



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA**

**ORDEM DE SERVIÇO Nº 023/2024**

**DISPÕE SOBRE PROCEDIMENTOS E  
MODELOS PARA VERIFICAÇÃO OFICIAL  
DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE  
PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO  
MUNICIPAL.**

**PAULO JOSE SILVEIRA CORREA**, Prefeito Municipal de Glorinha, no uso de suas atribuições legais,

**Considerando** o disposto no Decreto Municipal nº 5.899/2022, capítulo II, artigo 9º que determina que: “Fará parte dos procedimentos de inspeção e fiscalização a verificação dos PAC (programas de autocontrole), bem como a verificação da conformidade dos processos de produção através dos seus resultados de exames microbiológicos, microscópicos, físicos químicos, organolépticos ou, ainda, qualquer outro previsto para o produto em questão”.

**DETERMINA**

1 - O modelo de VOEC - Verificação Oficial dos Elementos de Controle (parte 1 e parte 2- documental), conforme anexos e os procedimentos para verificação oficial dos programas de autocontrole pelo Serviço de Inspeção Municipal.

2 - As atividades realizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal compreendem a inspeção tradicional e a verificação oficial dos autocontroles.

3 - Para aplicação devem ser excluídos os procedimentos da inspeção tradicional, tais como: ante mortem, post mortem, coleta de amostras, os procedimentos de registro ou de estabelecimentos (projeto e afins), o registro de produtos (avaliação e afins), verificação oficial de planos de ação 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 verificação oficial dos autocontroles devem ser equacionadas, a fim de manter o equilíbrio das ações de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

4 - Abaixo, segue quadro sinóptico das ações inerentes à inspeção tradicional e verificação oficial dos autocontroles consta no quadro 01.

**“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”**





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA

Quadro 01 - Quadro de ações de inspeção e fiscalização

Caráter de inspeção	Tipo de inspeção	Ação	Frequência mínima	Modelo
Permanente	Tradicional	Antemorten	De acordo com a demanda	Próprio já estabelecido
		Postmorten		
		Coleta de amostra		
		Registro de estabelecimento		
		Registro de produto		
		Dados estatísticos		
		Verificação de plano de ação/ apuração de denúncias		
		Notificações administrativas		
Permanente	Verificação oficial com base nos programas de auto controles dos estabelecimentos	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	<b>Mensal</b> (pois é a menor frequência de Risco estimado associado ao estabelecimento periódico). Verificação de no mínimo 4 elementos de controle a cada fiscalização. Todos elementos em 1 ano.	Verificação oficial de elementos de controle. Modelo estabelecido nesta Ordem de serviço.
		Água de abastecimento		
		Controle Integrado de pragas		
		Higiene industrial e operacional		
		Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários		
		Procedimentos Sanitários Operacionais		
		Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional) ingrediente e material de embalagem		
		Controle de temperatura		
		APPCC		
		Análises laboratoriais (PAC)		
		Controle de formulação de produtos de combate a fraude		
		Rastreabilidade e recolhimento		
		Bem estar animal		
Identificação, remoção, segregação e destinação específica de risco (MER)				

Caráter de inspeção	Tipo de inspeção	Ação	Frequência mínima	Modelo
Periódico	Tradicional	Coleta de amostra	De acordo com a demanda	Próprio, já estabelecido
		Registro de estabelecimento		
		Registro de produto		
		Dados estatísticos		
		Verificação de plano de ação/ apuração de denúncias		
		Notificações administrativas		
Periódico	Verificação oficial com base nos programas de autocontroles dos estabelecimentos	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	<b>Risco estimado associado ao estabelecimento</b> (Ordem de serviço n°12/2022). Verificação de no mínimo 4 elementos de controle a cada fiscalização. Todos elementos em 1 ano.	Verificação oficial de elementos de controle. Modelo estabelecido nesta Ordem de serviço.
		Água de abastecimento		
		Controle Integrado de pragas		
		Higiene industrial e operacional		
		Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários		
		Procedimentos Sanitários Operacionais		
		Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional) ingrediente e material de embalagem		
		Controle de temperatura		
		APPCC		
		Análises laboratoriais (PAC)		
		Controle de formulação de produtos de combate a fraude		
		Rastreabilidade e recolhimento		

