

Manual de Procedimentos de Verificação Oficial dos Autocontroles dos Estabelecimentos registrados (SIE) ou relacionados (ER) na GIPOA

Folha de rosto

© 2024 Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril do estado de Rondônia. Todos os direitos reservados. É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial. A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens desta obra é do autor.

Elaboração, distribuição, informações:

Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril do estado de Rondônia - IDARON

Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal - GIPOA

Av. Farquar, 2986, Bairro Pedrinhas, Palácio Rio Madeira (CPA), 5º andar, edifício Rio Cautário

CEP: 76801-470, Porto Velho - RO

Tel.: (69) 3216-5226 / (69) 99264-7787

<http://www.idaron.ro.gov.br/> [🔗](#)

E-mail: gipoa.sie@gmail.com / gipoa@idaron.ro.gov.br

Equipe Técnica: Clariana Lins Lacerda, Margarete Eliane Garbellini Apriglio, Pedro Cesar Savi Filho e Rodrigo Izuro Fujihara.

Folha resumo

Macroprocesso: Inspeção de produtos e subprodutos de origem animal	Objetivo: Estabelecer os procedimentos de Verificação Oficial dos autocontroles dos estabelecimentos registrados (SIE) ou relacionados (ER) na GIPOA.	
Processo: Fiscalizar estabelecimentos e produtos de origem animal		
Entrega: Segurança e qualidade dos alimentos	Público alvo e demais interessados: Servidores que atuam na inspeção e fiscalização periódica de estabelecimentos de produtos de origem animal no âmbito do Serviço de Inspeção Estadual.	Versão do documento: 1
Setor responsável e responsabilidades A Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal é responsável pela elaboração, atualização e envio para aprovação deste manual.		

1. Introdução

As atividades realizadas pelo Serviço de Inspeção Estadual compreendem a inspeção tradicional e a verificação oficial dos autocontroles. Para aplicação do previsto neste Manual, quando abordada a verificação oficial de autocontrole, devem ser excluídos os procedimentos da inspeção tradicional, tais como: *ante mortem*, *post mortem*, coleta de amostras, o ato da Certificação Sanitária, a reinspeção, os procedimentos de registro ou relacionamento de estabelecimentos (projeto e afins), o registro de produtos (avaliação e afins), verificação oficial de planos de ação (Anexo V deste Manual) e a adoção de ações fiscais (medidas cautelares, auto de infração, interdição total ou parcial, apreensão ou condenação de produtos, entre outros).

Desta forma, a inspeção tradicional e a volta para verificação oficial dos autocontroles devem ser equacionadas, a fim de manter o equilíbrio das ações de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

2. Grupos de estabelecimentos em função do caráter de inspeção

Foram identificados dois grupos de estabelecimentos, classificados em razão da frequência de verificação oficial de autocontrole, sendo indicados os respectivos modelos de formulários a serem utilizados no Quadro 01.

Quadro 01. Classificação dos estabelecimentos quanto ao caráter de inspeção permanente ou periódica.

Grupo	Descrição	Modelo de formulário
-------	-----------	----------------------

1	Estabelecimentos registrados (SIE) sob caráter de inspeção permanente .	Anexo II - Partes I e II
2	Estabelecimentos registrados (SIE) sob caráter de inspeção periódica ou relacionados (ER) .	Anexo III - Partes I, II e III

Os estabelecimentos sob caráter de inspeção permanente, **grupo 1**, possuem inspeção realizada desta forma em razão do risco sanitário envolvido nas atividades de abate (inspeção *ante e post mortem*). Por este motivo, possuem maior frequência de supervisão. Entretanto, não seria adequado que a frequência de verificação oficial dos autocontroles fosse maior que a frequência mais rígida de fiscalização nos estabelecimentos do **grupo 2**. Este ponto foi levado em consideração para estabelecer as frequências de avaliação descritas no Quadro 02, abaixo, e no Anexo IV deste Manual.

Os estabelecimentos sob regime de inspeção periódica, **grupo 2**, passam **automaticamente** ter a frequência mínima de verificação oficial dos autocontroles (seja *in loco* ou documental) igual à frequência mínima de fiscalização definida com base na Instrução Normativa nº 23/2024/IDARON-GIPOA, de 06/09/2024 (quinzenal, bimestral, semestral ou anual), permanecendo de acordo com o disposto no Quadro 02 e Anexo IV do presente Manual.

Quadro 02. Frequência de verificação oficial dos autocontroles.

