



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO – MAPA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA – SDA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – DIPOA
COORDENAÇÃO GERAL DE INSPEÇÃO –CGI
DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE CARNE E DERIVADOS DE SUÍNOS - DICS

CIRCULAR N° 003/2008/DICS/CGI/DIPOA

Brasília, 18/04/2008.

DE: DICS/CGI/DIPOA.

Aos: Diretores Técnicos/SFA, Chefes dos SIPAGs e SIFs

ASSUNTO: SUÍNOS – NOVAS FREQUÊNCIAS PARA A VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS ELEMENTOS DE INSPEÇÃO E MODELOS PADRONIZADOS DE PLANILHAS PARA VERIFICAÇÃO NO LOCAL E DOCUMENTAL – Cancela e substitui a Circular 001/2008/DICS/CGI/DIPOA.

Após correções de algumas planilhas encaminhadas pela Circ. 001/2008/DICS/CGI/DIPOA, encaminhamos esta, que tem por objetivo estabelecer novas frequências para a verificação oficial dos elementos de inspeção e modelos padronizados de planilhas para verificação no local e documental.

Com o fim de adaptar as Circulares 175 e 176/2005/CGPE, aos estabelecimentos que abatem e processam suínos e às Fábricas de Conservas, a DICS/CGI/DIPOA estabelece pela presente as frequências a serem doravante utilizadas pelos SIFs e consolida as planilhas para registro destas verificações, publicadas em anexo.

As particularidades dos processos inerentes à produção de carne suína exigem adaptações da Circular N° 175/2005/CGPE/DIPOA em razão dos controles previstos na legislação brasileira, e também dos países importadores. As referidas adaptações contemplam, essencialmente, a definição dos Elementos de Inspeção, a frequência das intervenções e os modelos de formulários previstos de registros elaborados no momento da Verificação Oficial dos Autocontroles desenvolvidos pelas empresas.

Também, foram acrescidos dois “Elementos de Inspeção” que não estavam previstos na Circular nº175/2005/CGPE/DIPOA, os quais receberam os números (19) e (20), respectivamente: CONTROLE DE FORMULAÇÕES e BEM-ESTAR ANIMAL.

Destacamos ainda que, os elementos de inspeção para os quais não foi considerada a necessidade de adaptação, continuam citados no presente documento, devendo ser considerado o texto original proposto pela Circular 175/2005, salvo os exemplos e considerações claramente referentes a bovinos. Porém alertamos que as frequências de verificação, a serem aplicadas pelos SIFs que trabalham com suínos e Fábricas de Conservas, foram revistas para todos os elementos e estão apresentadas na presente circular.

Os formulários para realização das verificações “no local” e “documental” pelos SIFs que atuam em estabelecimentos de abate e processamento de carne de suínos e Fábricas de Conservas, estão na sua totalidade nos anexos deste documento, e não devem sofrer nenhum tipo de adaptação sem prévia autorização da DICS/CGI/DIPOA.

O presente documento poderá ser revisto ou adaptado mediante discussões técnicas e treinamentos realizados pela DICS/CGI/DIPOA ou pelos SIPAGs estaduais, porém estas adaptações devem ter a anuência desta Divisão.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO MAPA.
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA
COORDENAÇÃO GERAL DE PROGRAMAS ESPECIAIS - CGPE

DIRETRIZES PARA APLICAÇÃO DA CIRCULAR N° 175/2005/CGPE/DIPOA NO SETOR DE PRODUÇÃO DE CARNE SUÍNA

Estas diretrizes têm por objetivo orientar os servidores do DIPOA envolvidos na fiscalização e inspeção da produção de carne de suína, no tocante à aplicação da **Circular N° 175/2005/CGPE/DIPOA**.

Para verificação diária "in loco" dos itens Manutenção (instalações e equipamentos), Iluminação, Ventilação, Barreiras Sanitárias, Águas Residuais, Hábitos Higiênicos e Higiene Pessoal e Barreiras e dispositivos de Controle de Pragas deverão ser sorteadas 10% das Áreas de Inspeção definidas pelo Plano de Inspeção do PPHO do SIF local. As áreas não contempladas no PPHO, tais como pocilgas, almoxarifado,...deverão também constar no Plano de Inspeção, a fim de serem incluídas no sorteio.

Consideram-se Barreiras e dispositivos para Controle de Pragas cortinas de ar, sistema de fechamento automático de portas, telas nas aberturas,...

1. INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS (considerar texto da Circular 175/2005)

1.1. Frequência da verificação

1.1.1 – Verificação no local

A verificação "in loco" da manutenção de instalações e equipamentos deverá ser realizada **diariamente** (ANEXO 01A), através do sorteio de 10% das áreas de inspeção.

1.1.2 – Verificação documental

A verificação documental deve ser realizada **mensalmente** (ANEXO 01B) e consiste na revisão do cronograma da manutenção preditiva e preventiva das instalações e equipamentos industriais e comparação com os achados da verificação "in loco", simultaneamente com a verificação dos equipamentos.

2. EQUIPAMENTOS

2.1. Frequência da verificação

2.1.1 – Verificação no local

A verificação “in loco” da manutenção dos equipamentos deverá ser realizada **diariamente** (ANEXO 01A), através do sorteio de 10% das áreas de inspeção.

2.1.2. – Verificação documental

A verificação documental deve ser realizada **mensalmente** (ANEXO 01B) e consiste da revisão dos registros do estabelecimento para comparação com achados da verificação “in loco” (diária) realizada pelo SIF.

3. VESTIÁRIOS, SANITÁRIOS E BARREIRAS SANITÁRIAS (considerar texto da Circular 175/2005).

3.1. Frequência da verificação

3.1.1 – Verificação no local

Vestiários e sanitários devem ser considerados como Áreas de Inspeção e serão incluídos no sorteio diário para verificação dos itens identificados na planilha ANEXO 01A (10% das AIs).

3.1.2. – Verificação documental

A verificação documental deve ser realizada **mensalmente** (ANEXO 01B) e consiste da revisão dos registros do estabelecimento para comparação com achados da verificação “in loco” (diária) realizada pelo SIF.

4. ILUMINAÇÃO (considerar texto da Circular 175/2005)

4.1. Frequência da verificação

4.1.1 – Verificação no local

A verificação “in loco” deve ser realizada **diariamente** (ANEXO 01A) nas áreas de inspeção, reinspeção e pontos críticos de controle.

4.1.2 – Verificação documental

A verificação documental deve ser realizada **mensalmente** (ANEXO 01B) e consiste da revisão dos registros do estabelecimento para comparação com achados da verificação “in loco” (diária) realizada pelo SIF.

5. VENTILAÇÃO (considerar texto da Circular 175/2005)

5.1. Frequência da verificação

5.1.1 – Verificação no local

Nos setores passíveis de ocorrer à condensação e a formação de neve/gelo, a verificação deve ser realizada

diariamente (ANEXO 01A).

5.1.2 – Verificação documental

A verificação documental deve ser realizada **mensalmente** (ANEXO 01B) e consiste da revisão dos registros do estabelecimento para comparação com achados da verificação “in loco” (diária) realizada pelo SIF.

6. ÁGUA DE ABASTECIMENTO (considerar texto da Circular 175/2005)

Os procedimentos de Inspeção da água de abastecimento, apresentados na Circular Nº 175/2005/CGPE/DIPOA de 16 de maio de 2005, devem ser fundamentados na Portaria nº 518, de 25 de março de 2004 do Ministério da Saúde, e se aplicam à água utilizada como potável, nos estabelecimentos brasileiros.

6.1. Frequência da verificação

6.1.1 Verificação no local

A Verificação **diária** consiste na mensuração do pH e cloro livre (ANEXO 06) em **10% dos pontos** da rede de distribuição no interior da indústria no mínimo **uma vez por turno**.

6.1.2 Verificação documental

A verificação documental deve ser realizada **mensalmente** (ANEXO 01B) e consiste da revisão dos registros do estabelecimento para comparação com achados da verificação “in loco” (diária) realizada pelo SIF.

7. ÁGUAS RESIDUAIS (considerar texto da Circular 175/2005)

7.1. Frequência da verificação

7.1.1 – Verificação “in loco”

A verificação “in loco” deve ser realizada **diariamente** (ANEXO 01A)

7.1.2 – Verificação documental

A verificação documental deve ser realizada **mensalmente** (ANEXO 01B) e consiste da revisão dos registros do estabelecimento para comparação com achados da verificação no local (diária) realizada pelo SIF.