Assinado por 2 pessoas: PAULO JOSE SILVEIRA CORREA e AGUIDO JOST  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://glorinha.1doc.com.br/verificacao/4F92-B61A-E665-22B4> e informe o código 4F92-B61A-E665-22B4

“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”





# ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA

5 - A verificação oficial com base nos autocontroles é atividade inerente à fiscalização, de competência do SIM, e visa avaliar, principal e especificamente, a implementação dos programas de autocontrole por parte das empresas registradas. A verificação dos programas de autocontrole se dará por meio da avaliação *in loco* e documental, realizada no mínimo mensalmente nos estabelecimentos periódicos e permanentes.

6 - De uma forma abrangente a verificação oficial sobre o autocontrole consiste no conjunto de ações, procedimentos e análises realizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal com a finalidade de verificar a efetividade dos autocontroles implantados pelo estabelecimento.

7 - A verificação oficial se dá *in loco* na empresa e 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.

8 - Os elementos de controle devem ser verificados pelo Serviço Oficial *in loco*, sendo para estabelecimentos de caráter periódico, no mínimo 4 (quatro) elementos em cada dia de fiscalização, escolhidos aleatoriamente a critério do SIM, abrangendo todos os elementos de controle dentro do período de um ano. As inspeções PERIÓDICAS são baseadas no Risco estimado associado ao estabelecimento e com frequência de 30, 45, 60 ou 90 dias, conforme Ordem de Serviço nº012/2022.

9 - A verificação documental compreende: o dia da inspeção e 2 dias alternados de registros gerados pela empresa dentro do período avaliado, distintos ou não, do elemento escolhido.

10 - Os elementos de controle para estabelecimentos de caráter permanente devem ser analisados a cada 30 dias, no mínimo 4 (quatro) elementos em cada dia de fiscalização, escolhidos aleatoriamente a critério do SIM, abrangendo todos os elementos de controle dentro do período de um ano. As inspeções permanentes não são baseadas em risco e não seria adequado que a frequência de verificação oficial dos autocontroles fosse maior que a frequência mais rígida de fiscalização dos estabelecimentos periódicos, portanto utilizamos a periodicidade mensal (30 dias).

**“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”**





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA**

11 - As amostragens para a verificação oficial de autocontrole devem seguir o disposto no quadro 02 abaixo:

**Quadro 02 - Amostragem e sistemática da verificação oficial a ser aplicada a cada elemento de controle.**

Elemento	Tipo de verificação (in loco ou documental)	Amostragem mínima (sorteio ou dirigida)	Unidade	Etapa
Manutenção	<i>In loco</i>	50%	UI	
Água de abastecimento	<i>In loco</i>	1	Ponto de coleta	
Controle integrado de pragas	<i>In loco</i>	3	Armadilhas/dispositivos	
Higiene industrial e operacional	<i>In loco</i>	50%	AI	
Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	<i>In loco</i>	5	Funcionários	
Procedimentos sanitários operacionais	<i>In loco</i>	50%	Procedimentos	
Controle de matéria-prima	<i>In loco</i>	100%	Recebimento de matéria-prima referente a 1 produto/lote elaborado	
		1	Recebimento de insumo de produto elaborado	Insumo (ingrediente/material de embalagem)
Controle de temperatura	<i>In loco</i>	100%	AI	
		1	Operação	
		2	Produtos	
APPCC	<i>In loco</i>	100%	PCC de contaminação fecal por leite ou ingesta	Monitoramento/ observação direta/ação corretiva e mensuração direta obrigatória de 100 carcaças de aves ou 10 carcaças das demais espécies, a ser realizada pela passagem das carcaças pelo monitoramento realizado pela empresa
		50%	Demais PCC	Monitoramento/ observação direta/ mensuração direta/ ação corretiva
Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)	<i>In loco</i>	1	Acompanhamento do procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica.	
Análises laboratoriais - oficial	<i>In loco</i>	1	Acompanhamento do procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica.	
Controle de formulação de produtos e combate a fraude	<i>In loco</i>	1	produto registrado	Formulação/ processo/ rótulo
Rastreabilidade e recolhimento	<i>In loco</i>	1	Lote de produto elaborado	Produção/mercado/ recolhimento
Bem estar animal	<i>In loco</i>	1	Veículo de transporte	Transporte/ desembarque
		5	Curral, gaiola ou pocilga.	Lotação/ descanso
		5	Animal	Imobilização ou contenção
		5	Animal	Insensibilização, sangria, escaldagem ou esfolagem.
Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)	<i>In loco</i>	1	Embalagem	Destinação/ inutilização
Todos os elementos	Documetal	2	Dias alternados de registros gerados pela empresa dentro período avaliado, distintos ou não, para cada elemento.	