GRUPO	MODELO FORMULÁRIO	FREQUÊNCIA
1	Anexo II – Parte I	Quinzenal
1	Anexo II – Parte II	Trimestral
2	Anexo III – Partes I, II e III	Quinzenal, Mensal, Bimestral ou Quadrimestral (Instrução Normativa nº 23/2024/IDARON-GIPOA, de 06/09/2024)

3. Da supervisão, da fiscalização propriamente dita e da verificação oficial com base nos autocontroles

É importante que as atividades de supervisão, de fiscalização e de verificação oficial com base nos autocontroles das empresas estejam claramente definidas para o Serviço Oficial tanto no SIE/Local quanto na GIPOA.

A supervisão, a cargo da GIPOA, consiste na avaliação realizada por estes serviços quanto às condições gerais de funcionamento dos estabelecimentos registrados e na avaliação das atividades de fiscalização atribuídas ao SIE local.

O SIE local é o responsável principal pelas ações de **fiscalização**, propriamente ditas, junto aos estabelecimentos registrados, as quais abrangem, mas não se limitam, à verificação oficial dos autocontroles, por incluir diversas atividades da chamada “inspeção tradicional”.

A verificação oficial com base nos autocontroles é atividade inerente à fiscalização, sob competência do SIE local, e visa avaliar, principal e especificamente, a implementação dos programas de autocontrole por parte das empresas registradas.

Quadro sinóptico das ações inerentes à inspeção tradicional e verificação oficial dos autocontroles consta no Anexo IV do presente Manual. Deste modo, a fiscalização definida na Instrução Normativa nº 23/2024/IDARON-GIPOA, de 06/09/2024 não pode, em absoluto, ser substituída pela supervisão, nem, tão pouco, ser substituída unicamente pelos procedimentos de verificação oficial de autocontroles aqui padronizados.

4. Adaptação do quadro de pessoal

É de extrema importância que as Unidades locais e Supervisões priorizem o atendimento da frequência mínima de fiscalização e da verificação oficial dos autocontroles, tomando as providências administrativas necessárias para o total cumprimento das normas vigentes.

O redimensionamento e a redistribuição de tarefas também devem ser realizados pelo SIE local em relação a número de auxiliares de inspeção cedidos pela empresa e dos servidores públicos cedidos de outras esferas.

Destacamos, ainda, que tendo em vista as novas frequências estabelecidas no Anexo IV, a GIPOA devem se organizar de forma a permitir que somente os servidores indicados no Art. 2º, Instrução Normativa nº 19/2024/IDARON-DIPES, respeitadas as competências de cada cargo, sejam responsáveis pela execução e registro das verificações oficiais previstas nos Anexos II e III.

5. Ações do SIE

O Serviço Oficial deve possuir acesso aos programas atualizados dos autocontroles aplicados pelo estabelecimento.

O plano ou roteiro de inspeção para verificação oficial dos elementos de controle consiste em um planejamento descrito que abrange as áreas de inspeção, unidades de inspeção, pontos de coleta de água, os procedimentos sanitários operacionais, os pontos críticos de controle definidos ao APPCC e mapa com a identificação e localização das armadilhas de controle integrado de pragas

O SIE deverá implantar ou atualizar o plano ou roteiro de inspeção de forma a compatibilizar suas ações às diretrizes deste Manual.

A área de inspeção (AI) consiste em cada seção ou setor com seus equipamentos, instalações e utensílios incluindo forro, paredes, piso, drenos e outras estruturas eventualmente presentes.

A unidade de inspeção (UI) consiste em subdivisão de uma área de inspeção que compreende o espaço tridimensional onde está inserido o equipamento, instalações e utensílios, limitada por parede, piso e teto, levando-se em consideração o tempo necessário para realização da inspeção visual das superfícies. Uma AI pode ser constituída por várias UI.

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

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

De uma forma abrangente a verificação oficial sobre o autocontrole consiste num conjunto de ações, procedimentos e análises realizadas pelo Serviço de Inspeção Estadual com a finalidade de verificar a efetividade dos autocontroles implantados pelo estabelecimento.

A verificação oficial se dá in loco ou de forma documental abrangendo os procedimentos executados e os registros gerados pelo monitoramento e verificação previstos nos autocontroles do estabelecimento além de outros documentos de suporte.

As amostragens para a verificação oficial de autocontrole devem seguir o disposto no Quadro 03 abaixo:

Quadro 03. Amostragem e sistemática da verificação oficial a ser aplicada a cada elemento de controle.