8. CONTROLE DE PRAGAS (considerar texto da Circular 175/2005)

8.1. Frequência da verificação

8.1.1. Verificação no local

A verificação “in loco” deve ser realizada **diariamente** (ANEXO 01A). A verificação do Programa de Controle Integrado de Pragas (iscas) será realizada **mensalmente** (ANEXO 08) e compreende a inspeção do ambiente na forma prevista na Circular 175/2005. Serão revisadas 10% das armadilhas.

8.1.2. Verificação documental

A verificação dos registros deve ser realizada **mensalmente** (ANEXO 01B), comparando os achados da verificação “in loco” com os registros do estabelecimento.

9. HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS, E SAÚDE DOS OPERÁRIOS. (considerar texto da Circular 175/2005)

9.1. Frequência da verificação

9.1.1. Verificação no local

A verificação “in loco” deve ser realizada **diariamente** (ANEXO 01A) focalizando hábitos higiênicos e higiene pessoal dos funcionários.

9.1.2. Verificação documental

A verificação dos registros do estabelecimento relacionadas com o item anterior deve ser realizada **mensalmente** (ANEXO 01B). Os documentos referentes aos exames médicos e condição de saúde dos funcionários devem ser revisados **mensalmente**.

10. LIMPEZA E SANITIZAÇÃO – PPHO (considerar textos das Circulares 175/2005 e 176/2005)

10.1. Frequência da verificação

10.1.1 – Verificação no local

A verificação “in loco” deve ser realizada **diariamente** (ANEXO 10) da forma prevista na Circular 176/2005 CGPE/DIPOA. Em síntese, esta verificação consiste da inspeção visual das UIs e da revisão dos registros das unidades sorteadas devendo contemplar todos os turnos de trabalho. O formulário de registros da verificação “in loco” é o modelo ANEXO 10.

10.1.2. Verificação documental

Esta verificação será realizada **mensalmente** (Modelo 02/PPHO). A verificação documental consiste da revisão de todos os registros do PPHO do estabelecimento, incluindo o próprio Plano e todos os registros gerados no período.

11. PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS (considerar texto da Circular 175/2005)

11.1- Frequência da verificação

11.1.1 – Verificação no local

A verificação “in loco” dos Procedimentos Sanitários Operacionais (PSOs) deve ser realizada **diariamente** (ANEXO 11A), no mínimo, uma vez em cada turno de trabalho, contemplando, 20% das **operações industriais que apresentam riscos sanitários** em cada setor. No caso do abate enfatizar as operações de sangria, depilação, oclusão de reto e evisceração. Os horários em que são realizadas as verificações devem ser alternados, evitando-se horários prefixados.

O formulário de registros da verificação “no local” é o modelo ANEXO 11A.

11.1.2. Verificação documental

Esta verificação será realizada **mensalmente** (ANEXO 11B). A verificação documental consiste da revisão de todos os registros do PSO do estabelecimento.

12. CONTROLE DE RECEBIMENTO DE INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM. (considerar texto da Circular 175/2005)

12.1. Frequência da verificação

12.1.1 – Verificação no local

Verificação de 5% dos ingredientes armazenados (ANEXO 12A) **mensalmente**.

11.3.2. Verificação documental

A verificação documental deve ser realizada **mensalmente** (ANEXO 12B) e consiste da revisão dos registros do estabelecimento para comparação com achados da verificação “in loco” (diária) realizada pelo SIF.

13. CONTROLE DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA PRIMA (considerar texto da Circular 175/2005)

13.1. Frequência da verificação

13.1.1 – Verificação no local

Reinspeção de 100% das entradas de matéria-prima (ANEXO 13A). A reinspeção da matéria-prima deve focalizar suas condições higiênico-sanitárias, limites críticos relacionados com a temperatura, condições de embalagem, identificação e rotulagem.

13.1.2. Verificação documental

A verificação documental deve ser realizada **mensalmente** (ANEXO 12B) e consiste da revisão dos registros do estabelecimento para comparação com achados da verificação “in loco” (diária) realizada pelo SIF.

14. CONTROLE DE TEMPERATURAS (considerar texto da Circular 175/2005)

14. 1. Frequência da verificação

14.1.1 – Verificação no local

Temperaturas que representam limites críticos de PCCs são registradas durante a verificação dos mesmos. Nas outras situações, as temperaturas devem ser verificadas **diariamente** (ANEXO 14A), no mínimo uma vez ao longo de cada turno de trabalho (08 horas)

14.1.2 – Verificação documental

A verificação documental deve ser realizada **mensalmente** (ANEXO 14B) e consiste da revisão dos registros do

estabelecimento para comparação com achados da verificação “in loco” (diária) realizada pelo SIF.

15. CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO (considerar texto da Circular 175/2005)

15.1. Frequência da verificação

15.1.1 – Verificação no local

A verificação no local das condições dos instrumentos utilizados no controle do processo deve ser realizada **quinzenalmente** (ANEXO 15A).

15.1.2 – Verificação documental

A verificação documental deve ser realizada **mensalmente** (ANEXO 15B), e consiste na revisão dos registros do estabelecimento para comparação com os achados da verificação “in loco” realizada pelo SIF.

16. VERIFICAÇÃO DO PROGRAMA DE APPCC (considerar texto da Circular 175/2005)

Como forma de simplificar o procedimento de verificação documental estabelece-se que quando não há modificações no Plano APPCC da empresa, as perguntas referentes ao mesmo não necessitam ser respondidas no momento da verificação documental.

16.1. Frequência da verificação

16.1.1 – Verificação “in loco”

A verificação “in loco” dos PCCs deve ser realizada **diariamente** (ANEXO 16 e 16A), contemplando, no mínimo, 10% dos PCCs do estabelecimento e em todos os turnos de trabalho. O procedimento consiste da verificação “in loco” do monitoramento do PCC e registros dos achados para posterior comparação com os registros de monitoramento do estabelecimento. Os horários em que são realizadas as verificações devem ser alternados, evitando-se horários prefixados.

16.1.2. Verificação documental

Esta verificação será realizada **mensalmente** (ANEXO 16B). A verificação documental consiste da revisão de todos os registros do APPCC do estabelecimento, incluindo o próprio Plano e os registros gerados no período. Este procedimento tem por objetivo avaliar a implementação do programa pelo estabelecimento e por isso, a análise de perigos, os procedimentos de monitoramento, verificação, manutenção dos registros, documentos e ações corretivas devem ser analisados e comparados com os registros gerados pelo estabelecimento.

17. TESTES MICROBIOLÓGICOS – TESTES MICROBIOLÓGICOS PARA ATENDIMENTO ESPECÍFICOS

As empresas devem possuir um programa de amostragem e análises microbiológicas, com o objetivo de atender às exigências de Certificação de diferentes países, bem como atendimento à legislação nacional.

Análises microbiológicas utilizadas para avaliação de processo não serão consideradas para respaldo de Certificação de produtos.

17.1. Frequência da verificação

17.1.1 – Verificação documental

A verificação documental será feita mensalmente. (ANEXO 17).

18. EMBASAMENTO PARA CERTIFICAÇÃO

A certificação sanitária dos produtos é a última fase do processo e, portanto, é também o último momento que a Inspeção Oficial tem a oportunidade de interferir no processo.

Os produtos destinados ao mercado interno ou países que não declaram suas exigências específicas devem atender aos requisitos previstos na legislação nacional, bem como estarem respaldados pelos autocontroles da empresa.

As exigências específicas declaradas de cada país estão contidas na legislação do país de destino ou no respectivo certificado sanitário, conforme divulgado pelas circulares do DIPOA, e também devem estar respaldadas pelos autocontroles da empresa.

O veterinário Oficial deve verificar se o respaldo conferido pela empresa em relação ao produto carregado condiz com o que está declarado no respectivo certificado sanitário.

18.1. Frequência da verificação

18.1.1 – Verificação no local

A verificação “in loco” deve ser realizada **diariamente** de forma contínua (ANEXO 18) contemplando 100% das cargas embarcadas.

Deverá ser anexada, no momento da certificação, a cópia do documento de embarque desenvolvido pela empresa, que conterá todos os dados de interesse para o serviço oficial e servirá de documento de monitoria, base para a verificação oficial.

18.1.2. Verificação documental

A verificação documental será realizada pelas Supervisões e Auditorias da DICS/DIPOA e consiste da revisão dos registros do estabelecimento e da Inspeção Federal.

19. CONTROLE DE FORMULAÇÕES

Este elemento de inspeção diferente dos demais, pois visa à inocuidade dos produtos, bem como a fraude econômica, sua introdução como elemento de inspeção visa sistematizar seu controle na forma prevista pelas Circulares 175/2005 e 176/2005.

