INSTRUÇÃO DE SERVIÇO SIE/ADEAL Nº 01/2020

Define os procedimentos a serem adotados pelos Fiscais Agropecuários Estaduais Médicos Veterinários do Serviço de Inspeção Estadual (SIE) da Agência de Defesa e Inspeção Agropecuária de Alagoas (ADEAL) para a Verificação Oficial dos Programas de Autocontrole (PAC's).

O Serviço de Inspeção Estadual da Agência de Defesa e Inspeção Agropecuária de Alagoas (SIE/ADEAL) resolve:

Art. 1º Definir os procedimentos para a Verificação Oficial dos Programas de Autocontrole (PAC's) implantados nos estabelecimentos registrados no SIE/ADEAL;

Art. 2º Determinar que o cumprimento por parte dos estabelecimentos com registro no SIE/ADEAL do que diz o Art. 1º da presente regulamentação ocorra em total consonância com a Portaria ADEAL nº 48, de 05 de fevereiro de 2020;

CAPÍTULO I

DAS DEFINIÇÕES

Art. 3º Para efeito desta Instrução de Serviço, são definidos:

a) **Manual dos Programas de Autocontrole (Manual dos PAC's):** documento elaborado e assinados pelos Responsáveis Legais e pelo Responsável Técnico da empresa, que descreve os programas de autocontrole implantados, incluindo as planilhas de verificação;

b) **Boas Práticas de Fabricação (BPF):** procedimentos higiênico-sanitários e operacionais aplicados em todas as etapas de produção, desde a obtenção dos insumos, ingredientes e matérias-primas, até a distribuição do produto final, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e a segurança dos alimentos produzidos;

c) **Programa de Autocontrole (PAC):** são programas descritos pelo estabelecimento, com o objetivo de esclarecer a forma para garantir a inocuidade dos produtos em cada etapa do processo de produção. Ou seja, os PAC's são o instrumento de gerenciamento de todo o processo de produção (macroprocesso) voltados para a qualidade. O Macroprocesso é composto de vários procedimentos agrupados, basicamente, em quatro grandes categorias: 1. Matéria-Prima 2. Instalações e Equipamentos 3. Pessoal e 4. Metodologia de Produção. Os PAC's são extraídos destas quatro categorias.

d) **Controle da Qualidade:** é o controle sobre a produção, executado por colaborador(es) específico(s) do estabelecimento, que detenham o conhecimento técnico de todo processo produtivo e que possua(m) autonomia para a tomada de decisões e esteja(m) apto(s) a descrever, registrar e supervisionar os programas de autocontrole implantados.

e) **Procedimento Operacional Padrão (POP):** é a descrição pormenorizada e objetiva de instruções, técnicas e operações rotineiras a serem utilizadas pelo fabricante de produtos de origem animal, que visam à proteção, à garantia de preservação da qualidade e à inocuidade das matérias-primas, do produto final e da segurança dos manipuladores.

f) **Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO):** compreendem os procedimentos de higienização que serão executados antes do início das operações(pré-operacionais) e durante as operações(operacionais), que visam a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evitará a contaminação direta e/ou cruzada dos insumos, das matérias-primas e dos produtos elaborados.

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

h) **Higienização:** procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, a limpeza e a sanitização.

i) **Limpeza:** remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações dos equipamentos e dos utensílios.

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

k) **Esterilização:** é o processo que visa a destruir todas as formas de vida microbianas que possam contaminar materiais e objetos, como vírus, bactérias, fungos e outros, por meio da utilização de agentes químicos ou físicos.

l) **Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC):** é um sistema de análise que identifica perigos específicos e medidas preventivas para o seu controle, objetivando a segurança do alimento, os aspectos de garantia da qualidade e integridade econômica.

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

n) **Risco:** é a probabilidade de ocorrência de um perigo à saúde pública, de perda da qualidade de um produto ou alimento ou de sua integridade econômica.

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

p) **Limite Crítico:** valor ou atributo estabelecido, que não deve ser excedido, no controle do ponto crítico.

q) **Limite de Segurança (ou operacional):** valor ou atributo mais estreito ou restrito que o limite crítico e que é parâmetro utilizado para reduzir o risco.

r) **Ações Corretivas:** ações a serem adotadas quando o limite de segurança ou limite crítico é excedido.

s) **Ações Preventivas:** procedimentos ou fatores empregados nas etapas ou processos de produção que visam controlar um perigo à saúde, de perda da qualidade de um produto ou alimento ou de sua integridade econômica.

t) **Monitorização:** sequência planejada de observações ou medições devidamente registradas para avaliar se um parâmetro contido no manual do PAC ou o PCC está sob controle.

u) **Verificação:** uso de métodos, procedimentos ou testes, executados sistematicamente pela empresa, inspeção ou fiscalização para assegurar a efetividade dos programas de autocontrole.

v) **Registros:** anotações realizadas em documento auditável objetivando o registro de parâmetros de controle.

w) **Desvio:** falha no cumprimento ou não atendimento de limite crítico, denotando este estar sub ou sobrepassado.

x) **Fluxograma de Produção:** é a esquematização sequencial detalhando as etapas do processo de elaboração de cada produto.

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

z) **Pragas:** insetos, roedores e outros tipos de animais que representem risco de contaminação direta ou indireta aos alimentos.

aa) **Aferição:** é o ato ou efeito de aferir, de comparar pesos e medidas com seus respectivos padrões.

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

cc) **Materiais Especificados de Risco (MER) em bovinos e bubalinos:** é obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate, sendo essa uma medida de mitigação de risco para a encefalopatia espongiforme

bovina (EEB). Os Materiais Especificados de Risco (MER) em bovinos e bubalinos são os seguintes: I - Amídalas e íleo distal (70 cm) de bovinos e bubalinos com qualquer idade; e II - Encéfalo, olhos, medula espinhal de bovinos e bubalinos com idade igual ou maior que 30 meses.

dd) **Manutenção Preventiva:** é aquela efetuada com o intuito de prolongar a vida útil dos equipamentos, utensílios e estruturas físicas, prevenindo a quebra ou falha.

ee) **Manutenção Corretiva:** é aquela efetuada após a ocorrência de uma pane, quebra ou falha de equipamento/utensílio industrial ou parte estrutural, necessitando de reparo.

ff) **Médico Veterinário Responsável Técnico (MVRT):** é o profissional Médico-Veterinário que responde técnica, ética e legalmente pelos seus atos profissionais e pelas atividades desenvolvidas pela empresa na qual exerce a **Responsabilidade Técnica:** é quem garante perante o consumidor, de forma solidária ao Responsável Legal pela empresa, a qualidade dos produtos e serviços prestados pelas indústrias de produtos de origem animal.

gg) **Anotação de Responsabilidade Técnica (A.R.T.):** é o registro do Médico Veterinário Responsável Técnico (MVRT), expedido pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária da Unidade Federativa onde a Empresa que o contratou está situada, que garante juridicamente que o MVRT responde técnica, ética e legalmente pelas atividades desenvolvidas pela Empresa.

hh) **Fiscal Estadual Agropecuário Médico Veterinário (FEAMV):** é o Médico Veterinário Oficial, lotado no SIE/ADEAL, que ingressou no quadro de servidores efetivos da ADEAL através de concurso público.

ii) **Verificação Oficial dos Programas de Autocontrole (VOP):** é a verificação oficial da adequada e completa aplicação pelo estabelecimento dos programas de autocontrole que foram aprovados pelo SIE/ADEAL. A VOP deverá ser executada exclusivamente pelo FEAMV do SIE/ADEAL e poderá ser realizada nas modalidades presencial (in loco) ou remota (apenas documental).

