

**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 09, DE 20 DE OUTUBRO DE 2025**

Aprova os modelos de planilhas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização para verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados ou relacionados junto ao CONVALE.

O Presidente do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Regional – CONVALE, no uso de suas atribuições legais conforme poderes que lhe conferem, **RESOLVE:**

**Art. 1º.** Ficam definidos os modelos de formulários e as frequências mínimas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização, para verificação oficial dos autocontroles implantados nos estabelecimentos registrados ou relacionados ao CONVALE

**Art. 2º.** A verificação dos autocontroles será realizada por Médico Veterinário ou Agente de Inspeção lotado no Serviço de Inspeção do CONVALE, respeitadas as devidas competências.

Parágrafo único. O Médico Veterinário é responsável pela coordenação e pela orientação das atividades desempenhadas pelos ocupantes dos cargos de nível técnico.

**Art. 3º.** A verificação dos autocontroles se dar por meio da avaliação *in loco* ou documental.

§1º. A frequência da verificação dos autocontroles nos estabelecimentos registrados ou relacionados sob inspeção instalada em caráter periódico será aplicada de acordo com o cálculo de Risco Estimado Associado ao Estabelecimento.

§2º. A verificação *in loco* nos estabelecimentos registrados sob inspeção permanente será realizada com frequência quinzenal.

§4º. Os modelos de planilhas utilizadas nas verificações dos autocontroles serão os constantes em anexos desta Instrução Normativa.

**Art. 4º.** Os estabelecimentos devem ser notificados oficialmente das não conformidades constatadas, por meio de checklist, constante em anexo desta Instrução Normativa, sem prejuízo das ações fiscais e medidas cautelares adotadas de acordo com o previsto na legislação vigente.

**Art. 5º.** Fica estabelecido o prazo de 5 dias para apresentação do plano de ação com as medidas corretivas e preventivas, pelo estabelecimento, frente as não conformidades notificadas.

§1º. O plano de ação conforme descrito no caput poderá ser apresentado pelo estabelecimento por meio de sistema informatizado ou semelhante.

§2º. O plano de ação gerado pelo estabelecimento deve estar em consonância com o modelo previsto no Anexo VIII desta Instrução Normativa.

§3º. O SIM-CONVALE avaliará o plano de ação gerado pelo estabelecimento e o cumprimento.

**Art. 6º.** Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

**Art. 7º.** Ficam revogadas as disposições em contrário

Uberaba/MG, de 20 outubro de 2025.

CELSON PIRES DE  
OLIVEIRA:28545478615  
**CELSON PIRES DE OLIVEIRA**  
**Presidente**

Assinado de forma digital por CELSON  
PIRES DE OLIVEIRA:28545478615  
Dados: 2025.10.22 13:05:27 -03'00'

## ANEXO I

### 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 sob caráter de inspeção permanente	Anexo VII
2	Estabelecimentos registrados sob caráter de inspeção periódica	Anexo VII
3	Modelo de plano de ação	Anexo VIII

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 verificações Oficiais.

Os estabelecimentos sob regime de inspeção periódica, grupo 2, terão a verificação oficial dos autocontroles (seja in loco ou documental), respeitando à frequência mínima de fiscalização definida com base na [Instrução Normativa Nº 03 de 08 de outubro 2025](#), garantindo sua completa verificação durante o ano.

### 2. Ações do SIM

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 (Quando couber) e mapa com a identificação e localização das armadilhas de controle integrado de pragas.

O SIM deverá implantar ou atualizar o plano ou roteiro de inspeção de forma a compatibilizar suas ações às diretrizes das legislações. 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 (PSO) 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 SIM 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 02 abaixo:

