

PORTARIA N.º 013/2023, de 26 de outubro de 2023

Dispõe sobre os procedimentos gerais para a inspeção e supervisão dos produtos de origem animal.

O SENHOR NORMANDES DA COSTA JARDIM, presidente do Consórcio Multifinalitário de Conservação e Desenvolvimento Sustentável dos Vales – Conservar Mucuri, no uso de suas atribuições legais definidas pelo Estatuto,

CONSIDERANDO a necessidade de padronizar os procedimentos a serem adotados pelos Setores Administrativos e Corpo Técnico do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. dos Municípios consorciados,

CONSIDERANDO a necessidade de atualização de normas para execução do serviço de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal nos Municípios consorciados ao CONSERVAR MUCURI,

RESOLVE:

Art. 1º. Determinar que, as instâncias que compõe o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. dos Municípios consorciados e a equipe técnica de inspeção dos produtos de origem animal do CONSERVAR MUCURI, sigam os protocolos nas operações de inspeção e supervisão nos estabelecimentos registrados no S.I.M, com total observância das leis e decretos municipais, portarias e resoluções S.I.M. - CONSERVAR MUCURI, ou demais normativas que venham alterar ou substituir a legislação vigente.

Art. 2º. A Portaria tem como base legal as seguintes legislações e normas:

a) Lei Federal nº 11.326/2006;

- b) Lei Federal nº 1.283/1950 – regulamentada pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, alterado pelo decreto nº 10.468/2020;
- c) Lei Federal nº 7.889/1989;
- d) Outras legislações/normas e decretos Municipais pertinentes.

Art. 3º. Para efeito desta Portaria considera-se:

- I. Estabelecimento/Agroindústria de produtos de origem animal:** Qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos animais produtores de carnes ou industrializados seus subprodutos e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados;
- II. Processo Administrativo:** É a sequência da documentação e das providências necessárias para a obtenção de determinado final, sendo atos coordenados para realização dos fins estatais e, conseqüentemente, de interesse público;
- III. Autuação de Processo:** É o procedimento que caracteriza a abertura de um processo e que será realizado quando o documento ou conjunto de documentos for objeto de análise, informações, despachos e decisões;
- IV. Registro:** O conjunto de procedimentos técnicos e administrativos de avaliação das operações realizadas em estabelecimentos cadastrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM para habilitar a produção, a distribuição e a comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente;
- V. Protocolo:** Registro padronizado de operações de inspeção e supervisão de estabelecimentos cadastrados no S.I.M. – CONSERVAR MUCURI.
- VI. Inspeção e supervisão:** Os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, aspectos relativos à produção e ao controle do processo produtivo referentes aos procedimentos descritos no Art. 5º desta Portaria em estabelecimentos de produtos de origem animal.

- VII. Boas Práticas de Fabricação:** Conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos.
- VIII. Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO:** Procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;
- IX. Programas de Autocontrole:** Programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO ou os programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- X. Matéria-prima:** Toda substância de origem animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;
- XI. Ingrediente:** É qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada;
- XII. Embalagem:** É o recipiente, o pacote, o invólucro ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos;
- XIII. Rotulagem:** É toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento;
- XIV. Rastreabilidade:** é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;
- XV. Memorial descritivo:** Documento que descreve detalhadamente, conforme o

caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

- XVI. Análise fiscal:** Ato fiscal no qual é realizada análise da água de abastecimento, gelo, matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios coletados pela autoridade fiscalizadora competente no intuito de verificar a sua conformidade de acordo com legislações específicas e os dispositivos de normativas regulamentadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.;
- XVII. Suspensão das atividades:** Medida administrativa na qual o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado;
- XVIII. Interdição:** Medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação de toda e qualquer atividade desenvolvida, podendo ser recolhidos as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;
- XIX. Apreensão:** Infração através da qual o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. apreende as matérias primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e/ou utensílios que se encontrem em desacordo com a legislação, e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;
- XX. Inutilização:** Medida administrativa de impossibilitar o uso dos produtos alimentícios, matérias-primas e ingredientes que não sejam aptos para o consumo;
- XXI. Notificação:** aviso oficial destinado a: notificar o proprietário / responsável pelo estabelecimento sobre o cumprimento de determinações, como por exemplo: adequar instalações, reformar, comparecer ao escritório, prestar esclarecimentos, apresentar documentos (Mapa Estatístico de Produção, plantas, alvará), apresentar resultado de análises laboratoriais, etc.;
- XXII. Agricultor familiar:** Aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo aos requisitos previstos na Lei Federal Nº 11.326, de 2006.