CAPÍTULO II

DO ÂMBITO DE APLICAÇÃO E RESPONSABILIDADES

Art. 4º Esta Instrução de Serviço aplica-se a todos os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) de Alagoas.

Art. 5º São responsabilidades dos estabelecimentos registrados no SIE/ADEAL: a elaboração, implantação, manutenção, monitoramento, verificação do cumprimento, adoção de medidas preventivas e corretivas cabíveis e armazenamento de registros auditáveis da aplicação dos PAC's. Além disso, cabe aos estabelecimentos fazerem revisão e adequação periódicas dos programas de autocontrole implantados constantes no Manual de PAC's da Empresa.

Art. 6º São responsabilidades dos Médico Veterinário Responsável Técnico (MVRT): realizar de forma continua a verificação do cumprimento das medidas previstas em cada PAC e a adoção das medidas cautelares adequadas, quando da constatação de descumprimento dos Programas ou de situações de riscos não previstos nos Autocontroles.

§ 1º O MVRT deverá participar ativamente da elaboração, implantação, manutenção e revisão dos PAC's e do Manual de PAC's da empresa.

§ 2º O MVRT deve realizar auditorias internas programadas, com frequência definida pelos PAC's, de modo de que todos os programas de autocontrole sejam acompanhados e verificados regularmente. Os resultados das auditorias internas devem ser devidamente registrados em documento auditáveis com padronizados, que podem ser anexos dos PAC's.

Art. 7º São responsabilidades do Serviço Oficial de Inspeção: fiscalizar, através da realização de VOP's pelos FEAMV, o cumprimento por parte da empresa das medidas previstas em cada programa de autocontrole e adotar medidas fiscais, quando constatar inconformidades e desvios.

§ 1º Os FEAMV poderão realizar as VOP's de forma presencial (in loco) ou remota (documental). Na modalidade presencial, além de fiscalizar na prática a aplicação pelo estabelecimento das medidas previstas nos PAC's, o FEAMV poderá fazer a auditoria documental. Já na VOP do tipo remota, será feita apenas auditoria documental, podendo ser consideradas, contudo, imagens como fotos e vídeos.

§ 2º A frequência da verificação dos autocontroles nos estabelecimentos registrados no SIE/ADEAL será aplicada de acordo com o cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento, conforme a Lista de Verificação com Classificação de Risco (Anexo I).

§ 3º Os FEAMV deverão adotar medidas fiscais mediante inconformidades e desvios que afrontem, além desta regulamentação, outras normativas federais vigentes.

§ 4º Cabe também ao SIE/ADEAL fiscalizar o cumprimento das responsabilidades do MVRT, no âmbito de suas obrigações para com o estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Estadual que o contratou, conforme o Art. 6º da presente norma.

§ 5º As VOP's, seja na modalidade presencial ou remota, deverão ser registradas através do preenchimento do Termo de Verificação dos Programas de Autocontrole (Anexo II).

§ 6º A VOP deverá ser executada exclusivamente pelo Médico Veterinário Oficial, lotado no SIE/ADEAL, do quadro de servidores efetivos da ADEAL, o FEAMV/ADEAL.

CAPÍTULO III

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 8º Todos os estabelecimentos com registro no SIE/ADEAL devem apresentar os programas de autocontrole descritos, implementados e atualizados, respeitando os prazos estabelecidos no Art. 7º da Portaria ADEAL nº 48, de 05 de fevereiro de 2020, inclusive no que diz respeito à implantação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC.

Art. 9º O cumprimento dos requisitos desta instrução não exclui o cumprimento de outros regulamentos específicos em vigor ou outros que venham a ser publicados.

Art. 10º Os programas de autocontrole, conforme Art. 4º da Portaria ADEAL nº 48/2020, deverão ser escritos em formato de manual, onde sejam descritas todas as ações pertinentes aos requisitos essenciais que visam à obtenção de alimentos inócuos, como também o registro das ações em planilhas de monitoramento específicas.

§ 1º Os manuais dos PAC's deverão ser descritos de forma clara, objetiva e detalhada, de modo que qualquer pessoa que o leia saiba como realizar perfeitamente as operações estabelecidas.

§ 2º Quando houver mudanças estruturais, operacionais ou de fluxograma, o PAC deverá ser atualizado.

§ 3º As ações corretivas podem incluir a reavaliação e modificação do(s) PAC(s), de forma a melhorar a execução dos procedimentos quando necessário.

§ 4º Os PAC's descritos devem permanecer à disposição do SIE/ADEAL nas formas digital e impressa.

§ 5º Versões anteriores dos PAC's, bem como suas planilhas, devem ser mantidas em arquivo morto por cinco anos, ordenadas por data, sendo passíveis de auditorias. Em casos de atualizações e revisões de um PAC dentro do ano vigente, estes devem ser mantidos junto com a nova versão.

CAPÍTULO IV

DOS MANUAIS DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

Art. 11º O Manual com os PAC's deverão ser assinados pelos Responsáveis Legais e pelo Responsável Técnico da empresa e contemplar os seguintes itens:

a) Identificação completa da empresa, do responsável legal e do responsável técnico;

b) Organograma da empresa;

c) Número da versão, data de revisão e paginação;

d) Identificação da equipe de controle de qualidade e suas funções;

e) Relação de todos os produtos elaborados, com os respectivos números de registro junto ao SIE/ADEAL, capacidade diária de produção e armazenamento;

f) Elementos de Controle.

§ 1° Cada Elemento de Controle dará origem a um PAC.

§ 2° Uma cópia do Manual dos PAC's deve ser entregue ao SIE/ADEAL, para ciência e aceite. O aceite se dará após análise, quando será emitido Laudo Técnico, com as considerações necessárias.