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

Elemento	Tipo de verificação	Amostragem mínima	Unidade	Etapas
<b>Manutenção</b>	<i>in loco</i>	10%	AI	*
<b>Água de abastecimento</b>	<i>in loco</i>	10%	Pontos de coleta	*
<b>Controle integrado de pragas</b>	<i>in loco</i>	5%	Armadilhas e dispositivos de proteção contra o acesso de pragas	*
<b>Higiene industrial e operacional</b>	<i>in loco</i>	5% para pré-operacional	UI	*
	<i>in loco</i>	5% para operacional	UI	*
<b>Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários</b>	<i>in loco</i>	0,5%	Funcionário	*
<b>Procedimentos sanitários operacionais</b>	<i>in loco</i>	10%	Procedimento	*
<b>Controle de matéria-prima</b>	<i>in loco</i>	100%	Recebimento de matéria-prima referente a 1 produto/lote elaborado	*
	<i>in loco</i>	1%	Recebimento de matéria-prima destinada ao aproveitamento condicional	*
	<i>in loco</i>	1	Recebimento de insumo de produto elaborado	Insumo (ingrediente, material de embalagem)
<b>Controle de temperatura</b>	<i>in loco</i>	5%	AI	*
	<i>in loco</i>	5%	UI	*
	<i>in loco</i>	1	Operação	*
	<i>in loco</i>	5	Amostras de produto ou/e matéria-prima	*
<b>Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC</b>	<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 após a passagem das carcaças pelo monitoramento realizado pela empresa
	<i>in loco</i>	50%	Dos demais PCC	Monitoramento / observação direta/mensuração direta/ação corretiva
<b>Análises laboratoriais – autocontrole</b>	<i>in loco</i>	1	Acompanhamento do procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica.	*
<b>Controle de formulação de produtos e combate a fraude</b>	<i>in loco</i>	1	Produto registrado	Formulação/Processo/Rótulo
<b>Rastreabilidade e recolhimento</b>	<i>in loco</i>	1	Lote de produto elaborado	Produção/Mercado/Recolhimento
<b>Bem-estar animal</b>	<i>in loco</i>	1	Veículo de transporte	Transporte/desembarque
	<i>in loco</i>	5	Curral, gaiola ou pocilga	Lotação/Descanso
	<i>in loco</i>	5	Animal	Imobilização ou contenção
		5	Animal	Insensibilização, Sangria, e Escaldagem ou Esfolia
<b>Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)</b>	<i>in loco</i>	5	Carcaça, cabeça e intestino	Todos os pontos/ locais de remoção/ segregação
	<i>in loco</i>	1	Embalagem	Destinação/ inutilização

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

**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 ou reinspeção. 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 seja 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 Als 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 águas 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, 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 Ul está ou não em condições sanitárias.

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

A verificação consiste em avaliar se o monitoramento ou se a implementação está 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 danos à Saúde Pública, ou que estejam adulterados, 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.

As embalagens utilizadas em produtos esterilizados devem ser avaliadas quando a resistência e selagem ou recravação.

#### **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 (QUANDO COUBER)**

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 danos à saúde pública, ou que estejam adulterados, fraudados ou falsificados, cheguem ao consumo?

Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC (quando couber) e seus resultados.

#### **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 (teste de determinação de teor de água em aves congeladas).

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 à 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 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.

#### **Rastreabilidade de 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.

#### **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 (MAPA).

#### **Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER- QUANDO COUBER)**

Avaliar se o estabelecimento que abate ruminantes está atendendo seu plano escrito de MER em todas as etapas.



ESTABELECIMENTO:	
SIM/CONVALE:	MÊS:

[illegible]

Assinatura do Médico Veterinário SIM-CONVALE

## CONTROLE MATÉRIA PRIMA - INSPEÇÃO ANTE MORTEM (AVES)

ESTABELECIMENTO:	
SIM/CONVALE:	MÊS:

[illegible]