Assinado por 2 pessoas: PAULO JOSE SILVEIRA CORREA e AGUIDO JOST  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://glorinha.1doc.com.br/verificacao/4F92-B61A-E665-22B4> e informe o código 4F92-B61A-E665-22B4

**“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”**





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA**

12 - O Serviço Oficial deve possuir acesso aos programas atualizados dos autocontroles aplicados pelo estabelecimento, preferencialmente protocolando sistema eletrônico via 1DOC para o serviço de inspeção municipal. Cópias impressas também serão aceitas.

13 - Será desenvolvido, a critério do SIM, um plano ou roteiro de inspeção para verificação oficial dos elementos de controle, que 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 no APPCC e mapa com a identificação e localização das armadilhas de controle integrado de pragas.

14 - Instruções para preenchimento da VOEC em manuais da DAS/inspeção animal: <https://wikisda.agricultura.gov.br/>.

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

**15.1 - Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)**

Avaliar se as Als, 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 Als dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção.

Avaliar se as Als 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 Als 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.

**“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”**





# ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA

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.

### 15.2- 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.

### 15.3 - 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.

### 15.4 - Higiene Industrial e Operacional

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





# ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA

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

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

### **15.5 - 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.

### **15.6 - Procedimentos Sanitários Operacionais**

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

**“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”**





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA**

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

**15.7 - 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.

**15.8 - 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.





# ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA

### 15.9 - 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 – devem-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.
- Ação corretivo/preventiva – deve-se avaliar se as ações executadas considerando:

As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

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

As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

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

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.

### 15.10 - Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)

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.





# ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA

Avaliar se as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas na frequência prevista, em laboratórios próprios ou externos, 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.

### **15.11 - 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 garante 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 quantidades aprovadas. Verificar se a matéria-prima empregada corresponde realmente à 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.

### **15.12 - 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.

“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”





# ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA

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.

### **15.13 - 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 nº 03 de 17 de janeiro de 2000.

### **15.14 - 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 com a legislação pertinente.

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

17 - Quando o Serviço Oficial constatar não conformidades em momentos diferentes da ocasião da verificação oficial estabelecida na frequência estabelecida pelo SIM, deverá tratá-las da mesma forma descrita aplicando as ações fiscais cabíveis, quando necessário

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

**“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”**





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA**

19 - As não conformidades registradas devem ser respondidas de forma imediata ou mediata pelos estabelecimentos por meio de PLANO DE AÇÃO e avaliadas pelo SIM, conforme o formulário disposto nesta ordem de serviço em anexo. O plano de ação deve ser protocolado no sistema eletrônico 1DOC para o Serviço Oficial em até 10 (dez) dias após a data de ciência nos formulários de verificação oficial de elementos de controle.

20 - A avaliação pelo SIM 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:

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

21 - O SIM, após a avaliação do plano de ação apresentado, deve comunicar o resultado da avaliação à empresa via sistema eletrônico 1DOC e acompanhar sua execução.

