e gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são obtidos de forma a garantir sua inocuidade? (BRASIL, 2017b).				
Mensuração de cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta estavam conforme? (BRASIL, 2017b).				

Elemento de controle: Controle Integrado de Pragas				
Questões	SIM	NÃO	N.A	OBS.
Há um programa descrito para este elemento de controle? (BRASIL, 2017a).				
O programa apresentado ao SIF encontra-se atualizado? (BRASIL,2017b).				
O programa escrito contempla as legislações mínimas que regem este elemento?				
No programa está previsto monitoramento? (BRASIL, 2017a).				
No programa está previsto verificação? (BRASIL, 2017a).				
Há registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico- sanitários e tecnológicos estabelecidos pelo RIISPOA e normas complementares? (BRASIL, 2017a).				
São descritas ações preventivas e corretivas para desvios? Estas identificam e eliminam a causa do desvio, reestabelece as condições higiênico-sanitárias do produto, evitam recorrências dos desvios e garante que nenhum produto prejudique a saúde pública? (BRASIL, 2017b).				
O controle ou programa é eficaz e contínuo? (BRASIL, 2017b).				
O controle ou programa evita o acesso, a presença e proliferação de pragas na área no complexo industrial? (BRASIL, 2017b).				
As armadilhas, as barreiras físicas são eficientes contra acesso de pragas no interior e perímetro do estabelecimento? (BRASIL, 2017b).				

Elemento de controle: Higiene Industrial e Operacional				
Questões	SIM	NÃO	N.A	OBS.
Há um programa descrito para este elemento de controle? (BRASIL, 2017a).				
O programa apresentado ao SIF encontra-se atualizado? (BRASIL,2017b).				
O programa escrito contempla as legislações mínimas que regem este elemento?				
No programa está previsto monitoramento? (BRASIL, 2017a).				
No programa está previsto verificação? (BRASIL, 2017a).				
Há registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico- sanitários e tecnológicos estabelecidos pelo RIISPOA e normas complementares? (BRASIL, 2017a).				
Os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as UIs sejam limpas e sanitizadas antes do início das operações (pré-operacional) e durante as operações (operacional) de acordo com a natureza do processo de fabricação? (BRASIL, 2017b).				
A implementação envolve a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes? (BRASIL, 2017b).				
O monitoramento pré-operacional avalia a eficácia da higienização antes do início das operações indicando se as UIs estão ou não em condições sanitárias? (BRASIL, 2017b).				
O monitoramento operacional avalia se as UIs mantêm ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos? (BRASIL, 2017b).				
A verificação avalia se o monitoramento ou se a implementação está sendo realizado da forma adequada conforme plano escrito? (BRASIL, 2017b).				
I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? (BRASIL, 2017b).				
II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? (BRASIL, 2017b).				
III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? (BRASIL, 2017b).				
IV – As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? (BRASIL, 2017b).				
Há higienização dos reservatórios de água de abastecimento? (BRASIL, 2017b).				

Elemento de controle: Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários				
Questões	SIM	NÃO	N.A	OBS.
Há um programa descrito para este elemento de controle? (BRASIL, 2017a).				
O programa apresentado ao SIF encontra-se atualizado? (BRASIL,2017b).				
O programa escrito contempla as legislações mínimas que regem este elemento?				
No programa está previsto monitoramento? (BRASIL, 2017a).				
No programa está previsto verificação? (BRASIL, 2017a).				
Há registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico- sanitários e tecnológicos estabelecidos pelo RIISPOA e normas complementares? (BRASIL, 2017a).				
São descritas ações preventivas e corretivas para desvios? Estas identificam e eliminam a causa do desvio, reestabelece as condições higiênico-sanitárias do produto, evitam recorrências dos desvios e garante que nenhum produto prejudique a saúde pública? (BRASIL, 2017b).				
Os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal adotam práticas higiênicas e de asseio pessoal? (BRASIL, 2017b).				
Os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são submetidos a controle ou avaliação de saúde? (BRASIL, 2017b).				

