

13



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE SELBACH

Criado pela Lei Estadual nº 5036 de 22.09.1965 - Instalada em 13 de maio de 1966

**NORMA TÉCNICA 001/2025**

Com base no Decreto n.º 92, de 13 de dezembro de 2021, institui-se a Norma Técnica que tem por finalidade estabelecer o rol de procedimentos operacionais de autocontrole dos estabelecimentos que processam produtos de origem animal, cadastrados junto ao Serviço de Inspeção municipal de Selbach/RS.

Fica estabelecido, a retificação da Norma Técnica 003/2022, com inclusão de novos pontos, que serão listados abaixo, será pedido aos estabelecimentos que adotem de maneira gradual, mas de forma obrigatória, todos os itens aqui descritos, e que estes constem no Manual de Boas Práticas de Fabricação, este ato tem poder legal e será cobrado pelo Serviço de Inspeção.

Itens a seguir;

- 1- Água de abastecimento;
- 2- Manejo de resíduos;
- 3- Controle integrado de pragas;
- 4- Limpeza e sanitização-PPHO;
- 5- Higienização das instalações;
- 6- Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagens;
- 7- Controle de temperatura;
- 8- Manutenção, Calibração e aferição de instrumentos e equipamentos;
- 9- Testes microbiológicos e físico-químico;
- 10- Recall;
- 11- Treinamento de funcionário;
- 12- Controle de cloro
- 13- Abate humanitário;
- 14- Controle de Mers;
- 15- Procedimento sanitário operacional;
- 16- APPCC;
- 17- Rastreabilidade;
- 18- Combate à fraude