22 - Esta Ordem de Serviço entra em vigor na data de sua publicação.

Glorinha, 23 de outubro de 2024.

**PAULO JOSE SILVEIRA CORREA**  
Prefeito Municipal

Aguido Jost  
Sec. Mun. Agric., Desenv. Rural,  
Obras e Infraestrutura

**“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”**

AV. DR. POMPÍLIO GOMES SOBRINHO, 23.400 – CENTRO – CEP: 94380-000 – FONE/FAX: 0XX(51)34871020 – site: www.glorinha.rs.gov.br







ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA

Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Pré/ Operac ional	Implementação/ Monitoramento/ Verificação /Ação Corretiva	Há não conformidade (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Orientação ao SIM:

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:

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?

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas (**PRODUÇÃO**: paralisação temporária ou interdição total ou parcial; **PRODUTO**: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; **PRAZO PARA CORREÇÃO**: imediato ou dias), quando couber:

Área/Instalação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas (**PRODUÇÃO**: paralisação temporária ou interdição total ou parcial; **PRODUTO**: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; **PRAZO PARA CORREÇÃO**: imediato ou dias), quando couber:

Área/Instalação/Equipamento/ Operação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas (**PRODUÇÃO**: paralisação temporária ou interdição total ou parcial; **PRODUTO**: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; **PRAZO PARA CORREÇÃO**: imediato ou dias), quando couber:

Matéria-prima/Insumo (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas (**PRODUÇÃO**: paralisação temporária ou interdição total ou parcial; **PRODUTO**: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; **PRAZO PARA CORREÇÃO**: imediato ou dias), quando couber:

“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA

08- Controle de temperaturas

Área/Instalação/Equipamento/ Produto/Operação (Conforme plano de inspeção)	Observação direta/Mensuração direta*	Há não conformidade (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

\* No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/ lote e o valor encontrado). Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas (PRODUÇÃO: paralisação temporária ou interdição total ou parcial; PRODUTO: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO: imediato ou dias), quando couber:

09- Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC (Conforme plano de inspeção)

PCC	Monitoramento/Verificação /Ação Corretiva	Observação direta/Mensuração direta**	Há não conformidade (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Orientações ao SIM:

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

**Verificação** – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar 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, falsificado, chegue ao consumo?

10- Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação)

Área/Instalação/ Equipamento/Operação	Há não conformidade (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas (PRODUÇÃO: paralisação temporária ou interdição total ou parcial; PRODUTO: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO: imediato ou dias), quando couber:

11- Controle de formulação de produtos e combate a fraude (inclusive in natura, conforme plano de inspeção)

Formulação/Processo/Rótulo	Há não conformidade (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Assinado por 2 pessoas: PAULO JOSÉ SILVEIRA COSTA e AGUIRRE JOST  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://www.glorinha.rs.gov.br/verificacao/4f92-b61a-e665-22b4> e informe o código 4F92-B61A-E665-22B4

“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA

12- Bem-estar animal					
Transporte/Desembarque/Lotação/Descanso/Condução/Imobilização/Contenção/Insensibilização/Sangria/Escaldagem/Esfola	Há não conformidade (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas (PRODUÇÃO: paralisação temporária ou interdição total ou parcial; PRODUTO: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO: imediato ou dias), quando couber:

13- Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER). Exclusivos ruminantes					
Área/Instalação/Operação/MER (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas (PRODUÇÃO: paralisação temporária ou interdição total ou parcial; PRODUTO: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO: imediato ou dias), quando couber:

Solicita-se providencias em relação as não conformidades descritas, bem como encaminhamento do plano de ação da empresa ao SIM em um prazo de 10 dias (via 1 DOC), indicando as medidas preventivas e corretivas adotadas. Fica o respectivo estabelecimento ciente da notificação constante no presente documento, devendo cumprir as exigências elencadas nos prazos estabelecidos (se for o caso), evitando a aplicação das penalidades conforme o decreto municipal.

Formulário adaptado conforme norma interna DIPOA/das nº 01, de março/2017.