Os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são treinados considerando as atividades que desempenham? (BRASIL, 2017b).				
---	--	--	--	--

Elemento de controle: Procedimentos Sanitários Operacionais				
Questões	SIM	NÃO	N.A	OBS.
Há um programa descrito para este elemento de controle? (BRASIL, 2017a).				
O programa apresentado ao SIF encontra-se atualizado? (BRASIL,2017b).				
O programa escrito contempla as legislações mínimas que regem este elemento?				
No programa está previsto monitoramento? (BRASIL, 2017a).				
No programa está previsto verificação? (BRASIL, 2017a).				
Há registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico- sanitários e tecnológicos estabelecidos pelo RIISPOA e normas complementares? (BRASIL, 2017a).				
São descritas ações preventivas e corretivas para desvios? Estas identificam e eliminam a causa do desvio, reestabelece as condições higiênico-sanitárias do produto, evitam recorrências dos desvios e garante que nenhum produto prejudique a saúde pública? (BRASIL, 2017b).				
Os procedimentos sanitários operacionais foram mapeados considerando o processo produtivo? (BRASIL, 2017b).				
Os procedimentos sanitários operacionais estão sendo executados conforme previsto no programa escrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto? (BRASIL, 2017b).				

Elemento de controle: Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem				
Questões	SIM	NÃO	N.A	OBS.
Há um programa descrito para este elemento de controle? (BRASIL, 2017a).				
O programa apresentado ao SIF encontra-se atualizado? (BRASIL,2017b).				
O programa escrito contempla as legislações mínimas que regem este elemento?				
No programa está previsto monitoramento? (BRASIL, 2017a).				
No programa está previsto verificação? (BRASIL, 2017a).				
Há registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico- sanitários e tecnológicos estabelecidos pelo RIISPOA e normas complementares? (BRASIL, 2017a).				
São descritas ações preventivas e corretivas para desvios? Estas identificam e eliminam a causa do desvio, reestabelece as condições higiênico-sanitárias do produto, evitam recorrências dos desvios e garante que nenhum produto prejudique a saúde pública? (BRASIL, 2017b).				
Há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens? (BRASIL, 2017b).				
Os procedimentos preveem o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado? (BRASIL, 2017b).				
Em estabelecimento de abate, os animais são vistos como matéria-prima e se tem controle da documentação da produção primária? (BRASIL, 2017b).				
Há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional? (BRASIL, 2017b).				
As embalagens utilizadas em produtos esterilizados são resistentes, estão bem seladas e recravadas? (BRASIL, 2017b).				
Há implementação do disposto na Instrução Normativa n° 49, de 14 de setembro de 2006? (BRASIL, 2017b).				

Elemento de controle: Controle de Temperaturas				
Questões	SIM	NÃO	N.A	OBS.
Há um programa descrito para este elemento de controle? (BRASIL, 2017a).				
O programa apresentado ao SIF encontra-se atualizado? (BRASIL,2017b).				
O programa escrito contempla as legislações mínimas que regem este elemento?				
No programa está previsto monitoramento? (BRASIL, 2017a).				
No programa está previsto verificação? (BRASIL, 2017a).				
Há registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico- sanitários e tecnológicos estabelecidos pelo RIISPOA e normas complementares? (BRASIL, 2017a).				
São descritas ações preventivas e corretivas para desvios? Estas identificam e eliminam a causa do desvio, reestabelece as condições higiênico-sanitárias do produto, evitam recorrências dos desvios e garante que nenhum produto prejudique a saúde pública? (BRASIL, 2017b).				
Há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação? (BRASIL, 2017b).				
As temperaturas de ambientes, equipamentos, operações, de produtos ou matérias-primas mensuradas, apresentaram-se conforme? conforme o caso (BRASIL, 2017b).				
Nos processos produtivos que envolvam cozimento há validação térmica correspondente? (BRASIL, 2017b).				
O cozimento propriamente dito no elemento de controle do APPCC quando este for considerado um PCC, é contemplado? (BRASIL, 2017b).				