CAPÍTULO V

DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

Art. 12º Os Programas de autocontrole a serem descritos e aplicados nos Manual dos PAC's dos estabelecimentos deverão ser baseados em processos e divididos da seguinte forma:

- PAC Manutenção das instalações e equipamentos industriais;
- PAC Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;
- PAC Ventilação e iluminação;
- PAC Água de abastecimento e águas residuais;
- PAC Controle de temperaturas;
- PAC Controle integrado de pragas;
- PAC Hábitos higiênicos e saúde dos funcionários;
- PAC Limpeza e sanitização industrial (Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO);
- PAC Procedimentos Sanitários Operacionais - PSO;

- PAC Controle de Insumos (matéria prima, ingrediente e material de embalagem);
- PAC Controle de formulação de produtos e combate à fraude;
- PAC Controle laboratorial e análises;
- PAC Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- PAC Rastreabilidade e Recolhimento de produtos (Recall);
- PAC Bem-estar animal;
- PAC Identificação, remoção, segregação e destinação do material de risco específico – MRE;
- PAC Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);

§ 1° Para cada Elemento de Controle deverá ser elaborado um Programa de Autocontrole (PAC).

§ 2° O PAC “Bem-estar animal” deverá ser implantado nos estabelecimentos de abate.

§ 3° PAC “Identificação, remoção, segregação e destinação do material de risco específico – MRE” deverá ser implantado, exclusivamente, em Abatedouros Frigoríficos que abatem ruminantes.

§ 4° Exceto os Elementos de Controle constantes nos parágrafos 2° e 3° do presente artigo, devido às suas especificidades, os demais PAC’s deverão ser implantados em todos os estabelecimentos com registro no SIEA/DEAL.

Art. 13º Além dos Elementos de Controle estabelecidos no Artigo 12 da presente regulamentação, outros PAC’s poderão ser incluídos pelo estabelecimento em seu Manual, de acordo com as especificidades de seus processos.

Art. 14º O SIE/ADEAL poderá exigir do estabelecimento a elaboração e implantação de outros PAC’s que não estejam previstos nesta norma, mas que que constem em regulamentações federais, como as do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou ainda de acordo com a necessidade de garantias sanitárias, mediante análise de risco.

Art. 15º O Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) deverá ser implantado, gradativamente, nos estabelecimentos registrados no SIE/ADEAL, cumprindo exigência que será cobrada posteriormente a implantação dos Programas de Autocontrole, sendo observadas as normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único - Para os estabelecimentos aderidos ao SISBI-POA a implantação do APPCC torna-se obrigatória e deve ser comprovada mediante auditoria.

Art. 16º Casos omissos serão dirimidos pelo SIE/ADEAL.

Art. 17º - A versão escrita dos PAC's deve incluir os seguintes itens:

a) Capa - Apresentação e Identificação do PAC;
b) Sumário - Relação dos tópicos abordados no texto e sua localização no documento;
c) Objetivos - Descrição dos objetivos do PAC;
d) Referência - Referências legais, incluindo nome e emissor da legislação, ano de publicação e uma breve descrição do conteúdo;
e) Campo de aplicação - Descrição de onde o PAC será aplicado;
f) Definições - Descrição das definições técnicas utilizadas no documento;
g) Responsabilidades - Descrição de quem são os responsáveis pelo PAC;
h) Descrição - Descrição detalhada de todos os procedimentos do PAC;
i) Monitoramento - Descrição do monitoramento do PAC;
j) Não conformidades, ações corretivas e medidas preventivas – Descrição das ações corretivas e medidas preventivas adotadas frente às não conformidades contemplando o destino do produto e a restauração das condições sanitárias, além da frequência de verificação de todos os procedimentos operacionais previstos;
k) Verificação - Descrição da verificação do PAC;
l) Registro - Descrição dos registros do PAC;
m) Anexos - Incluir modelo das planilhas, instrutivos, cartazes, instruções de trabalho e demais anexos de monitoramento.

CAPÍTULO VI

DA VERIFICAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

Art. 18º Na verificação oficial, deverão ser considerados, entre outras, as seguintes orientações em cada elemento de controle:

- <u>PAC Manutenção das instalações e equipamentos industriais</u>

Avaliar se as instalações, equipamentos e utensílios foram localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, e funcionam de acordo com o uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada, e estão em condição sanitária de operação.

- <u>PAC Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias</u>

Avaliar se as instalações, mobiliários, equipamentos e utensílios dos vestiários e sanitários foram localizados, projetados e construídos e instalados de forma adequada e suficiente para permitir a fácil manutenção dos hábitos higiênicos dos colaboradores.

Avaliar se as instalações, equipamentos e utensílios da barreira sanitária foram localizados, projetados e construídos e instalados de forma adequada e suficiente para impedir a entrada de contaminações para o interior do prédio industrial.

- PAC Ventilação e iluminação

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

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

- PAC Água de abastecimento e águas residuais

Água de Abastecimento: avaliar se o estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição.

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

Avaliar se o vapor e o gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal foram obtidos de forma a garantir sua a inocuidade. Mensurar o cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta.

Águas residuais: avaliar se os diversos setores industriais dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e capaz de drenar o volume produzido, bem como se é capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável.

- PAC Controle de temperaturas

Avaliar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação. Mensurar as temperaturas de ambientes, equipamentos, operações e de produtos/matérias-primas, conforme o caso.

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

- PAC Controle integrado de pragas

Avaliar se o controle ou o programa é eficaz e contínuo, de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área no complexo industrial. Avaliar in loco as armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas e o perímetro do estabelecimento.

- PAC Hábitos higiênicos e saúde dos funcionários

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

- PAC Limpeza e sanitização industrial (PPHO)

Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que os diversos setores industriais sejam limpos e sanitizados antes do início das operações (pré-operacional) e durante as operações (operacional), de acordo com a natureza do processo de fabricação.

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

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

O monitoramento pré-operacional consiste em avaliar a eficácia da higienização antes do início das operações com intuito de indicar se o setor/equipamento/utensílio estão ou não em condições sanitárias.

O monitoramento operacional consiste em avaliar se o setor/equipamento/utensílio mantêm ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos.

A verificação consiste em avaliar se o monitoramento ou se a implementação está sendo realizados da forma adequada conforme plano escrito. As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando:

I. As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?
II. As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?
III. As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?
IV. As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

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

- PAC PSO

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

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

- PAC Controle de insumos

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

Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária. Avaliar se há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional.

As embalagens utilizadas em produtos esterilizados devem ser avaliadas quando a resistência e selagem ou recravação. Avaliar a implementação do disposto na Instrução Normativa n° 49, de 14 de setembro de 2006.

- PAC Controle de formulação de produtos e combate à fraude

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

Na formulação deve-se observar se a composição do produto registrada corresponde ao constatado in loco. Verificar se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas. Verificar se a matéria-prima empregada corresponde realmente a declarada seja na sua natureza ou quantidade (Exemplo: troca de espécies do pescado, uso de CMS em quantidade acima do permitido ou em produtos em que seu uso é proibido, adição de soro de leite, adição de temperos seja por injeção ou tumbleamento). No processo de fabricação deve-se observar se os parâmetros indicados no processo produtivo foram respeitados conforme a natureza do produto. Exemplo: se o produto for maturado, o tempo e condições de maturação, se o produto for defumado, o método de defumação empregado, se o produto for salgado, o tempo de salga.

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

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

- PAC Controle laboratorial e análises

Avaliar in loco o procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica, conforme o caso. Por exemplo: análises de recepção do leite e coleta e execução do dripping test.