**MÉDICO VETERINÁRIO SIM-CONVALE**

ANEXO IV

REGISTRO DIÁRIO DE CONDENAÇÕES DE AVES

<b>Razão social:</b>
<b>Data:</b>

CAUSAS	BASE LEGAL - RIISPOA	DESTINO		
AERROSSACULITE	Art.175	Condenação total		
	Art.175	Condenação parcial		
ALTERAÇÕES MUSCULARES (hemorragias)	Art.144	Condenação total		
ARTRITE (1 articulação)	Art.175	Condenação parcial		
ARTRITE (2 articulações)	Art.175	Condenação total		
	Art.175	Condenação parcial		
ASPECTO REPUGNANTE	Art.143	Condenação total		
CANIBALISMO	Art.177	Condenação parcial		
CAQUEXIA	Art.139	Condenação total		
CELULITE	Art.175	Condenação total		
	Art.175	Condenação parcial		
CONTAMINAÇÃO GASTROINTESTINAL E BILIAR	Art.147	Condenação total		
	Art.147	Condenação parcial		
	Art.147	Aproveitamento condicional		
CONTAMINAÇÃO NÃO GASTROINTESTINAL	Art.147	Condenação total		
	Art.147	Condenação parcial		
	Art.147	Aproveitamento condicional		
ESCALDADO VIVO (sem corte de sangria)	Art.178	Condenação total		
FALHAS TECNOLÓGICAS (inclusive má sangria e fraturas <i>post mortem</i> generalizadas)	Art.118/175-A§	Condenação total		
	Art.118	Condenação parcial		
	Art.118	Aproveitamento condicional		
LESÃO DE PELE	Art.175	Condenação total		
	Art.175	Condenação parcial		
LESÃO INFLAMATÓRIA	Art.175	Condenação parcial		
LESÃO TRAUMÁTICA (extensas ou generalizadas)	Art.175-A§	Condenação total		
		Condenação parcial		
MAGREZA	Art.161	Aproveitamento condicional		
NEOPLASIA	Art.165	Condenação total		
	Art.165	Condenação parcial		
SEPTICEMIA	Art.175	Condenação total		
SÍNDROME ASCÍTICA	Art.175	Condenação parcial		
	Art.175	Condenação total		
ESTADOS ANORMAIS OU PATOLÓGICOS NÃO PREVISTOS	Art.175	Condenação parcial		
	Art.175	Condenação total		

OBS: Outras causas de condenação não especificadas acima deverão ser relacionadas nos espaços em branco.

Assinatura do Médico Veterinário SIM-CONVALE

## ANEXO V

## RELATÓRIO DE NECROPSIA

Data: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

<b>1) Identificação do local da necropsia</b>	
Endereço:	
Município/UF:	
<b>2) Identificação do lote:</b>	
Produtor:	Especie:
GTA:	Município/UF
<b>3) Exame visual, clínico e outras informações relevantes no <i>ante mortem</i>:</b>	
<b>3.1) Diagnóstico clínico ou laboratorial reportado no âmbito da propriedade rural:</b>	
<b>4) Exame clínico post mortem</b>	
<b>4.1) Exame externo:</b>	
<b>4.2) Exame interno:</b>	
<b>4.3) Coletas para confirmação de suspeita clínica ou em atendimento ao PNSA:</b>	
<b>4.4) Suspeita clínica:</b>	
<b>5) Orientações ao estabelecimento quanto ao abate do lote (aves do mesmo núcleo):</b>	
<b>6) Procedimentos de comunicação e notificação do Serviço Veterinário Estadual (SVO) ou outras observações:</b>	

Assinatura do Médico Veterinário SIM-CONVALE

**ANEXO VI**

**AVALIAÇÃO DOCUMENTAL E EXAME CLÍNICO DOS LOTES  
ENCAMINHADOS PARA O ABATE**

<b>INSPEÇÃO ANTE MORTEM PELO MÉDICO VETERINÁRIO CONVALE</b>	
Identificação de origem (lote para fins de abate):	
1) Avaliação das informações sanitárias do lote (Boletim Sanitário) realizada em (____/____/____)	
<b>Assinatura e carimbo Médico Veterinário SIM-CONVALE</b>	
2) Avaliação clínica do lote realizada em (____/____/____) às ____:____ horas	
<input type="checkbox"/> Não foram identificadas/constatadas quaisquer irregularidades/não conformidades passíveis de restrições ou de ações fiscais para este lote de aves; <b>ou</b>	
Foram encontradas restrições quanto: <input type="checkbox"/> às informações geradas no âmbito do estabelecimento avícola; <input type="checkbox"/> à mortalidade no estabelecimento avícola ou observada no abatedouro; <input type="checkbox"/> aos sinais clínicos/lesões detectados nas aves; à comunicação de desvio documental ou sanitário realizada pelo avaliador do recebimento das aves no abatedouro <input type="checkbox"/> Restrições na execução do controle de mortalidade e recebimento das aves pelo abatedouro <input type="checkbox"/> O lote não foi finalizado no abatedouro sob este SIM.	Descrição de restrições e ações tomadas pelo Médico Veterinário SIM-CONVALE
<b>Assinatura e carimbo Médico Veterinário SIM-CONVALE</b>	