Elemento de controle: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle				
Questões	SIM	NÃO	N.A	OBS.
Há um programa descrito para este elemento de controle? (BRASIL, 2017a).				
O programa apresentado ao SIF encontra-se atualizado? (BRASIL,2017b).				
O programa escrito contempla as legislações mínimas que regem este elemento?				
No programa está previsto monitoramento? (BRASIL, 2017a).				
No programa está previsto verificação? (BRASIL, 2017a).				
Há registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico- sanitários e tecnológicos estabelecidos pelo RIISPOA e normas complementares? (BRASIL, 2017a).				
Há implantado o sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação? (BRASIL, 2017b).				
I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? (BRASIL, 2017b).				
II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? (BRASIL, 2017b).				
III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? (BRASIL, 2017b).				
IV – As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? (BRASIL, 2017b).				
Há validação periódica do APPCC e seus resultados? (BRASIL, 2017b).				
Estabelecimentos de abate realizam a mensuração do PCC que contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças? (BRASIL, 2017b).				

Elemento de controle: Análises laboratoriais				
Questões	SIM	NÃO	N.A	OBS.
Há um programa descrito para este elemento de controle? (BRASIL, 2017a).				

O programa apresentado ao SIF encontra-se atualizado? (BRASIL,2017b).				
O programa escrito contempla as legislações mínimas que regem este elemento?				
No programa está previsto monitoramento? (BRASIL, 2017a).				
No programa está previsto verificação? (BRASIL, 2017a).				
Há registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico- sanitários e tecnológicos estabelecidos pelo RIISPOA e normas complementares? (BRASIL, 2017a).				
São descritas ações preventivas e corretivas para desvios? Estas identificam e eliminam a causa do desvio, reestabelece as condições higiênico-sanitárias do produto, evitam recorrências dos desvios e garante que nenhum produto prejudique a saúde pública? (BRASIL, 2017b).				
<i>In loco</i> , o procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica (conforme o caso) é realizado corretamente? (BRASIL, 2017b).				
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? (BRASIL, 2017b).				
As análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo são realizadas em laboratórios de autocontrole ou credenciados? (BRASIL, 2017b).				
A empresa adota ações frente a resultados não conformes? (BRASIL, 2017b).				

Elemento de controle: Controle de Formulação de Produtos e Combate à Fraude				
Questões	SIM	NÃO	N.A	OBS.
Há um programa descrito para este elemento de controle? (BRASIL, 2017a).				
O programa apresentado ao SIF encontra-se atualizado? (BRASIL,2017b).				
O programa escrito contempla as legislações mínimas que regem este elemento?				
No programa está previsto monitoramento? (BRASIL, 2017a).				
No programa está previsto verificação? (BRASIL, 2017a).				
Há registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico- sanitários e tecnológicos estabelecidos pelo RIISPOA e normas complementares? (BRASIL, 2017a).				
São descritas ações preventivas e corretivas para desvios? Estas identificam e eliminam a causa do desvio, reestabelece as condições higiênico-sanitárias do produto, evitam recorrências dos desvios e garante que nenhum produto prejudique a saúde pública? (BRASIL, 2017b).				
A formulação, processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o registrado? (BRASIL, 2017b).				
A formulação, processo de fabricação e o rótulo garantem a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto de origem animal? (BRASIL, 2017b).				
Na formulação, a composição do produto registrada corresponde ao constatado <i>in loco</i> ? (BRASIL, 2017b).				
Os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas? (BRASIL, 2017b).				
A matéria-prima empregada corresponde realmente a declarada seja na sua natureza ou quantidade? (BRASIL, 2017b).				
No processo de fabricação, os parâmetros indicados no processo produtivo foram respeitados conforme a natureza do produto? (BRASIL, 2017b).				
Foi realizada <i>in loco</i> as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade de matérias-primas e produtos? (BRASIL, 2017b).				
O rótulo (croqui) utilizado <i>in loco</i> corresponde ao registrado? (BRASIL, 2017b).				