Avaliar se as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas frequências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos

para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente.

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

- PAC Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo

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

- PAC Rastreabilidade e Recolhimento de produtos (Recall)

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

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

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

- PAC Bem-estar animal

Avaliar se 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 bem como atendem o disposto na Instrução Normativa n° 03 de 17 de janeiro de 2000.

- PAC MRE

Avaliar se o estabelecimento que abate ruminantes está atendendo seu plano escrito de MER em todas as etapas bem como se está compatível com o disposto no Memorando-Circular n° 001/2007/CGI/DIPOA de 23 de janeiro de 2007 e aditamentos.

- PAC APPCC

Avaliar se há implantado o sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação. O APPCC pode ser verificado nas seguintes etapas:

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

I. As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?
II. As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?
III. As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?
IV. As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC e seus resultados. No caso de estabelecimentos de abate, a mensuração do PCC que contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças é obrigatória.

Art. 19º Os PAC's devem ser verificados pelo FEAMV do SIE/ADEAL na frequência estabelecida pela classificação de risco estimado associado ao estabelecimento, conforme aplicação da Lista de Verificação com Classificação de Risco **(Anexo I)**, através de registros no Termo de Verificação dos Programas de Autocontrole **(Anexo II)**.

Art. 20º As não conformidades identificadas durante os procedimentos de verificação oficial dos autocontroles serão registradas no Relatório de Não Conformidades **(Anexos III)** e devem, para todos os fins, ser tratadas como notificação oficial ao estabelecimento.

§ 1° O registro das não conformidades nos formulários não isenta o SIE/ADEAL da adoção de outras ações fiscais ou administrativas, quando couberem.

§ 2 ° Quando o SIE/ADEAL constatar não conformidades em momento diferente da ocasião da verificação oficial estabelecida, deverá tratá-las da mesma forma descrita no parágrafo anterior, aplicando as ações fiscais cabíveis, quando necessário.

Art. 21º As não conformidades registradas devem ser respondidas de forma imediata ou mediata pelos estabelecimentos por meio de um Plano de Ação **(Anexo IV)**, a ser analisado e aprovado pelo SIE/ADEAL.

§ 1° - O plano de ação deve estar assinado pelo Responsável Legal e pelo Responsável Técnico da empresa.

§ 2° - O plano de ação deve ser enviado por via digital ao SIE/ADEAL em até 30 (trinta) dias após a data de ciência dos resultados da VOP.

Art. 22º A avaliação pelo SIE/ADEAL das medidas corretivas, propostas pelos estabelecimentos no Plano de Ação, em relação às não conformidades registradas nas verificações in loco ou remotas dos PAC's, devem sempre considerar os tópicos abaixo:

I. As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?
II. As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?
III. As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?
IV. As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Art. 23º Uma vez aprovado o Plano de Ação, o estabelecimento deverá cumprir as medidas preventivas e corretivas constantes, respeitando os prazos estabelecidos no Documento.

Parágrafo único – O Médico Veterinário Responsável Técnico da empresa deverá fornecer ao SIE/ADEAL informações quanto ao andamento das medidas corretivas e do cumprimento dos prazos do plano de ação.

Art. 24º Esta Instrução de Serviço inclui os seguintes anexos:

Anexo I - Lista de Verificação com Classificação de Risco
Anexo II - Termo de Verificação dos Programas de Autocontrole
Anexo III - Relatório de Não Conformidades
Anexo IV - Plano de Ação

Maceió, 19 de agosto de 2020

Caio Vieira Coelho
Fiscal Estadual Agropecuário/Médico Veterinário
Chefia do Núcleo de Inspeção - Portaria/ADEAL n° 303/2018
Agência de Defesa e Inspeção Agropecuária de Alagoas - ADEAL

GOVERNO DO ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PESCA e AQUICULTURA - SEAGRI
AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DE ALAGOAS - ADEAL
NÚCLEO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO - NUSEI

ANEXO I - LISTA DE VERIFICAÇÃO COM CLASSIFICAÇÃO DE RISCO (LVCR)

ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Identificação do Estabelecimento		**Data:**
Classificação:		
Razão Social:		
Nome Fantasia:		
CNPJ:	Nº do SIE:	Município:

Critérios de avaliação

5 - Ótimo 4 - Bom 3 - Regular 2 – Ruim 1 – Péssimo

	Item
Pontos	**1. ÁREA EXTERNA (Peso 2 / máximo 90 pontos)**
	1.1- Áreas circunvizinhas ao perímetro industrial
	1.2- Pavimentação e urbanização
	1.3- Circulação de veículos
	1.4- Delimitação do perímetro industrial
	1.5- Fontes de contaminação
	1.6- Conservação e manutenção
	1.7- Cisternas e/ou caixas d'água
	1.8- Boas práticas
	1.9- Controle de pragas
Soma:	**TOTAL (soma x 2):**
Pontos	**2. ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS (Peso 1 / máximo 30 pontos)**
	2.1- Estrutura física / delimitação / óculo
	2.2- Limpeza e organização
	2.3- Controle de pragas
	2.4- Boas práticas
	2.5- Equipamentos e método de higienização
	2.6- Armazenamento de caixas higienizadas
Soma:	**TOTAL (soma x 1):**
Pontos	**3. DEPÓSITO DE EMBALAGENS (Peso 1 / máximo 30 pontos)**
	3.1- Estrutura física
	3.2- Limpeza e organização
	3.3- Controle de pragas
	3.4- Boas práticas
	3.5- Espaço para circulação de funcionários
	3.6- Armazenamento
Soma:	**TOTAL (soma x 1):**
Pontos	**4. DEPÓSITO DE INSUMOS (Peso 1 / máximo 30 pontos)**
	4.1- Estrutura física
	4.2- Limpeza e organização
	4.3- Controle de pragas
	4.4- Boas práticas
	4.5- Espaço para circulação de funcionários
	4.6- Armazenamento
Soma:	**TOTAL (soma x 1):**

