



MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL Estado do Paraná

Rua EXP. João Maria, nº 1020, esq. Av. Santos Dumont – Centro – Cx. Postal 121 –
85.301-410

CNPJ: 76.205.970/0001-95 Fone: (42) 3635-8100 Fax: (42) 3635-8136

<http://www.ls.pr.gov.br>

GABINETE DO PREFEITO

Gestão 2021/2024

ANEXO 9 FISCALIZAÇÃO

9.1 Objetivos

Orientar a execução das atividades de inspeção e fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal assegurando a eficácia dos controles oficiais e promovendo a uniformidade dos procedimentos executados pelos servidores do SIM.

9.2 Usuários Principais

Responsável pelo estabelecimento, responsável técnico e fiscal do SIM.

9.3 Procedimentos Gerais

O Sim é o responsável pela inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados junto à Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente, seguindo as determinações estabelecidas no Decreto Municipal que abrangem todo o processo de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte.

A inspeção e fiscalização deve abranger requisitos da inspeção tradicional e de autocontroles, sendo realizada em caráter permanente nos estabelecimentos que abatem as diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis; e realizada em caráter periódico nos demais estabelecimentos registrados. Estes requisitos incluem:

- a. Inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais
- b. Verificação do cumprimento da legislação no que diz respeito ao procedimento de registro dos estabelecimentos (projetos e afins) e ao registro dos produtos beneficiados (avaliação e afins);
- c. Coleta de amostras para as análises fiscais e avaliação dos resultados, visando a verificação da conformidade dos produtos (identidade e qualidade) e o combate à fraude;
- d. Acompanhamento e verificação dos mapas estatísticos com dados de recebimento, produção, destinação e comercialização dos produtos;
- e. Acompanhamento da resolução das não conformidades (verificação oficial dos planos de ação/resposta do RNC emitido), incluindo a apuração de investigação de denúncias de consumidores;

f. Verificações Oficiais dos Programas de Autocontrole das empresas; e

g. Adoção de ações fiscais (medidas cautelares, auto de infração, interdição total ou parcial, apreensão ou condenação de produtos, entre outros).

9.4 Bases para a Fiscalização

É fundamental que o servidor competente detenha pleno conhecimento da legislação e das normas deste SIM relacionadas à área técnica específica, assim como das respectivas instruções e diretrizes estipuladas/adotadas pelo SIM.

A frequência da fiscalização nos estabelecimentos de inspeção periódica será mensal, ou definida conforme análise de risco, utilizando como referência o Manual para cálculo do risco estimado associado a estabelecimentos do MAPA (<https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/home>) que considera o volume de produção (a ser readequado para a realidade do SIM), o risco inerente ao produto e o desempenho do estabelecimento.

A fiscalização e a inspeção nos estabelecimentos de inspeção permanente será realizada sempre que houver abate.

O cumprimento do cronograma de fiscalização será registrado nas planilhas de controle das frequências de fiscalizações/inspeções.

As não conformidades identificadas devem ser registradas nos documentos oficiais do SIM conforme previstos nos anexos desse decreto. A descrição de cada não conformidade constatada durante os procedimentos de fiscalização deve ser objetiva, clara e específica, de modo que todos sejam capazes de compreender objetivamente qual é a não conformidade em causa e, dessa forma, ser possível atuar sobre tal.

O estabelecimento tem o prazo de 5 dias para apresentação de plano de ações corretivas/preventivas com prazo para execução frente as não conformidades notificadas, quando não se tratar de ações que exijam respostas imediatas.

O resultado da avaliação pelo SIM das medidas corretivas/preventivas proposto pelo estabelecimento deve ser comunicado ao estabelecimento. O SIM acompanhará a sua execução.

As ações fiscais adotadas devem ser firmadas através dos documentos padronizados que constam nos anexos do decreto.

9.5 Mapas Estatísticos

Os mapas de abate, produção e comercialização devem ser avaliados. Assim como, o atendimento da obrigação do estabelecimento fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM.

A avaliação dos mapas estatísticos tem como objetivo verificar se há compatibilidade entre as espécies/matérias-primas recebidas, sua produção, estoque e comercialização.

A avaliação dos dados nosográficos e planilhas de condenações de vísceras e laudo de condenações de aproveitamento condicional de carcaças tem como objetivo avaliar os dados da Guia de Trânsito Animal (GTA) do lote abatido, informações do abate (data, número de animais, SIM, detalhamento do sexo dos animais abatidos, peso etc.) e das destinações que ocorreram no abate.

A análise dos volumes recebidos, produzidos e comercializados podem revelar indícios de que o estabelecimento está trabalhando de forma incompatível com a capacidade declarada nos memoriais aprovados, produzindo produtos em desacordo com o autorizado e incompatíveis com a estrutura aprovada no registro do estabelecimento ou, ainda, recebendo matéria-prima de origem não permitida.

Nestes casos, o fiscal deverá adotar as ações fiscais cabíveis para restabelecimento do aprovado pelo SIM e cumprimento das normas técnicas.