Atualização da planilha em XX/XX/XXXX.

Assinar digitalmente no processo via sistema eletrônico 1DOC

Atualização da planilha em XX/XX/XXXX.

Assinado por 2 pessoas: PAULO JOSE SILVEIRA CORREA e AGUIDO JOST  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://glorinha.1doc.com.br/verificacao/4F92-B61A-E665-22B4> e informe o código 4F92-B61A-E665-22B4





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA**

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº \_\_\_\_ /SIM \_\_\_\_  
- CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE-  
**PARTE II - DOCUMENTAL**

A – Identificação do período avaliado: De DD/MM/AA a DD/MM/AA

B – Avaliação dos registros

Elemento de Controle	PROCEDIMENTOS	( x )
01	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
02	Água de abastecimento	
03	Controle integrado de pragas	
04	Programa escrito de Higiene industrial e operacional	
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
06	Procedimentos sanitários operacionais	
07	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem	
08	Controle de temperaturas	
09	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	
	Registros de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registros de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
10	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação)	
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
12	Bem-estar animal	
13	Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

**Solicita-se providencias em relação as não conformidades descritas, bem como encaminhamento do plano de ação da empresa ao SIM em um prazo de 10 dias (via 1 DOC), indicando as medidas preventivas e corretivas adotadas. Fica o respectivo estabelecimento ciente da notificação constante no presente documento, devendo cumprir as exigências elencadas nos prazos estabelecidos (se for o caso), evitando a aplicação das penalidades conforme o decreto municipal.**

Formulário adaptado conforme norma interna DIPOA/das nº 01, de março/2017.

Atualização da planilha em XX/XX/XXXX.

Assinar digitalmente no processo via sistema eletrônico 1DOC

Atualização da planilha em XX/XX/XXXX.

**“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”**





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA**

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº \_\_\_\_  
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO - PARTE I

ESTABELECIMENTO:	SIM:	DATA:
------------------	------	-------

<b>A – Identificação dos Turnos</b>
Número de turnos de trabalho: ( ) Manhã ( ) Tarde

<b>B – Elementos de Controle</b>		<b>Elementos de controle verificados:</b>	
<b>01- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais, calibração)</b> Amostragem mínima: 50% AI			
Área/ Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade c/os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Horário
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas ( <u>PRODUÇÃO</u> : paralização temporária ou interdição total ou parcial; <u>PRODUTO</u> : apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO: imediato ou dias), quando couber:			

<b>02- Água de Abastecimento</b> . Amostragem mínima: 1 ponto de coleta					
Ponto de coleta/ Reservatório Sistema de tratamento/Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Cloro Res. Livre (ppm*)	pH*	Há não conformidade ? (Sim ou Não)	Compatibilida de c/ os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Horário
* Preencher quando aferido. Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas ( <u>PRODUÇÃO</u> : paralização temporária ou interdição total ou parcial; <u>PRODUTO</u> : apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO: imediato ou dias), quando couber: ** Ponto de coleta					

<b>03- Controle Integrado de Pragas</b> Amostragem mínima: 3 armadilhas/ dispositivos			
Área/ Instalação/Equipamento/ (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade c/ os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Horário
Armadilha nº:			
Armadilha nº:			
Armadilha nº:			
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas ( <u>PRODUÇÃO</u> : paralização temporária ou interdição total ou parcial; <u>PRODUTO</u> : apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO: imediato ou dias), quando couber:			

“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA

04- Higiene industrial e operacional Amostragem mínima: 50% AI					
Área/ Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Pré/ Operacio nal	Implementação/ monitoramento/ Verificação/Ação corretiva	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade c/ os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Horário

Orientação ao SIM: 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:

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?