Elemento	Tipo de verificação (in loco ou documental)	Grupo de estabelecimento (1 ou 2)	Amostragem mínima (sorteio ou dirigida)	Unidade	Etapa
Manutenção	<i>in loco</i>	1 e 2	30%	AI	*
Água de abastecimento	<i>in loco</i>	1 e 2	30%	Pontos de coleta.	*
Controle integrado de pragas	<i>in loco</i>	1 e 2	20%	Armadilhas e dispositivos de proteção contra o acesso de pragas.	*
Higiene industrial e operacional	<i>in loco</i>	1 e 2	20% para pré-operacional	UI	*
	<i>in loco</i>	1 e 2	20% para operacional	UI	*
Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	<i>in loco</i>	1 e 2	5% (mínimo 2)	Funcionário da produção.	*
Procedimentos sanitários operacionais	<i>in loco</i>	1 e 2	20%	Procedimento.	*
Controle de matéria-prima	<i>in loco</i>	1 e 2	100%	Recebimento de matéria-prima referente a 1 produto/ lote elaborado.	*
	<i>in loco</i>	1 e 2	5%	Recebimento de matéria-prima destinada ao aproveitamento condicional.	*
	<i>in loco</i>	1 e 2	1	Recebimento de insumo de produto elaborado.	insumo (ingrediente, material de
Controle de temperatura	<i>in loco</i>	1 e 2	20%	AI	*
	<i>in loco</i>	1 e 2	20%	UI	*
	<i>in loco</i>	1 e 2	1	Operação	*
	<i>in loco</i>	1 e 2	5	Amostras de produto ou/ematéria-prima	*
Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC	<i>in loco</i>	1	100%	PCC de contaminação fecal, por leite ou ingesta.	Monitoramento / observação direta e mensuração direta de 100 carcaças de aves ou 10 de demais espécies, a ser realizada após a passagem das carcaças pelo mcr realizado pela empresa.
	<i>in loco</i>	1 e 2	50%	Dos demais PCC.	Monitoramento / observação direta e mensuração direta / ação corretiva
Análises laboratoriais – autocontrole	<i>in loco</i>	1 e 2	1	Acompanhamento do procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica.	*
Análises laboratoriais – atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação	<i>in loco</i>	1 e 2	1	Acompanhamento do procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica.	*
Controle de formulação de produtos e combate a	<i>in loco</i>	1 e 2	10%	Produto registrado.	Formulação/Processo/Rótulo.

fraude					
Rastreabilidade e recolhimento	<i>in loco</i>	1 e 2	1	Lote de produto elaborado.	Produção/Mercado/Recolhimento
Respaldo para certificação oficial	<i>in loco</i>	1 e 2	1	Processo específico para respaldo da certificação sanitária.	*
Bem-estar animal	<i>in loco</i>	1	1	Veículo de transporte.	transporte/desembarque.
	<i>in loco</i>	1	5	Curral, gaiola ou pocilga.	lotação/descanso.
	<i>in loco</i>	1	5	Animal.	imobilização ou contenção.
	<i>in loco</i>	1	5	Animal.	Insensibilização, Sangria, e Escaldagem ou Esfolia.
Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)	<i>in loco</i>	1	5	Carcaça, cabeça e intestino.	todos os pontos/locais de remoção segregação.
	<i>in loco</i>	1	1	Embalagem.	destinação/inutilização.
Todos os elementos	documental	1 e 2	3	Dias alternados de registros gerados pela empresa dentro período avaliado, distintos ou não, para cada elemento.	*

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

Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)

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

Avaliar se 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.

Avaliar se as AIs 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.

Avaliar se as AIs 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.

Avaliar se as AIs dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.

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 inocuidade.

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

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.

Higiene Industrial e Operacional

Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as Uls 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.

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 a UI está ou não em condições sanitárias.

O monitoramento operacional consiste em avaliar se a UI mantém ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos.

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

1. As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?
2. As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?
3. As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?
4. 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?

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

Higiene e Hábitos Higiênicos 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.

Procedimentos Sanitários Operacionais

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.

Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem

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 nº 49, de 14 de setembro de 2006 (MAPA).

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.

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

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

Monitoramento – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

Verificação – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

Ação corretiva/preventiva – deve-se avaliar se as ações executadas considerando:

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

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

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

IV - As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano 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.

Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação)

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.

Controle de formulação de produtos e combate a 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.

Rastreabilidade e recolhimento

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.

A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender 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.

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.

Respaldo para certificação oficial

Avaliar se o estabelecimento fornece as garantias ao serviço de inspeção estadual de que os produtos de origem animal e seus sistemas de controle estão em conformidade com os requisitos estabelecidos na legislação.