A empresa deve possuir um Programa de Controle de Formulações - PCF, que atenda a legislação vigente, contemplando registros, medidas preventivas e corretivas, a fim de evitar que seus produtos estejam sendo elaborados em desacordo com a formulação aprovada. No Programa deve constar ainda, monitoramento laboratorial para os parâmetros estabelecidos pela legislação.

19.1 No controle de formulação de produtos, a inspeção deve observar:

- a) Se a empresa elabora o produto de acordo com o memorial descritivo aprovado pelo DIPOA.
- b) Se a empresa elabora o produto de acordo com a formulação aprovada pelo DIPOA.
- c) Se a empresa, através do estudo de recorrência, tem tendência a obter produtos em desacordo com os padrões estabelecidos oficialmente.

19.2 Frequência da verificação

19.2.1 – Verificação no local

A verificação “no local” deve ser realizada semanalmente (ANEXO 19A), através da verificação de no mínimo um produto, de forma que todos os produtos elaborados pela empresa sejam verificados. Para determinação do produto a ser verificado, a Inspeção deve realizar sorteio.

19.2.2 Verificação documental

A verificação dos registros do estabelecimento relacionadas com o item anterior deve ser realizada **mensalmente** (ANEXO 19B).

20. BEM ESTAR ANIMAL

Este elemento de inspeção diferentemente dos demais, tem o objetivo principal de verificar a implantação e manutenção de um programa de autocontrole por parte dos estabelecimentos de abate de suínos, sob o ponto de vista humanitário, em que a prioridade é oferecer condições, que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate. A verificação focalizará o atendimento de legislações específicas, tanto nacionais quanto de mercados importadores e avaliará de forma objetiva o manejo dos suínos durante o transporte, recepção, descarga e procedimentos a que os suínos são submetidos enquanto permanecerem vivos no interior da indústria.

20.1. No Controle do bem estar animal dos suínos enviados ao abate a Inspeção deve observar:

- a) Os procedimentos adotados pela empresa para garantir o bem estar dos suínos.
- b) O comportamento dos funcionários em relação aos suínos.
- c) O comportamento dos suínos durante o processo, para detectar possíveis condições desfavoráveis.

20.2. Identificação de Não conformidades relacionadas com o bem estar animal dos suínos enviados ao abate:

- a) A empresa tem um programa de bem estar animal, que atende a legislação vigente quanto ao abate humanitário e que garante que os animais enviados ao abate não são submetidos a condições de sofrimento desnecessárias?
- b) O programa prevê o monitoramento das condições a que os animais são submetidos antes do abate e mesmo até o final do período de sangria, em frequência adequada, de forma a garantir o bem estar animal

de todos os animais enviados ao abate e estes dados são devidamente registrados?

- c) Os registros do monitoramento além das condições a que os animais são submetidos contemplam os parâmetros de tensão, corrente e frequência utilizada para a insensibilização dos animais a serem abatidas?
- d) No caso de desvios são tomadas as ações corretivas propostas no programa?
- e) Os registros da empresa contêm dados compatíveis com os dados coletados pelo SIF durante a sua verificação?
- f) Os registros são mantidos, no mínimo, por 12 meses no local de produção?

20.3. Frequência de verificação

20.3.1 Verificação “No local”

A verificação “in loco” deve ser realizada **semanalmente** (ANEXO 20A) verificando as condições a que os suínos são submetidos previamente ao abate até a entrada da escaldagem.

20.3.2 Verificação Documental

A verificação dos registros deve ser realizada **mensalmente** (ANEXO 20B), comparando os achados da verificação “in loco” com os registros do estabelecimento.

ORIENTAÇÕES PARA PREENCHIMENTO DA PLANILHA MENSAL DOS RELATÓRIOS DE NÃO CONFORMIDADES (RNC)

A adequada emissão de RNC (RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE) identificando correta e objetivamente o problema observado, e a associação com o elemento de inspeção pertinente são fundamentais para formar uma estatística fidedigna das recorrências em falhas dos autocontroles da empresa.

A separação entre as não conformidades (RNC) referentes a verificações no local das verificações documentais objetiva separar as falhas do planejamento e dos registros gerados pela empresa das falhas encontradas durante a implementação dos planos na prática.

O SIF deve, não só preencher a planilha mensal, como estudar os dados nela apresentados como indicadores das falhas mais graves ou com uma recorrência indesejável nos autocontroles da empresa. Mediante este estudo será possível gerenciar as atividades de fiscalização, de forma a obter uma melhoria global gradual na fábrica fiscalizada. Cabe a empresa fiscalizada o atendimento integral a seus Programas de Autocontrole, e a revisão dos mesmos sempre que necessário.