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas (PRODUÇÃO: paralização temporária ou interdição total ou parcial; PRODUTO: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO: imediato ou dias), quando couber:

05- Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários Amostragem mínima: 3 funcionários			
Área/Instalação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade (Sim ou Não)	Compatibilidade c/ os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Horário
Funcionário/ Nome:			
Funcionário/ Nome:			
Funcionário/ Nome:			

\* Preencher quando aferido. Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas (PRODUÇÃO: paralização temporária ou interdição total ou parcial; PRODUTO: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO: imediato ou dias), quando couber:

06- Procedimentos sanitários operacionais Amostragem mínima: 50% dos procedimentos			
Área/ Instalação/Equipamento/Operação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade Com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Horário

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas (PRODUÇÃO: paralização temporária ou interdição total ou parcial; PRODUTO: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO: imediato ou dias), quando couber:

Assinado por 2 pessoas: PAULO JOSE SILVEIRA CORREA e AGUIDO JOST  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://glorinha.1doc.com.br/verificacao/4F92-B61A-E665-22B4> e informe o código 4F92-B61A-E665-22B4

“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA

**07- Controle da matéria-prima** Amostragem mínima: 100% do recebimento de matéria prima referente a 1 produto/lote elaborado; 1 recebimento de insumo de produto elaborado (etapa: ingrediente/material de embalagem)

Matéria-prima/Insumo (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Horário
Matéria prima:			
Insumo:			
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas (PRODUÇÃO: paralização temporária ou interdição total ou parcial; PRODUTO: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO: imediato ou dias), quando couber:			

**08- Controle de temperaturas** Amostragem mínima: 100% das AI; 1 operação; mínimo 2 produtos.

Área/Instalação/Equipamento/ Produto/Operação (Conforme plano de inspeção)	Observação direta/Mensuração direta*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade c/os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Horário
Amostra de produto				

\* No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado). Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas (PRODUÇÃO: paralização temporária ou interdição total ou parcial; PRODUTO: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO: imediato ou dias), quando couber:

**09-Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC (Conforme plano de inspeção)**

Amostragem mínima: 50% dos PCC- etapas de monitoramento; obs. direta/ ação corretiva

PCC	Monitoramento/ Verificação/ Ação Corretiva	Observação direta/ Mensuração direta**	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Horário

Orientações ao SIM: **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?

\*\* No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado em relação ao limite crítico do PCC). Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas (PRODUÇÃO: paralização temporária ou interdição total ou parcial; PRODUTO: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO: imediato ou dias), quando couber:

Assinado por 2 pessoas: PAULO JOSE SILVEIRA CORREA e AGUIDO JOST  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://glorinha.1doc.com.br/verificacao/4F92-B61A-E665-22B4> e informe o código 4F92-B61A-E665-22B4

“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA**

<b>10- Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)</b> Amostragem mínima: 1 acompanhamento do procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica			
Área/Instalação/ Equipamento/Operação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Horário
Procedimento de coleta ou técnica analítica:			
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas (PRODUÇÃO: paralização temporária ou interdição total ou parcial; PRODUTO: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO: imediato ou dias), quando couber:			

<b>11- Controle de formulação de produtos e combate a fraude (inclusive <i>in natura</i>, conforme plano de inspeção)</b> Amostragem mínima: 1 produto registrado. Etapas: formulação/ processo/rotulo			
Formulação/Processo/Rótulo	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Horário
Produto:			
Formulação			
Processo			
Rotulo			
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas (PRODUÇÃO: paralização temporária ou interdição total ou parcial; PRODUTO: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO: imediato ou dias), quando couber:			

<b>12- Rastreabilidade e recolhimento</b> Amostragem mínima: 1 lote de produto elaborado. Etapas: produção/mercado/recolhimento			
Produto/Operação/Mercado/ Destinação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Horário
Produto:			
Operação			
Mercado			
Recolhimento			
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas (PRODUÇÃO: paralização temporária ou interdição total ou parcial; PRODUTO: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO: imediato ou dias), quando couber:			

**Solicita-se providencias em relação as não conformidades descritas, bem como encaminhamento do plano de ação da empresa ao SIM em um prazo de 10 dias (via 1 DOC), indicando as medidas preventivas e corretivas adotadas. Fica o respectivo estabelecimento ciente da notificação constante no presente documento, devendo cumprir as exigências elencadas nos prazos estabelecidos (se for o caso), evitando a aplicação das penalidades conforme o decreto municipal.**

Formulário adaptado conforme norma interna DIPOA/das nº 01, de março/2017.