Elemento de controle: Rastreabilidade e Recolhimento				
Questões	SIM	NÃO	N.A	OBS.
Há um programa descrito para este elemento de controle? (BRASIL, 2017a).				
O programa apresentado ao SIF encontra-se atualizado? (BRASIL,2017b).				
O programa escrito contempla as legislações mínimas que regem este elemento?				
No programa está previsto monitoramento? (BRASIL, 2017a).				
No programa está previsto verificação? (BRASIL, 2017a).				
Há registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico- sanitários e tecnológicos estabelecidos pelo RIISPOA e normas complementares? (BRASIL, 2017a).				
São descritas ações preventivas e corretivas para desvios? Estas identificam e eliminam a causa do desvio, reestabelece as condições higiênico-sanitárias do produto, evitam recorrências dos desvios e garante que nenhum produto prejudique a saúde pública? (BRASIL, 2017b).				
Realiza-se 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? (BRASIL, 2017b).				
A rastreabilidade permite avaliação a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? (BRASIL, 2017b).				
A rastreabilidade compreende as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento no sentido de resguardar seu processo produto do uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto ou mercado? (BRASIL, 2017b).				
O estabelecimento dispõe de programa de recolhimento que em caso de não conformidade detectada que motive o receber a destinação adequada? (BRASIL, 2017b).				

Elemento de controle: Respaldo para Certificação Oficial				
Questões	SIM	NÃO	N.A	OBS.
Há um programa descrito para este elemento de controle? (BRASIL, 2017a).				
O programa apresentado ao SIF encontra-se atualizado? (BRASIL,2017b).				
O programa escrito contempla as legislações mínimas que regem este elemento para os estabelecimento em questão?				
No programa está previsto monitoramento? (BRASIL, 2017a).				
No programa está previsto verificação? (BRASIL, 2017a).				
Há registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico- sanitários e tecnológicos estabelecidos pelo RIISPOA e normas complementares? (BRASIL, 2017a).				
São descritas ações preventivas e corretivas para desvios? Estas identificam e eliminam a causa do desvio, reestabelece as condições higiênico-sanitárias do produto, evitam recorrências dos desvios e garante que nenhum produto prejudique a saúde pública? (BRASIL, 2017b).				
O estabelecimento fornece as garantias ao serviço de inspeção federal de que os produtos de origem animal e seus sistemas de controle estão em conformidade com os requisitos estabelecidos na legislação nacional ou nos acordos bilaterais ou multilaterais? (BRASIL, 2017b).				
Os processos que embasam a certificação do estabelecimento são seguidos e implantados? (BRASIL, 2017b).				

Elemento de controle: Bem-Estar Animal				
Questões	SIM	NÃO	N.A	OBS.
Há um programa descrito para este elemento de controle? (BRASIL, 2017a).				

O programa apresentado ao SIF encontra-se atualizado? (BRASIL,2017b).				
O programa escrito contempla as legislações mínimas que regem este elemento?				
No programa está previsto monitoramento? (BRASIL, 2017a).				
No programa está previsto verificação? (BRASIL, 2017a).				
Há registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico- sanitários e tecnológicos estabelecidos pelo RIISPOA e normas complementares? (BRASIL, 2017a).				
São descritas ações preventivas e corretivas para desvios? Estas identificam e eliminam a causa do desvio, reestabelece as condições higiênico-sanitárias do produto, evitam recorrências dos desvios e garante que nenhum produto prejudique a saúde pública? (BRASIL, 2017b).				
Os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola adotados são executados de acordo com seu plano escrito? (BRASIL, 2017b).				
Os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate atendem o disposto na Portaria N° 365, de 16 de julho de 2021?				

LEGENDA:

N.A = não se aplica.

OBS. = observação.