Pontos	**5. BANHEIRO E VESTIÁRIO (Peso 2 / máximo 80 pontos)**
	5.1- Estrutura física
	5.2- Limpeza e organização
	5.3- Controle de pragas
	5.4- Boas práticas
	5.5- Lavatório de mãos, sabonete líquido, toalhas de papel e lixeira
	5.6- Água corrente, chuveiro e descarga
	5.7- Vaso sanitário, papel higiênico e lixeira
	5.8- Armário individual e banco ou cadeira
Soma:	**TOTAL (soma x 2):**
Pontos	**6. TRANSPORTE DO LEITE CRU (Peso 1 / máximo 5 pontos)**
	6.1- Boas práticas
Soma:5	**TOTAL (soma x 1):**
Pontos	**7. RECEPÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA (Peso 2 / máximo 80 pontos)**
	7.1- Piso
	7.2- Paredes
	7.3- Teto, forro ou cobertura
	7.4- Luminárias com proteção
	7.5- Limpeza e organização
	7.6- Controle de pragas
	7.7- Boas práticas
	7.8- Equipamentos
Soma:	**TOTAL (soma x 2):**
Pontos	**8. TRANSPORTE DE PRODUTOS ACABADOS (Peso 1 / máximo 10 pontos)**
	8.1- Veículo com unidade de refrigeração
	8.2- Boas práticas
Soma:	**TOTAL (soma x 1):**
Pontos	**9. BARREIRA SANITÁRIA (Peso 3 / máximo 90 pontos)**
	9.1- Estrutura física e delimitação
	9.2- Controle de pragas
	9.3- Boas práticas
	9.4- Porta com fechamento automático e cortina de ar
	9.5- Lavatório de mãos com acionamento não manual, sabonete líquido, toalha de papel e lixeira
	9.6- Lavatório de botas
Soma:	**TOTAL (soma x 3):**
Pontos	**10. SALA DE PROCESSAMENTO (Peso 3 / máximo 225 pontos)**
	10.1- Piso
	10.2- Ralos sifonados com tampa, calhas com grelhas
	10.3- Paredes
	10.4- Teto, forro
	10.5- Portas
	10.6- Janelas, telas, óculo
	10.7- Iluminação e ventilação suficientes
	10.8- Limpeza e organização
	10.9- Controle de pragas
	10.10- Boas práticas
	10.11- Pia com sifão, torneira com acionamento não manual, sabonete líquido, toalha de papel e lixeira
	10.12- Equipamentos e tubulações
	10.13- Utensílios e recipientes (caixas, cubas, contentores)
	10.14- Instalações elétricas e luminária com proteção
	10.15- Uniformes
Soma:	**TOTAL (soma x 3):**

Pontos	11. CÂMARA DE REFRIGERAÇÃO / MATURAÇÃO (Peso 3 / máximo 180 pontos)
	11.1- Piso
	11.2- Paredes
	11.3- Teto, forro
	11.4- Porta, óculo
	11.5- Iluminação suficiente, lâmpadas com proteção
	11.6- Limpeza e organização
	11.7- Controle de pragas
	11.8- Boas práticas
	11.9- Controle de temperatura
	11.10- Equipamento de frio, condensação
	11.11- Caixas, estrados, estantes
	11.12- Data de fabricação, validade e lote
Soma:	**TOTAL (soma x 3):**
Pontos	**12. LABORATÓRIO (Peso 1 / máximo 10 pontos)**
	12.1- Estrutura física, limpeza
	12.2- Equipamentos para análise
Soma:	**TOTAL (soma x 1):**
NOTA TOTAL (máximo 860 pontos):	

Apresentar	DOCUMENTOS A SEREM APRESENTADOS
	Manual de BPF (POPs + Planilhas)
	A.S.O.
	Controle de pragas (alvará sanitário)
	Laudo de análise da água
	Produtos registrados (rótulos aprovados e atualizados)
	Higienização dos reservatórios de água
	Análise periódica do leite pasteurizado
	Controle sanitário do rebanho por produtor (IN77/2018)
	Capacitação anual dos funcionários em BPF
	Lavagem de uniformes
	Comprovação de que o veículo é dotado de unidade de refrigeração e que é exclusivo para o transporte de alimentos.
	Comprovação da manutenção do equipamento do frio
	Análise do leite cru na plataforma e laboratório da indústria
	Rótulos e produtos aprovados

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
( )RISCO BAIXO	( )RISCO MÉDIO	( )RISCO ALTO
Mais de 645 pontos	Entre 645 e 430 pontos	Menos de 430 pontos

IDENTIFICAÇÃO DOS SERVIDORES	
Local e data	Assinatura e carimbo dos Fiscais

GOVERNO DO ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PESCA e AQUICULTURA - SEAGRI
AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DE ALAGOAS - ADEAL
NÚCLEO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO - NUSEI

LISTA DE VERIFICAÇÃO COM CLASSIFICAÇÃO DE RISCO (LVCR)

ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Identificação do Estabelecimento		**Data:**
Classificação:		
Razão Social:		
Nome Fantasia:		
CNPJ:	Nº do SIE:	Município:
Critérios de avaliação		
5 - Ótimo 4 - Bom 3 - Regular 2 – Ruim 1 – Péssimo		

	Item
Pontos	**2. ÁREA EXTERNA (Peso 2 / máximo 90 pontos)**
	12.3- Áreas circunvizinhas ao perímetro industrial
	12.4- Pavimentação e urbanização
	12.5- Circulação de veículos
	12.6- Delimitação do perímetro industrial
	12.7- Fontes de contaminação
	12.8- Conservação e manutenção
	12.9- Cisternas e/ou caixas d'água
	12.10- Boas práticas
	12.11- Controle de pragas
Soma:	**TOTAL (soma x 2):**
Pontos	**13. DEPÓSITO DE EMBALAGENS (Peso1 / máximo 30 pontos)**
	13.1- Estrutura física
	13.2- Limpeza e organização
	13.3- Controle de pragas
	13.4- Boas práticas
	13.5- Espaço para circulação de funcionários
	13.6- Armazenamento
Soma:	**TOTAL (soma x 1):**
Pontos	**14. DEPÓSITO DE INSUMOS (Peso 1 / máximo 30 pontos)**
	14.1- Estrutura física
	14.2- Limpeza e organização
	14.3- Controle de pragas
	14.4- Boas práticas
	14.5- Espaço para circulação de funcionários
	14.6- Armazenamento
Soma:	**TOTAL (soma x 1):**
Pontos	**15. BANHEIRO E VESTIÁRIO (Peso 2 / máximo 80 pontos)**
	15.1- Estrutura física
	15.2- Limpeza e organização
	15.3- Controle de pragas
	15.4- Boas práticas
	15.5- Lavatório de mãos, sabonete líquido, toalhas de papel e lixeira
	15.6- Água corrente, chuveiro e descarga
	15.7- Vaso sanitário, papel higiênico e lixeira
	15.8- Armário individual e banco ou cadeira
Soma:	**TOTAL (soma x 2):**