## ANEXO VII

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE – VOEC					
Identificação do Estabelecimento: UNIDADE DE BENEFICIAMENTO					
Razão Social/ Nome:					
CNPJ/CPF:			Data da verificação:		
Endereço completo:					
Município:			Nº de registro:		
<b>1</b>	<b>MANUTENÇÃO, ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO E ÁGUAS RESIDUAIS</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NC</b>
1.1	Piso em bom estado de conservação.				
1.2	As paredes são impermeabilizadas e de cores claras.				
1.3	As paredes estão em bom estado de conservação (possuem rachaduras, buracos, remendos grosseiros, etc).				
1.4	As janelas e óculos estão em bom estado de conservação.				
1.5	As portas estão em bom estado de conservação.				
1.6	O forro/cobertura está em bom estado de conservação.				
1.7	Os equipamentos estão em bom estado de conservação.				
1.8	Os equipamentos estão em bom estado de manutenção e funcionamento.				
1.9	Os equipamentos existentes são suficientes para a elaboração dos produtos autorizados.				
1.10	Áreas ou equipamentos em reparo são mantidos sob isolamento adequado.				
1.11	As superfícies em contato com o alimento são de material que não permite risco de migração de constituintes para o alimento.				
1.12	Iluminação natural e/ou artificial com intensidade e qualidade suficientes em todos os setores do estabelecimento, e luminárias dispostas de forma a evitar a formação de áreas de sombreamento nos pontos de inspeção.				
1.13	As luminárias possuem protetores contra estilhaçamento.				
1.14	As instalações elétricas são embutidas ou quando aparentes, são revestidas por tubulações isolantes e presas à parede ou teto.				
1.15	A ventilação é adequada ao controle de odores indesejáveis e vapores que possam alterar as matérias primas e os produtos.				
1.16	Os veículos/equipamentos de transporte de matéria-prima estão em boas condições de conservação e higiene				
1.17	Os veículos/equipamentos de transporte de produto acabado estão em boas condições de conservação e higiene.				
1.18	O sistema de recolhimento de águas residuais é eficiente.				
1.19	O abastecimento de água atende às necessidades do estabelecimento				
<b>2</b>	<b>ÁGUA DE ABASTECIMENTO</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NC</b>
2.1	Cloro residual livre: _____ pH: _____				
2.2	A caixa d'água e os demais reservatórios estão em condições adequadas de conservação, limpeza e proteção				
2.3	O abastecimento de água atende às necessidades do estabelecimento				