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

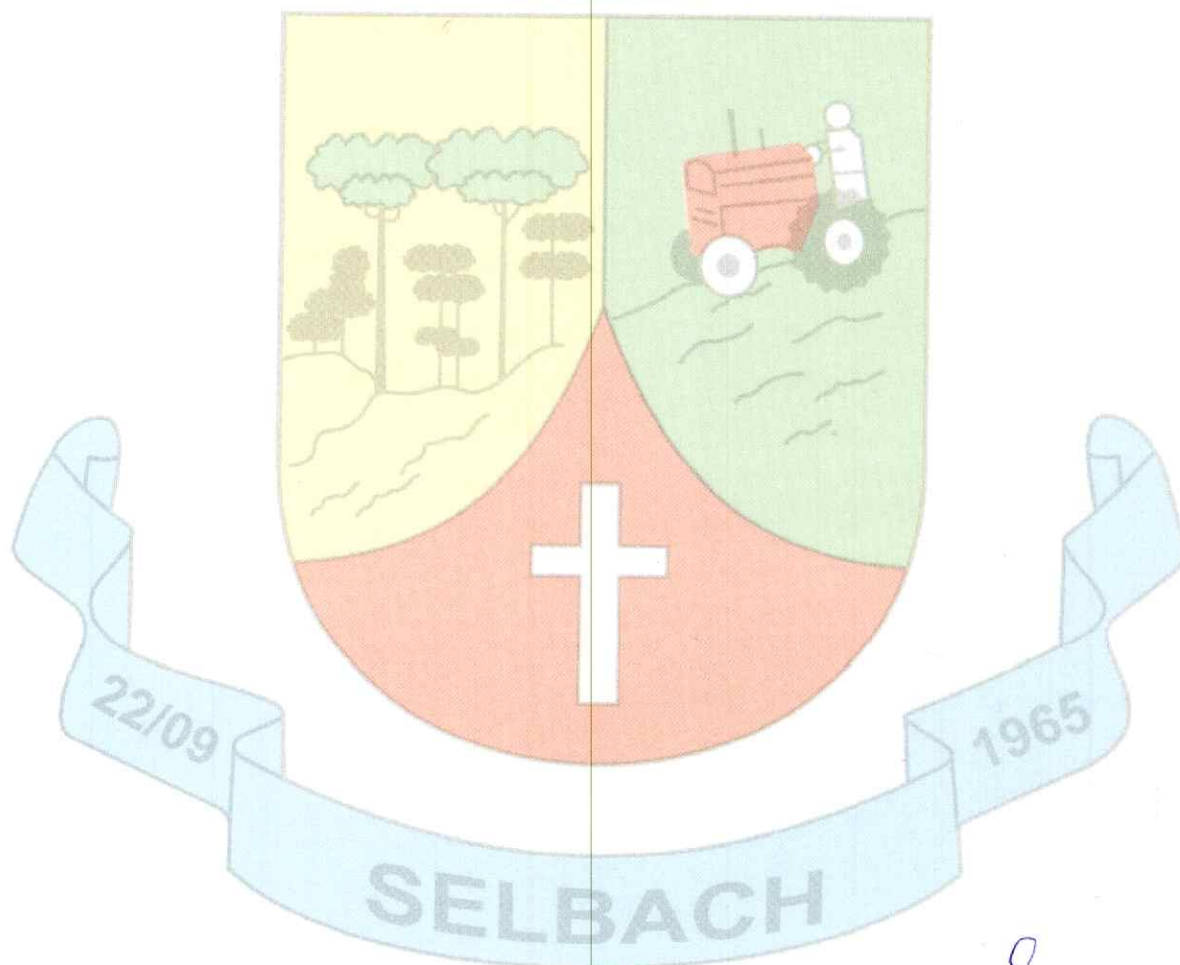
PREFEITURA MUNICIPAL DE SELBACH

Criado pela Lei Estadual nº 5036 de 22.09.1965 - Instalada em 13 de maio de 1966



Selbach/RS, 13 de Março de 2025.

Fábio Rogério Rizzi
Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SELBACH
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E AGROPECUÁRIO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

CHECK LIST DE VERIFICAÇÃO DE AUTOCONTROLE				
ANEXO I				
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO				
Proprietário:				
Inscrição Estadual				
Nome Fantasia:				
CNPJ				
Endereço (Rua):				
Compl.:				
Distrito/Bairro:			Município:	
CEP:			UF:	
Telefone:			E-	
2. ATIVIDADE				
Classificação do Estabelecimento:				
3. DADOS DO ESTABELECIMENTOS				
Registro na Secretaria Municipal da Agricultura,				
Responsável Técnico		☐ Não	☐ Sim, Nome:	
Formação Acadêmica:				
Número de Pessoas que Trabalham na Atividade:				
Número de Turnos:				
B. MOTIVO DA INSPEÇÃO				
☐ Laudo de Inspeção Sanitária.				
☐ Outros:				
C. LISTA DE VERIFICAÇÃO - AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO				
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES				
1.1. ÁREA EXTERNA		*C	*NC	*NA
1.1.1. Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.				
1.1.2. Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.				
1.2. ACESSO		*C	*NC	*NA
1.2.1. Direto, não comum a outros usos (habitação).				
1.3. ÁREA INTERNA		*C	*NC	*NA
1.3.1. Área interna livre de objetos estranhos e planta arquitetônica e lay out de equipamentos conforme.				
1.4. PISO		*C	*NC	*NA

*C= Conforme; NC = Não Conforme; NA = Não se Aplica, RNC= Relatório de Não Conformidade.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SELBACH
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E AGROPECUÁRIO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

1.4.1 Material de fácil higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável)			
1.5. TETO	*C	*NC	*NA
1.5.1. Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			S/FORO
1.6. PAREDES E DIVISÓRIAS	*C	*NC	*NA
1.6.1. Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização. De cor clara.			
1.7. PORTAS	*C	*NC	*NA
1.7.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.8. JANELAS E OUTRAS ABERTURAS	*C	*NC	*NA
1.8.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.8.2. Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.9. ESCADAS E ESTRUTURAS AUXILIARES	*C	*NC	*NA
1.9.1. De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			
1.10. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES	*C	*NC	*NA
1.10.1. Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de manipulação, presença de avisos com procedimentos para lavagem das mãos nas piás.			
1.10.2. Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.			
1.10.3. Iluminação e ventilação adequadas.			
1.10.4. Vestiários com área compatível e armários ou equivalentes.			
1.10.5. Instalações sanitárias (quando aplicável) com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros, em proporção adequada ao número de empregados e dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido e lixeira sem acionamento manual.			
1.10.6. Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.			
1.10.7. Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual para coleta de lixo.			
1.11. LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO	*C	*NC	*NA
1.11.1. Existência de lavatórios com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.			
1.11.2. Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.			
1.12. ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA	*C	*NC	*NA
1.12.1. Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.12.2. Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.			