A entrega dessa planilha a chefia imediata (SIPAG/DT) para estudo dos dados, mensalmente até dia 10 do mês subsequente, é fundamental para o direcionamento da supervisão aos elementos que identifiquem programas de autocontrole com baixa eficiência na indústria. Também no momento da visita à fábrica será possível ao supervisor verificar a efetividade das ações fiscais tomadas pelo SIF, nesse e nos demais elementos de inspeção, através da comparação entre a situação encontrada na fábrica e as RNCs emitidas pelo SIF, que devem ser compatíveis com os problemas encontrados pela supervisão ou auditoria.

O preenchimento do Relatório Mensal de Não Conformidades deve ser feito da seguinte forma:

- a) O SIF local deve lançar diariamente o número de RNCs emitidas nas verificações locais em cada Programa;
- b) Ao final do mês, na coluna “verificação in loco” deverá ser lançada a soma de todos os pontos verificados em cada Programa. Exemplo: O SIF verifica 15 UIs diariamente no Programa PPHO, sendo que no mês a empresa trabalhou 22 dias, portanto foram verificados 330 itens no mês. Sendo geradas 10 RNCs no mês, isto resulta em 3,03% de RNCs ao referido Programa. Isto permite a padronização da informação repassada ao SIPAG para avaliação dos Autocontroles das empresas. Este procedimento deve ser realizado para todos os Programas.
- c) Tendo em vista que a frequência das verificações documentais foram padronizadas, sendo realizadas mensalmente, as RNCs emitidas devem ser registradas na coluna “ RNC documentais” em número total para cada Programa.

Todas as planilhas anexas são de adoção imediata para todos os SIFs cujas empresas fiscalizadas realizam ou estão habilitadas a realizar comércio internacional (lista de exportadores) independente do destino dos produtos.

Os SIFs que fiscalizam fábricas com produção destinada somente para mercado interno, consideradas com menor complexidade de fluxos e processo e que ainda não estão obrigadas a adotarem o APPCC, devem adotar de imediato as planilhas de verificação oficial e frequências previstas para os seguintes elementos de inspeção:

- 1 - MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES
- 2 – MANUTENÇÃO DOS EQUIPAMENTOS
- 3 – VESTIÁRIOS, SANITÁRIOS E BARREIRAS SANITÁRIAS
- 4 – ILUMINAÇÃO
- 5 – VENTILAÇÃO
- 6 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO
- 7 – ÁGUAS RESIDUAIS
- 8 – CONTROLE DE PRAGAS
- 9 – HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS
- 10 – LIMPEZA E SANITIZAÇÃO PROGRAMA PADRÃO DE HIGIENE OPERACIONAL
- 11 – PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS
- 12 – CONTROLE DE RECEBIMENTO DE INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM
- 13 – CONTROLE DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA PRIMA
- 14 – CONTROLE DE TEMPERATURA
- 15 – CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO
- 16 – VERIFICAÇÃO DO PROGRAMA DE APPCC
- 17 – TESTES MICROBIOLÓGICOS – TESTES MICROBIOLÓGICOS PARA ATENDIMENTO ESPECÍFICOS
- 18 – EMBASAMENTO PARA CERTIFICAÇÃO
- 19 – CONTROLE DE FORMULAÇÕES
- 20 – BEM ESTAR ANIMAL

Nas empresas que estão habilitadas para o comércio internacional, a Inspeção Oficial deve adotar os elementos de inspeção como forma de verificação oficial dos programas de autocontrole num prazo máximo de **três meses** a contar da data de publicação desta Circular.

Considerando a necessidade de adaptação das fábricas que produzem para comércio interno, os Elementos de Inspeção serão adotados para verificação oficial de programas de autocontrole num prazo de **nove meses**, após a presente publicação. Não obstante as empresas não estão dispensadas de executar os autocontroles que garantam a inocuidade dos produtos por elas gerados e a preservação do consumidor, considerando o previsto no art. 12 do Código de Defesa do Consumidor – LEI N° 8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990.

Atenciosamente

@

Alessandro Figueiredo Torres
FFA-MÉDICO VETERINÁRIO CRMV-DF 0533
CHEFE DICS/CGI/DIPOA