Pontos	**16. TRANSPORTE MATÉRIA-PRIMA (Peso 1 / máximo 5 pontos)**
	16.1- Boas práticas
Soma:	**TOTAL (soma x 1):**
Pontos	**17. RECEPÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA (Peso 3 / máximo 135 pontos)**
	17.1- Piso
	17.2- Paredes
	17.3- Teto, forro ou cobertura
	17.4- Luminárias com proteção
	17.5- Limpeza e organização
	17.6- Controle de pragas
	17.7- Boas práticas
	17.8- Equipamentos
	17.9- Óculo (baldes e melgueiras), bombeamento (toneis)
Soma:	**TOTAL (soma x 3):**
Pontos	**18. TRANSPORTE DE PRODUTOS ACABADOS (Peso 1 / máximo 5 pontos)**
	18.1- Boas práticas
Soma:	**TOTAL (soma x 1):**
Pontos	**19. BARREIRA SANITÁRIA (Peso 3 / máximo 90 pontos)**
	19.1- Estrutura física e delimitação
	19.2- Controle de pragas
	19.3- Boas práticas
	19.4- Porta com fechamento automático e cortina de ar
	19.5- Lavatório de mãos com acionamento não manual, sabonete líquido, toalha de papel e lixeira
	19.6- Lavatório de botas
Soma:	**TOTAL (soma x 3):**
Pontos	**20. SALA DE PROCESSAMENTO (Peso 3 / máximo 225 pontos)**
	20.1- Piso
	20.2- Ralos sifonados com tampa
	20.3- Paredes
	20.4- Teto, forro
	20.5- Portas
	20.6- Janelas, telas, óculo
	20.7- Iluminação e ventilação suficientes
	20.8- Limpeza e organização
	20.9- Controle de pragas
	20.10- Boas práticas
	20.11- Pia com sifão, torneira com acionamento não manual, sabonete líquido, toalha de papel e lixeira
	20.12- Equipamentos e tubulações
	20.13- Utensílios e recipientes
	20.14- Instalações elétricas e luminária com proteção
	20.15- Uniformes
Soma:	**TOTAL (soma x 3):**
Pontos	**21. ARMAZENAMENTO E EXPEDIÇÃO DE PRODUTOS ACABADOS (Peso 2 / máximo 110 pontos)**
	21.1- Piso
	21.2- Paredes
	21.3- Teto, forro
	21.4- Porta, óculo
	21.5- Iluminação suficiente, lâmpadas com proteção
	21.6- Limpeza e organização
	21.7- Controle de pragas
	21.8- Boas práticas
	21.9- Ausência de incidência solar ou fontes de calor
	21.10- Caixas, estrados, estantes
	21.11- Data de fabricação, validade e lote
Soma:	**TOTAL (soma x 2):**
NOTA TOTAL (máximo 800 pontos):	

GOVERNO DO ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PESCA e AQUICULTURA - SEAGRI
AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DE ALAGOAS - ADEAL
NÚCLEO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO - NUSEI

Apresentar	DOCUMENTOS A SEREM APRESENTADOS
	Cadastro dos produtores na ADEAL
	Manual de BPF (POPs + Planilhas)
	A.S.O.
	Controle de pragas (alvará sanitário)
	Laudo de análise da água
	Produtos registrados (rótulos aprovados e atualizados)
	Higienização dos reservatórios de água
	Capacitação anual dos funcionários em BPF
	Lavagem de uniformes
	Comprovação de que o veículo é exclusivo para o transporte de alimentos.
	Rótulos e produtos aprovados

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
( ) RISCO BAIXO	( ) RISCO MÉDIO	( ) RISCO ALTO
Mais de 600 pontos	Entre 600 e 400 pontos	Menos de 400 pontos

IDENTIFICAÇÃO DOS SERVIDORES	
Local e data	Assinatura e carimbo dos Fiscais

GOVERNO DO ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PESCA e AQUICULTURA - SEAGRI
AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DE ALAGOAS - ADEAL
NÚCLEO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO - NUSEI

LISTA DE VERIFICAÇÃO COM CLASSIFICAÇÃO DE RISCO (LVCR)

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Identificação do Estabelecimento		**Data:**
Classificação:		
Razão Social:		
Nome Fantasia:		
CNPJ:	Nº do SIE:	Município:

Critérios de avaliação	
5 - Ótimo 4 - Bom 3 - Regular 2 – Ruim 1 – Péssimo	
	Item
Pontos	**3. ÁREA EXTERNA (Peso 2 / máximo 90 pontos)**
	21.12- Áreas circunvizinhas ao perímetro industrial
	21.13- Pavimentação e urbanização
	21.14- Circulação de veículos
	21.15- Delimitação do perímetro industrial
	21.16- Fontes de contaminação
	21.17- Conservação e manutenção
	21.18- Cisternas e/ou caixas d'água
	21.19- Boas práticas
	21.20- Controle de pragas
Soma:	**TOTAL (soma x 2):**
Pontos	**22. ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS (Peso 2 / máximo 60 pontos)**
	22.1- Estrutura física / delimitação / óculo
	22.2- Limpeza e organização
	22.3- Controle de pragas
	22.4- Boas práticas
	22.5- Equipamentos e método de higienização
	22.6- Armazenamento de utensílios higienizados
Soma:	**TOTAL (soma x 2):**
Pontos	**23. DEPÓSITO DE EMBALAGENS (Peso1 / máximo 30 pontos)**
	23.1- Estrutura física e óculo
	23.2- Limpeza e organização
	23.3- Controle de pragas
	23.4- Boas práticas
	23.5- Espaço para circulação de funcionários
	23.6- Armazenamento
Soma:	**TOTAL (soma x 1):**
Pontos	**24. BANHEIRO E VESTIÁRIO (Peso 2 / máximo 80 pontos)**
	24.1- Estrutura física
	24.2- Limpeza e organização
	24.3- Controle de pragas
	24.4- Boas práticas
	24.5- Lavatório de mãos, sabonete líquido, toalhas de papel e lixeira
	24.6- Água corrente, chuveiro e descarga
	24.7- Vaso sanitário, papel higiênico e lixeira
	24.8- Armário individual e banco ou cadeira
Soma:	**TOTAL (soma x 2):**

Pontos	**25. RECEPÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA (Peso 3 / máximo 120 pontos)**
	25.1- Piso
	25.2- Parede
	25.3- Teto/forro/cobertura
	25.4- Óculo
	25.5- Limpeza e organização
	25.6- Controle de pragas
	25.7- Contaminação fecal aparente dos ovos
	25.8- Boas práticas
Soma:	**TOTAL (soma x 3):**
Pontos	**26. BARREIRA SANITÁRIA (Peso 3 / máximo 90 pontos)**
	26.1- Estrutura física e delimitação
	26.2- Controle de pragas
	26.3- Boas práticas
	26.4- Porta com fechamento automático
	26.5- Lavatório de mãos e lixeira, ambos com acionamento não manual; sabonete líquido; toalha de papel
	26.6- Lavatório de botas
Soma:	**TOTAL (soma x 3):**
Pontos	**27. SALA DE PROCESSAMENTO (Peso 3 / máximo 210 pontos)**
	27.1- Piso
	27.2- Ralos sifonados com tampa
	27.3- Paredes
	27.4- Teto, forro
	27.5- Portas com fechamento automático
	27.6- Janelas, telas, óculo
	27.7- Iluminação e ventilação suficientes
	27.8- Limpeza, com ênfase na ausência de fezes de aves, e organização
	27.9- Controle de pragas
	27.10- Boas práticas
	27.11- Lavatório de mãos e lixeira, ambos com acionamento não manual; sabonete líquido; toalha de papel
	27.12- Utensílios e recipientes
	27.13- Instalações elétricas e luminária com proteção
	27.14- Uniformes
Soma:	**TOTAL (soma x 3):**
Pontos	**28. DEPÓSITO E EXPEDIÇÃO DE PRODUTOS ACABADOS (Peso 3 / máximo 150 pontos)**
	28.1- Piso
	28.2- Paredes
	28.3- Teto, forro
	28.4- Janelas, telas
	28.5- Controle da temperatura do ambiente
	28.6- Limpeza e organização
	28.7- Controle de pragas
	28.8- Boas práticas
	28.9- Espaço para circulação de funcionários
	28.10- Armazenamento
Soma:	**TOTAL (soma x 3):**
Pontos	**29. TRANSPORTE DE PRODUTOS ACABADOS (Peso 1 / máximo 10 pontos)**
	29.1- Veículo exclusivo para o transporte de alimentos
	29.2- Boas práticas
Soma:	**TOTAL (soma x 1):**
NOTA TOTAL (máximo 840 pontos):	