Atualização da planilha em XX/XX/XXXX.

Assinar digitalmente no processo via sistema eletrônico 1DOC

Atualização da planilha em XX/XX/XXXX.

Assinado por 2 pessoas: PAULO JOSE SILVEIRA CORREA e AGUIDO JOST  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://glorinha.1doc.com.br/verificacao/4F92-B61A-E665-22B4> e informe o código 4F92-B61A-E665-22B4

**“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”**





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA**

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº \_\_\_\_\_ /SIM \_\_\_\_\_

CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO

PARTE II – DOCUMENTAL

A – Identificação do período avaliado:		
B – Avaliação dos registros (2 dias alternados de registros gerados pela empresa dentro do período avaliado, distintos ou não para cada elemento)		
Elemento de Controle	Procedimento	*Não conforme (X)
01	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
02	Água de abastecimento	
03	Controle integrado de pragas	
04	Programa escrito de Higiene industrial e operacional	
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
06	Procedimentos sanitários operacionais	
07	Controle da matéria-prima, ingrediente e material de embalagem	
08	Controle de temperatura	
09	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	
	Registros de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registros de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
10	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)	
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
12	Rastreabilidade e recolhimento	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

\* Marcar com "X" quando for considerado não conforme.

**Solicita-se providencias em relação as não conformidades descritas, bem como encaminhamento do plano de ação da empresa ao SIM em um prazo de 10 dias (via 1 DOC), indicando as medidas preventivas e corretivas adotadas. Fica o respectivo estabelecimento ciente da notificação constante no presente documento, devendo cumprir as exigências elencadas nos prazos estabelecidos (se for o caso), evitando a aplicação das penalidades conforme o decreto municipal.**

Formulário adaptado conforme norma interna DIPOA/das nº 01, de março/2017.

Atualização da planilha em XX/XX/XXXX.

Assinar digitalmente no processo via sistema eletrônico 1DOC

Atualização da planilha em XX/XX/XXXX.

**“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”**

AV. DR. POMPÍLIO GOMES SOBRINHO, 23.400 – CENTRO – CEP: 94380-000 – FONE/FAX: 0XX(51)34871020 – site: www.glorinha.rs.gov.br

Assinado por 2 pessoas: PAULO JOSE SILVEIRA CORREA e AGUIDO JOST  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://glorinha.1doc.com.br/verificacao/4F92-B61A-E665-22B4> e informe o código 4F92-B61A-E665-22B4





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA**

[LOGO DA EMPRESA]

PLANO DE AÇÃO – DATA: XX/XX/XXXX

REFERENTE À VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE N°XXX SIM/SISBI

Elemento de controle e número	Deficiência registrada	Medida corretiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Medida preventiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Data e resultado da verificação oficial (atendido, não atendido, no prazo).	Rubrica do servidor da equipe do SIM local responsável pela verificação oficial

Modelo de plano de ação conforme o Anexo V da Norma Interna n° 01/2017/DIPOA/SDA.

Assinar digitalmente no processo via sistema eletrônico 1DOC

Assinado por 2 pessoas: PAULO JOSE SILVEIRA CORREA e AGUIDO JOST  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://glorinha.1doc.com.br/verificacao/4F92-B61A-E665-22B4> e informe o código 4F92-B61A-E665-22B4

“DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS”





## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 4F92-B61A-E665-22B4

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ PAULO JOSE SILVEIRA CORREA (CPF 240.XXX.XXX-91) em 30/10/2024 15:19:59 (GMT-03:00)  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ AGUIDO JOST (CPF 017.XXX.XXX-36) em 31/10/2024 09:37:21 (GMT-03:00)  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://glorinha.1doc.com.br/verificacao/4F92-B61A-E665-22B4>