*C= Conforme; NC = Não Conforme; NA = Não se Aplica; RNC= Relatório de Não Conformidade.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SELBACH
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E AGROPECUÁRIO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

1.12.3. Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
1.13. VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO	*C	*NC	*NA
1.13.1. Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
2. BOAS PRATICAS DE FABRICAÇÃO E AUTO CONTROLE	*C	*NC	*NA
2.1 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES			
2.1.1. Frequência de higienização das instalações adequada, e descrita.			
2.1.2. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
2.1.3. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.1.4. Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
2.2 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS	*C	*NC	*NA
2.2.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
2.2.2. Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço.			
2.3. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	*C	*NC	*NA
2.3.1. Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			
2.3.2. Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.			
2.3.3. Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
2.3.4. Adequada frequência de higienização do reservatório de água com registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço.			
2.3.5. Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			
2.3.6. Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			
2.4. MANEJO DOS RESÍDUOS	*C	*NC	*NA
2.4.1. Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.			
2.4.2. Retirada frequente dos resíduos da área de produção, evitando focos de contaminação.			
2.4.3. Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
2.5. MATERIAL ESPECÍFICO DE RISCO (MERs)	*C	*NC	*NA
2.5.1. Destino adequado ao MER, descrito nos POPs.			
2.6. PROGRAMA DE BEM ESTAR ANIMAL	*C	*NC	*NA
2.6.1 Adota medidas de bem estar animal adequadas.			

*C= Conforme; NC = Não Conforme; NA = Não se Aplica; RNC= Relatório de Não Conformidade.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SELBACH
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E AGROPECUÁRIO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

2.6.2 Programa de bem estar animal descrito no POPs.			
2.7. TESTES MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICO	*C	*NC	*NA
2.7.1 Há registro do monitoramento do programa de análise e formulação.			
2.7.2 Ações são adotadas corretamente.			
2.8 CONTROLE DE CLORO	*C	*NC	*NA
2.8.1 Há registro de monitoramento.			
2.9 CONTROLE DE TEMPERATURA	*C	*NC	*NA
2.9.1.1 Há registro de monitoramento			
2.10 PROGRAMA de ANÁLISE de PERIGO e PONTOS CRÍTICOS de CONTROLE-APCC	*C	*NC	*NA
2.10.1 Os Pontos Críticos de Controle são monitorados.			
2.11 RASTREABILIDADE	*C	*NC	*NA
2.11.1 Controle de rastreabilidade descrito e executado.			
2.11.2 Controle de rastreabilidade dos produtos produzidos e expedidos.			
2.12 PROCESSO SAITÁRIO OPERACIONAL-PSO	*C	*NC	*NA
2.12.1 Existe o PSO.			
2.12.2 Há registro do monitoramento do PSO.			
2.12.3 As medidas do PSO são observadas corretamente.			
2.13 CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL E EMBALAGEM	*C	*NC	*NA
2.13.1 Matéria-prima, ingredientes e embalagens armazenados de modo adequado.			
2.13.2 Matéria-prima, ingredientes e embalagens adequados aos produtos.			
2.13.3 controle de entrada de matérias-primas, ingredientes e embalagens descrito e executado conforme POPs.			
2.14 MANUTENÇÃO, CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS E EQUIPAMENTOS	*C	*NC	*NA
2.14.1 Há registro de monitoramento.			
2.14.2 Ações adotadas corretamente.			
2.15 LIMPEZA E SANITIZAÇÃO - PPHO	*C	*NC	*NA
2.15.1 Há controle e monitoramento do PPHO.			
2.15.2 As planilhas são verificadas.			
2.16 RECALL	*C	*NC	*NA
2.16.1 Há monitoramento quanto ao RECALL.			
2.17 FORMULAÇÃO E COMBATE À FRAUDE	*C	*NC	*NA
2.17.1 Há monitoramento quanto à formulação e ao combate à fraude.			

*C= Conforme; NC = Não Conforme; NA = Não se Aplica; RNC= Relatório de Não Conformidade.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SELBACH
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E AGROPECUÁRIO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

OBSERVAÇÕES:

F. RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO

Assinatura e Carimbo	Assinatura e Carimbo
Matrícula:	Matrícula:

G. RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO

Nome:	
Assinatura:	Recebido em: ____ / ____ / 20____.