GOVERNO DO ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PESCA e AQUICULTURA - SEAGRI
AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DE ALAGOAS - ADEAL
NÚCLEO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO - NUSEI

Apresentar	DOCUMENTOS A SEREM APRESENTADOS
	Manual de BPF com POPs e planilhas
	A.S.O.
	Certificado de controle de pragas
	Higienização dos reservatórios de água
	Capacitação anual dos funcionários em BPF
	Lavagem de uniformes
	Comprovação de que o veículo é de uso exclusivo para o transporte de alimentos.
	Rótulos e produtos com registros aprovados pelo SIE/ADEAL

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
( ) RISCO BAIXO	( ) RISCO MÉDIO	( ) RISCO ALTO
Mais de 630 pontos	Entre 630 e 420 pontos	Menos de 420 pontos

IDENTIFICAÇÃO DOS SERVIDORES	
Local e data	Assinatura e carimbo dos Fiscais

GOVERNO DO ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PESCA e AQUICULTURA - SEAGRI
AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DE ALAGOAS - ADEAL
NÚCLEO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO - NUSEI

LISTA DE VERIFICAÇÃO COM CLASSIFICAÇÃO DE RISCO (LVCR)

ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

Identificação do Estabelecimento		**Data:**
Classificação:		
Razão Social:		
Nome Fantasia:		
CNPJ:	Nº do SIE:	Município:

Critérios de avaliação	
5 - Ótimo **4 - Bom** **3 - Regular** **2 – Ruim** **1 – Péssimo**	
	Item
Pontos	**4. ÁREA EXTERNA (Peso 2 / máximo 90 pontos)**
	29.3- Áreas circunvizinhas ao perímetro industrial
	29.4- Pavimentação e urbanização
	29.5- Circulação de veículos
	29.6- Delimitação do perímetro industrial
	29.7- Fontes de contaminação
	29.8- Conservação e manutenção
	29.9- Cisternas e/ou caixas d'água
	29.10- Boas práticas
	29.11- Controle de pragas
Soma:	**TOTAL (soma x 2):**
Pontos	**30. BANHEIRO E VESTIÁRIO (Peso 2 / máximo 80 pontos)**
	30.1- Estrutura física
	30.2- Limpeza e organização
	30.3- Controle de pragas
	30.4- Boas práticas
	30.5- Lavatório de mãos, sabonete líquido, toalhas de papel e lixeira
	30.6- Água corrente, chuveiro e descarga
	30.7- Vaso sanitário, papel higiênico e lixeira
	30.8- Armário individual e banco ou cadeira
Soma:	**TOTAL (soma x 2):**
Pontos	**31. DEPÓSITO DE EMBALAGENS (Peso1 / máximo 30 pontos)**
	31.1- Estrutura física
	31.2- Limpeza e organização
	31.3- Controle de pragas
	31.4- Boas práticas
	31.5- Espaço para circulação de funcionários
	31.6- Armazenamento
Soma:	**TOTAL (soma x 1):**
Pontos	**32. TRANSPORTE DO PESCADO CRU (Peso 1 / máximo 5 pontos)**
	32.1- Boas práticas
Soma:	**TOTAL (soma x 1):**
Pontos	**33. ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE RECIPIENTES E EQUIPAMENTOS (Peso 1 / máximo 30 pontos)**
	33.1- Estrutura física / delimitação / óculo
	33.2- Limpeza e organização
	33.3- Controle de pragas
	33.4- Boas práticas
	33.5- Equipamentos e método de higienização
	33.6- Armazenamento de caixas higienizadas

Soma:	**TOTAL (soma x 1):**
Pontos	**34. RECEPÇÃO DO PESCADO CRU (Peso 2 / máximo 80 pontos)**
	34.1- Piso
	34.2- Paredes
	34.3- Teto, forro ou cobertura
	34.4- Luminárias com proteção
	34.5- Limpeza e organização
	34.6- Controle de pragas
	34.7- Boas práticas
	34.8- Equipamentos
Soma:	**TOTAL (soma x 2):**
Pontos	**35. BARREIRA SANITÁRIA (Peso 3 / máximo 90 pontos)**
	35.1- Estrutura física e delimitação
	35.2- Controle de pragas
	35.3- Boas práticas
	35.4- Porta com fechamento automático e cortina de ar
	35.5- Lavatório de mãos com acionamento não manual, sabonete líquido, toalha de papel e lixeira
	35.6- Lavatório de botas
Soma:	**TOTAL (soma x 3):**
Pontos	**36. SALA DE PROCESSAMENTO (Peso 3 / máximo 240 pontos)**
	36.1- Piso
	36.2- Ralos sifonados com tampa, calhas com grelhas
	36.3- Paredes
	36.4- Teto, forro
	36.5- Portas
	36.6- Janelas, telas, óculo
	36.7- Iluminação e ventilação suficientes
	36.8- Limpeza e organização
	36.9- Controle de pragas
	36.10- Boas práticas
	36.11- Pia com sifão, torneira com acionamento não manual, sabonete líquido, toalha de papel e lixeira
	36.12- Equipamentos e tubulações
	36.13- Utensílios e recipientes (caixas, cubas, contentores)
	36.14- Instalações elétricas e luminária com proteção
	36.15- Uniformes
	36.16- Destinação dos resíduos
Soma:	**TOTAL (soma x 3):**
Pontos	**37. CÂMARA DE REFRIGERAÇÃO / CONGELAMENTO (Peso 3 / máximo 180 pontos)**
	37.1- Piso
	37.2- Paredes
	37.3- Teto, forro
	37.4- Porta, óculo
	37.5- Iluminação suficiente, lâmpadas com proteção
	37.6- Limpeza e organização
	37.7- Controle de pragas
	37.8- Boas práticas
	37.9- Controle de temperatura
	37.10- Equipamento de frio, condensação
	37.11- Caixas, estrados, estantes
	37.12- Data de fabricação, validade e lote
Soma:	**TOTAL (soma x 3):**
Pontos	**38. TRANSPORTE DE PRODUTOS ACABADOS (Peso 1 / máximo 10 pontos)**
	38.1- Veículo com unidade de refrigeração
	38.2- Boas práticas
Soma:	**TOTAL (soma x 1):**
NOTA TOTAL (máximo 835 pontos):	