2.4	A empresa dispõe de documentos que comprovam que a água de abastecimento atende a legislação de água potável (Laudo de higienização do reservatório de água – semestral)?				
<b>3</b>	<b>CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NC</b>
3.1	As áreas são mantidas de maneira a evitar a proliferação e acesso de insetos e roedores?				
3.2	Ausência de evidências de infestações (animais mortos, animais vivos, fezes, ninhos, urina, penas, etc...)?				
3.3	Ausência de produtos químicos na área interna da indústria?				
3.4	Telas contra insetos estão íntegras e em bom estado de conservação				
<b>4</b>	<b>HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NC</b>
4.1	Higienização pré operacional satisfatória.				
4.2	Higiene operacional adequada.				
4.3	Os materiais e utensílios de limpeza são adequados e separados conforme o status sanitário do local de utilização.				
4.4	Os dispositivos acessórios (torneiras, válvulas, mangueiras, etc) são mantidos em boas condições de higiene.				
4.5	Ausência de resíduos de produtos químicos no estabelecimento.				
4.6	Detergentes e sanitizantes são armazenados e identificados adequadamente.				
4.7	Os produtos de limpeza possuem registro no órgão competente ou são isentos de autorização/registo.				
4.8	Os produtos de limpeza estão identificados e estão dentro do prazo de validade.				
4.9	Os produtos de limpeza são armazenados de forma organizada e separados das matérias-primas, ingredientes e embalagens.				
<b>5</b>	<b>HIGIENE E HÁBITOS HIGIÊNICOS DOS FUNCIONÁRIOS</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NC</b>
5.1	Apresentação adequada dos colaboradores.				
5.2	Os uniformes e acessórios usados pelos colaboradores mostram limpeza e conservação necessária e são restritos às áreas e atividades previstas.				
5.3	Os hábitos higiênicos estão adequados.				
5.4	Manipuladores em atividade não apresentam lesão, ferida ou sintomas visíveis que coloquem os produtos em risco sanitário.				
5.5	Os vestiários/sanitários estão em boas condições de manutenção e higiene				
5.6	Os vestiários/sanitários possuem sabão líquido, papel toalha (ou outro sistema de secagem de mãos) e álcool em gel disponíveis e em condições de utilização.				
5.7	As barreiras sanitárias estão em boas condições de manutenção e higiene.				
5.8	As barreiras sanitárias possuem torneiras e lixeiras acionadas sem contato manual, sabão líquido, papel toalha (ou outro sistema de secagem de mãos), pressão de água do lava-botas suficiente, escova para lavar botas e álcool em gel disponíveis, e em condições de funcionamento adequado.				
<b>6</b>	<b>PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NC</b>
6.1	Fluxograma operacional aprovado vem sendo cumprido.				

6.2	Fluxograma operacional previne a ocorrência de contaminação cruzada.				
6.3	As operações de recebimento da matéria-prima são executadas de forma a prevenir a contaminação do produto.				
6.4	As operações de manipulação e processamento estão sendo executadas de forma a prevenir a contaminação do produto.				
6.5	A estocagem dos produtos acabados é realizada de forma a prevenir a contaminação do produto.				
6.6	A expedição dos produtos acabados é realizada de forma a prevenir a contaminação do produto.				
6.7	Os recipientes utilizados para armazenamento e transporte dos produtos (caixas, carrinhos, bandejas) são adequados para sua finalidade e resistentes as operações.				
6.8	Os recipientes utilizados para transporte dos produtos (caixas, carrinhos, bandejas) estão em bom estado de conservação e devidamente identificados.				
6.9	Os produtos acabados são armazenados observando a organização, a separação por lote.				
<b>7</b>	<b>CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NC</b>
7.1	A matéria-prima possui registro no SIM, SIF, IMA ou SISBI.				
7.2	A matéria-prima e ingredientes foram recebidos com a documentação necessária.				
7.3	A matéria-prima e ingredientes possuem embalagem íntegra e está dentro do prazo de validade.				
7.4	A matéria-prima e ingredientes está armazenada de forma organizada.				
7.5	A matéria-prima e ingredientes está armazenada na temperatura definida em legislação.				
7.6	As embalagens são armazenadas de forma organizada e em local específico, separado de possíveis contaminantes e livre de sujidades.				
7.7	O suprimento de embalagens de uso diário é feito ordenadamente e na quantidade necessária.				
7.8	As matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados de forma organizada e separados de contaminantes.				
<b>8</b>	<b>CONTROLE DE TEMPERATURA</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NC</b>
8.1	Temperatura produto:				
8.2	Temperatura ambiente:				
8.3	Temperatura equipamentos de calor				
8.4	Temperatura equipamentos de frio (câmaras, freezer, túneis):				
8.5	Os instrumentos de controle estão em funcionamento adequado.				
<b>9</b>	<b>ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NC</b>
9.1	Programa descrito?				
9.2	Programa está implantado (é realizado monitoramento, verificação e ações corretivas e preventivas)?				
<b>10</b>	<b>ANÁLISES LABORATORIAIS</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NC</b>
10.1	O estabelecimento cumpre cronograma de análises microbiológicas e físico-químicas				