Nesse elemento deve ser avaliado os processos que embasam a certificação, por exemplo: maturação sanitária e mensuração de pH em bovinos, composição de ração as quais os lotes de aves foram alimentadas, comprovação de realização de determinadas análises, documentação de verificação pré-embarque bem como os demais controles dispostos na Instrução Normativa nº 6/2023/IDARON-GIPOA e na Portaria SDA/MAPA Nº 871, de 10 de agosto de 2023.

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 Portaria SDA/MAPA 864, de 31 de julho de 2023.

Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)

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 na Portaria SDA/MAPA Nº 1.180, de 09.09.2024 e aditamentos.

Todos os elementos de controle devem ser verificados pelo Serviço Oficial *in loco*, no mínimo, uma vez dentro do período de um ano, considerando a frequência estabelecida no Anexo IV.

As não conformidades identificadas durante os procedimentos de verificação oficial dos autocontroles serão registradas nos modelos de formulários constantes nos Anexos II e III e devem, para todos os fins, ser tratadas como notificação oficial ao estabelecimento.

O registro das não conformidades nos formulários não isenta o Serviço Oficial da adoção de outras ações fiscais ou administrativas, quando couberem.

Quando o Serviço Oficial constatar não conformidades em momento diferente da ocasião da verificação oficial estabelecida nos Anexos II e III e nas frequências estabelecidas no Anexo IV, deverá tratá-las da mesma forma descrita no parágrafo anterior, aplicando as ações fiscais cabíveis, quando necessário.

As não conformidades registradas devem ser respondidas de forma imediata ou mediata pelos estabelecimentos por meio de plano de ação e avaliadas pelo SIE, conforme o formulário disposto no Anexo V do presente Manual.

O plano de ação deve ser protocolado no Serviço Oficial em **até 10 (dez) dias** após a data de ciência no Anexo II ou III, podendo ser por via digital.

A avaliação pelo SIE das medidas corretivas e preventivas adotadas pelos estabelecimentos quanto às não conformidades registradas (seja *in loco*, durante a revisão documental dos registros das empresas ou no plano de ação) devem, sempre, considerar os tópicos abaixo:

1. – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?
2. – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?
3. – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?
4. – 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?

O SIE local, após a avaliação do plano de ação apresentado, deve comunicar o resultado da avaliação à empresa e acompanhar sua execução.

6. Histórico de revisões

Versão	Conteúdo alterado	Data	Motivo
1	-	20/09/2024	Elaboração do documento

7. Anexos

ANEXO	IDENTIFICAÇÃO
ANEXO II PARTE I	VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX/SIE/AA CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE PARTE I - IN LOCO
ANEXO II PARTE II	VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX/SIE/AA CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE PARTE II - DOCUMENTAL
ANEXO III PARTE I	VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX/SIE/AA CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO PARTE I - IN LOCO
ANEXO III PARTE II	VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX/SIE/AA CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO PARTE II - DOCUMENTAL
ANEXO III PARTE III	RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD) Nº XXX/SIE OU ER-RO/AA PARTE III
ANEXO IV	QUADRO DE AÇÕES DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO
ANEXO V	PLANO DE AÇÃO

8. Base Legal

- ▶ [Lei Nº 1.283 de 18.12.1950](#) – Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.
- ▶ [Lei Nº 7.889 de 23.11.1989](#) – Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências.

- ▶ [Decreto N° 9.013 de 29.03.2017](#) – Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
- ▶ [Decreto N° 10.468 de 18.08.2020](#) – Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
- ▶ [Lei Estadual N° 4.130 de 04.09.2017](#) – Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial dos produtos e subprodutos de origem animal no Estado de Rondônia, e dá outras providências.
- ▶ [Decreto Estadual N° 22.991 de 03.07.2018](#) – Regulamenta a Lei nº 4.130, de 4 de setembro de 2017, que “Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial dos produtos e subprodutos de origem animal no Estado de Rondônia, e dá outras providências.”
- ▶ [Instrução Normativa n° 19/2024/IDARON-DIPES](#) – Aprovar os modelos de formulários, estabelecer as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização, para verificação oficial dos programas de autocontrole implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal, registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou relacionados (ER) junto à Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal (GIPOA), bem como o Manual de Procedimentos de Verificação Oficial dos Programas de Autocontrole.
- ▶ [Instrução Normativa n° 20/2024/IDARON-DIPES](#) – Estabelecer os requisitos mínimos para os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) da IDARON implantarem os Programas de Autocontrole, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos.
- ▶ [Instrução Normativa n° 23/2024/IDARON-GIPOA](#) – Estabelecer os critérios para mensuração do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento, para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos, no âmbito da inspeção e fiscalização agropecuária.

Distribuído por [Wiki.js](#)