GOVERNO DO ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PESCA e AQUICULTURA - SEAGRI
AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DE ALAGOAS - ADEAL
NÚCLEO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO - NUSEI

Apresentar	DOCUMENTOS A SEREM APRESENTADOS
	Manual de BPF (POPs + Planilhas)
	A.S.O.
	Controle de pragas (alvará sanitário)
	Laudo de análise da água
	Produtos registrados (rótulos aprovados e atualizados)
	Higienização dos reservatório de água
	Capacitação anual dos funcionários em BPF
	Lavagem de uniformes
	Comprovação de que o veículo é dotado de unidade de refrigeração e que é exclusivo para o transporte de alimentos.
	Comprovação da manutenção do equipamento do frio
	Rótulos e produtos aprovados

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
( ) RISCO BAIXO	( ) RISCO MÉDIO	( ) RISCO ALTO
Mais de 630 pontos	Entre 630 e 420 pontos	Menos de 420 pontos

IDENTIFICAÇÃO DOS SERVIDORES	
Local e data	Assinatura e carimbo dos Fiscais

ANEXO II - TERMO DE VERIFICAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (TVPAC)

Razão Social:

Nome Fantasia:

Registro SIE:

CNPJ: **Data:**

	NOMES DOS PAC's	TIPO DE VERIFICAÇÃO	C	NC	NA	NO
1	Manutenção das instalações e equipamentos industriais	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
2	Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
3	Ventilação e iluminação	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
4	Água de abastecimento e águas residuais	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
5	Controle de temperaturas	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
6	Controle integrado de pragas	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
7	Hábitos higiênicos e saúde dos funcionários	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
8	Limpeza e sanitização industrial (Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO)	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
9	Procedimentos Sanitários Operacionais - PSO	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
10	Controle de Insumos (matéria-prima, ingrediente e material de embalagem)	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
12	Controle laboratorial e análises	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
13	Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
14	Rastreabilidade e Recolhimento de produtos (Recall)	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
15	Identificação, remoção, segregação e destinação do material de risco específico – MRE	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
16	Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				

Legenda: C - conforme; NC - não conforme; NA - não se aplica; NO - não observado.
As não conformidades deverão ser descritas no Relatório de não conformidades.

Observações:

Assinatura e carimbo dos FEA/Médicos Veterinários:

ANEXO III - RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADES (RNC)

ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Item	Descrição da não conformidade	Ação corretiva
1. Área externa		
2. Área de higienização de caixas		
3. Depósito de embalagens		
4. Depósito de insumos		
5. Banheiro e vestiário		
6. Transporte do leite cru		
7. Recepção de matéria-prima		
8. Transporte de produtos acabados		
9. Barreira sanitária		
10. Sal de processamento		
11. Câmara de refrigeração/ maturação		

12. Laboratório		

Conclusão

Identificação dos servidores	
Local e data	Assinatura e carimbo dos Fiscais

Identificação do representante do estabelecimento	
Local e data	Assinatura e carimbo do Responsável Técnico ou Representante Legal

RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADES (RNC)

ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Item	Descrição da não conformidade	Ação corretiva
13.	**Área externa**	
14.	**Depósito de embalagens**	
15.	**Depósito de insumos**	
16.	**Banheiro e vestiário**	
17.	**Transporte de matérias-primas**	
18.	**Recepção de matérias-primas**	
19.	**Transporte de produtos acabados**	
20.	**Barreira sanitária**	
21.	**Sala de processamento**	
22.	**Armazenamento e expedição de produtos acabados**	

Conclusão

Identificação dos servidores	
Local e data	Assinatura e carimbo dos Fiscais

Identificação do representante do estabelecimento	
Local e data	Assinatura e carimbo do Responsável Técnico ou Representante Legal

RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADES (RNC)

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Item	Descrição da não conformidade	Ação corretiva
23.	**Área externa**	
24.	**Área de higienização de utensílios**	
25.	**Depósito de embalagens**	
26.	**Banheiro e vestiário**	
27.	**Recepção de matéria-prima**	
28.	**Barreira sanitária**	
29.	**Sala de processamento**	
30.	**Depósito e expedição de produtos acabados**	
31.	**Transporte de produtos acabados**	

Conclusão

Identificação dos servidores	
Local e data	Assinatura e carimbo dos Fiscais

Identificação do representante do estabelecimento	
Local e data	Assinatura e carimbo do Responsável Técnico ou Representante Legal

RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADES (RNC)

ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

Item	Descrição da não conformidade	Ação corretiva
32.	**Área externa**	
33.	**Banheiro e vestiário**	
34.	**Depósito de embalagens**	
35.	**Transporte do pescado cru**	
36.	**Área de higienização de recipientes e equipamentos**	
37.	**Recepção do pescado cru**	
38.	**Barreira sanitária**	
39.	**Sala de processamento**	
40.	**Câmara de refrigeração/ congelamento**	
41.	**Transporte de produtos acabados**	

Conclusão

Identificação dos servidores	
Local e data	Assinatura e carimbo dos Fiscais

Identificação do representante do estabelecimento	
Local e data	Assinatura e carimbo do Responsável Técnico ou Representante Legal

GOVERNO DO ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PESCA e AQUICULTURA - SEAGRI
AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DE ALAGOAS - ADEAL
NÚCLEO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO - NUSEI

ANEXO IV – PLANO DE AÇÃO (PA)

RAZÃO SOCIAL :

NOME FANTASIA:

CNPJ DA EMPRESA: **SIE:**

PLANO DE AÇÃO REFERENTE AO RELATÓRIO DE VERIFICAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE DE ___/___/_____

Item Não Conforme[1]	Não conformidades[2]	Ações Corretivas[3]	Medidas Preventivas[4]	Prazo para Atendimento[5]	Verificação do SIE/ADEAL[6]

DATA DA VERSÃO DO PLANO DE AÇÃO ____/____/_____

Assinatura do Representante Legal	Assinatura do Responsável Técnico

Legendas:

1. Identificar o item não-conforme apontado no relatório de Relatório de Não Conformidades.
2. Descrever as respectivas não-conformidades constantes no relatório de Relatório de Não Conformidades.
3. Informar as ações que serão adotadas para correção das não-conformidades.
4. Informar as ações preventivas que serão adotadas para evitar a repetição da não-conformidade.
5. O Prazo de atendimento deverá ser preenchido em número de dias e passa a valer a partir da data do aceite pelo SIE/ADEAL da versão do plano de ação apresentada.
6. O Médico Veterinário Responsável Técnico da empresa deverá fornecer ao SIE/ADEAL informações quanto ao andamento das medidas corretivas e do cumprimento dos prazos do plano de ação.

   •Os Fiscais do SIE/ADEAL responsáveis pela verificação dos programas de autocontrole da empresa deverão acompanhar e confirmar o cumprimento do plano de ação.