<b>11</b>	<b>CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS E COMBATE À FRAUDE</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NC</b>
11.1	O estabelecimento elabora os produtos de acordo com a formulação aprovada no processo de registro de rótulo/produto?				
11.2	Rótulo do produto final conforme aprovado pelo SIM-CONVALE?				
<b>12</b>	<b>RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NC</b>
12.1	Possui programa de recolhimento descrito				
12.2	Consegue rastrear o produto final até o início da sua produção/matéria-prima?				
<b>13</b>	<b>BEM-ESTAR ANIMAL</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NC</b>
13.1	As condições de acabamento dos veículos de transporte estão adequadas?				
13.2	As condições de acabamento das instalações de descanso, condução e contenção dos animais evitam injúrias aos mesmos?				
13.3	Os seguintes preceitos de bem estar estão sendo cumpridos na recepção dos animais: lotação de veículos de transporte, desembarque adequado, uso de ferramentas de condução dentro do preconizado, lotação das áreas de descanso, disponibilidade e qualidade de água, separação dos lotes/ sexo dos animais?				
13.4	A condução dos animais ocorre de forma a serem atendidas as condições preconizadas como adequadas e aceitáveis? Exemplos: animais conduzidos calmamente, conformidade no número de animais vocalizando, escorregando ou caindo durante a condução até o momento da contenção, uso correto de ferramenta para condução (bastão de choque elétrico, bandeiras, entre outros), insensibilização prévia ao arraste de animais incapazes?				
13.5	Os seguintes preceitos de bem estar estão sendo cumpridos na contenção e insensibilização dos animais: animais entrando calmamente no box de contenção, ausência de animais deitando ou caindo no box de contenção, ingresso de apenas um animal por vez no box de contenção, tempo máximo previsto entre contenção e insensibilização?				
13.6	Foi constatada eficiência na insensibilização dos animais observados e a conformidade do procedimento de insensibilização: número de disparos necessários, local do disparo, checagem dos animais após a insensibilização?				
13.7	O tempo entre insensibilização e sangria está adequado?				
<b>14</b>	<b>IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO (MER) (QUANDO APLICÁVEL);</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NC</b>
14.1	Programa descrito e implantado				
<b>15</b>	<b>VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NC</b>
15.1	As planilhas de auto controle são preenchidas adequadamente.				
15.2	As planilhas utilizadas são os aprovados e previstos nos PACS.				
15.3	A frequência de monitoramento ocorre de acordo com o previsto pelos PACS.				
15.4	Os programas de auto controle são eficientes.				
15.5	O monitoramento é capaz de identificar não conformidades.				

15.6	As não conformidades identificadas são solucionadas de maneira eficiente e tempo hábil.				
15.7	As medidas preventivas adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à saúde pública ou que estejam adulterados, fraudado ou falsificado seja comercializado.				
15.8	As medidas corretivas garantem que nenhum produto que possa causar danos à saúde pública ou que estejam adulterados, fraudado ou falsificado seja comercializado.				

**Legenda:** c - conforme; nc - não conforme; na - não se aplica; no - não observado

**OBSERVAÇÕES:**

O estabelecimento deve apresentar plano de ação para as não conformidades especificadas neste documento em um prazo de 5 dias. O documento pode ser entregue fisicamente ou via e-mail [simconvale@gmail.com](mailto:simconvale@gmail.com)

Assinatura do Médico Veterinário SIM CONVALE

Responsável pelo estabelecimento:



ANEXO VIII

MODELO DE PLANO DE AÇÃO

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO
Razão Social:
Nome Fantasia:
Nome do Responsável Legal pelo Estabelecimento:
Nome do Responsável Técnico
Registro SIM. nº:

Item	Não Conformidade	Ação Corretiva	Data proposta ou de realização	Responsável pela Execução	Data e resultado da verificação oficial	Responsável pela verificação oficial

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_

Representante do estabelecimento :

Assinatura do Médico Veterinário SIM-CONVALE