9.6 Registro do Estabelecimento

O fiscal do SIM deve avaliar se o projeto do estabelecimento a ser fiscalizado se encontra devidamente aprovado e cumpriu todos os requisitos quando da sua aprovação e classificação. Esta avaliação inclui confrontar as capacidades previstas de processamento, fluxo e instalações aprovadas com o verificado in loco na fiscalização.

Além disso, deve ser verificado no processo de registro do estabelecimento se os documentos (memoriais e plantas) estão atualizados conforme sua realidade atual.

Os fiscais irão avaliar se as instalações e equipamentos estão de acordo com o declarado nos memoriais aprovados pelo SIM. Eventuais não conformidades devem ser registradas e devem ser adotadas as medidas cautelares e demais ações que forem necessárias.

Em caso de não cumprimento do estabelecido, o fiscal deverá verificar se existem prazos acordados e documentados previstos para conclusão de obras ou instalação de equipamentos. Inexistindo tais documentos que comprovem as solicitações pelo estabelecimento, deve-se adotar as ações pertinentes, observando principalmente se a situação coloca em risco a condição higiênico-sanitária dos produtos elaborados.

No caso de verificação in loco de divergências com o processo de registro do estabelecimento aprovado, que não impliquem aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas dos produtos ou dos funcionários, o estabelecimento será notificado e deverá atualizar seu processo de registro junto ao SIM, podendo ter suas atividades suspensas caso seja identificado risco de contaminação dos produtos.

9.7 Documentos de Referência

Estão disponíveis no Portal de manuais de processos da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA) do MAPA (<https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/home>), manuais de procedimento de inspeção e fiscalização em estabelecimentos sob inspeção federal que possuem o objetivo de orientar a execução das atividades de inspeção e fiscalização nas diversas áreas de atuação no âmbito do Serviço de Inspeção Federal.

AVES: Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de aves e derivados em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF).

CARNES: Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de carnes e produtos cárneos em estabelecimentos registrados sob inspeção federal (SIF).

LEITE: Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de leite e derivados em estabelecimentos registrados sob inspeção federal (SIF).

OVOS: Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de ovos e derivados em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF).

PESCADO: Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de pescado e derivados em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF).

9.8 Internalização das legislações

Ficam internalizadas as legislações de referência a seguir, para orientar o trabalho do SIM, sem prejuízo às demais legislações existentes ou que venham a ser publicadas, relacionadas à área de inspeção.

- I. Portaria nº 711 de 1º de novembro de 1995, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, que aprova as Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Abate e Industrialização de Suínos;
- II. Portaria nº 612 de 06 de julho de 2022 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, que aprova os requisitos de instalações, equipamentos e os procedimentos para o funcionamento de granjas avícolas e de unidades de beneficiamento de ovos e derivados a registradas no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.
- III. Portaria nº 6, de 25 de julho de 1985, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, que aprova as Normas Higiênico-Sanitárias e Tecnológicas para Mel, Cera de Abelhas e Derivados;
- IV. Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, que aprova o Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves;
- V. Instrução Normativa nº 5, de 14 de fevereiro de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, que estabelece Requisitos para Avaliação de Equivalência ao SISBI relativos à estrutura física, dependências e equipamentos de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de POA;
- VI. Portaria nº 04, de 03 de janeiro de 1978, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, que estabelece as normas de construção e equipamentos de indústria de leite e derivados;
- VII. Portaria nº 337, de 24 de junho de 2021, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, que estabelece os requisitos mínimos relativos às dependências e aos equipamentos para instalação e funcionamento de postos de refrigeração;

- VIII. Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, que aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos;
- IX. Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – Mapa, que aprova os Regulamentos Técnicos que fixam a identidade e as características de qualidade que devem apresentar o leite cru refrigerado, o leite pasteurizado e o leite pasteurizado tipo A, na forma desta Instrução Normativa e do Anexo Único;
- X. Instrução Normativa nº 77, de 26 de novembro de 2018, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – Mapa, que estabelece os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial, na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexo;
- XI. Tomo I - Bovinos – Inspeção de Carnes – Padronização de Técnicas, Instalações e Equipamentos – 1971;
- XII. Tomo IV - Ovinos – Normas Higiênico-Sanitárias e Tecnológicas para a produção e exportação de carnes;
- XIII. A estrutura, instalações e equipamentos para estabelecimento de pescados obedecerão no que couber, quanto a sua forma e condições, às disposições previstas no Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de pescado e derivados em estabelecimentos sob inspeção federal, além das particularidades da indústria de pescados dispostas nas condições gerais do Decreto nº 9.013, de 2017, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA;
- XIV. Portaria nº 365, de 16 de julho de 2021 –DAS/MAPA, que aprova o Regulamento Técnico de Manejo Pré-abate e Abate Humanitário e os métodos de insensibilização autorizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- XV. Instrução Normativa nº 34, de 28 de maio de 2008, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, que aprova o regulamento técnico da inspeção higiênico sanitária e tecnológica do processamento de resíduos de animais e o modelo de documento de transporte de resíduos animais;
- XVI. Instrução Normativa nº 16, de 23 de junho de 2015, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, que estabelece, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte.

Publicação, com assinatura, feita no Jomal Correio do Povo do Paraná
Edição nº 4218 – de 30/08/2023