Art.4º. São sujeitos a inspeção:

- I. Os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias primas;
- II. O pescado e seus derivados;
- III. O leite e seus derivados;
- IV. O ovo e seus derivados;
- V. Produtos de abelhas e seus derivados.

Art. 5º. A fiscalização, de que trata esta lei, far-se-á:

- I. Nos abatedouros frigoríficos e unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos;
- II. Nos barcos-fábrica, abatedouros frigoríficos de pescado, unidades de beneficiamento de pescado e produtos de pescado e estações depuradoras de moluscos bivalves;
- III. Nas granjas leiteiras, unidades de beneficiamento do leite, nos postos de refrigeração e queijarias;
- IV. Nas granjas avícolas e unidades de beneficiamento de ovos e derivados;
- V. Unidades de beneficiamento de produtos de abelhas;
- VI. Nos entrepostos de produtos de origem animal;

SEÇÃO I DOS PROTOCOLOS E DOCUMENTOS DE INSPEÇÃO

Art.6º. Os Protocolos de Inspeção tem por objetivo a padronização de registros das operações desta natureza realizados em estabelecimentos cadastrados no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. – CONSERVAR MUCURI e abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I. Inspeção *ante mortem* e *post mortem* das diferentes espécies animais;
- II. Verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III. Verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV. Verificação da água de abastecimento;

V. Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

VI. Fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

VII. Verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VIII. Coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises microbiológicas e físico-químicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

IX. Classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

X. Controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

Art. 7º São documentos que compõem o Protocolo de Inspeções oficiais:

I. Relatório de Fiscalização/Supervisão – RF/RS

II. Laudo de Inspeção de Terreno – LIT;

III. Termo de Compromisso – TC;

IV. Plano de Ações Corretivas;

V. Relatório de Não Conformidade - RNC

VI. Ficha de atendimento Individual - FAI

§1º. Relatório de Fiscalização/Supervisão – RF/RS, é o documento que registra as informações obtidas durante as inspeções oficiais realizadas;

§2º. O Laudo de Inspeção de Terreno – LIT, é o documento que verifica se o terreno comporta a construção, reforma e ampliação das atividades desenvolvidas pela indústria.

§3º. Termo de Compromisso – TC, é o documento que registra um acordo entre a agroindústria e o Serviço e Inspeção Municipal, onde são estabelecidos os prazos para a regularização de adequações necessárias.

§4º. Plano de Ações Corretivas - é o documento onde a empresa registrará as ações corretivas a serem adotadas, prazos e adequações frente às não conformidades apontadas no respectivo Relatório de Fiscalização/Supervisão.

§5º. Relatório de Não Conformidade - RNC, é o documento que registra as não conformidades encontradas durante as inspeções oficiais, onde são descritas as ações corretivas imediatas e planejadas, pelo responsável pelo estabelecimento inspecionado.

§6º. Ficha de Atendimento Individual – FAI, é o documento onde são registrados os atendimentos realizados na indústria e no escritório do serviço de inspeção. Nela estão descritos a natureza do atendimento e as atividades realizadas.

Art. 8º. Os documentos gerados a partir das operações de inspeção e fiscalização oficiais irão compor o sistema do banco de dados do S.I.M. – CONSERVAR MUCURI e terão função, dentre outras, na determinação da frequência das inspeções dos estabelecimentos e demais tomadas das decisões de natureza fiscais e administrativas que se tornem necessárias.

Art. 9º. A inspeção industrial e sanitária partirá da premissa de avaliação contínua e sistemática de todos os fatores que, de alguma forma, podem interferir na qualidade higiênico-sanitária dos produtos, para garantia de sua inocuidade antes de serem expostos ao consumo da população, incluindo a execução dos Programas de Autocontrole (PAC's).

Parágrafo Único. Alterações na periodicidade e frequência da inspeção podem ocorrer de acordo com as seguintes situações:

a) Sempre que houver atividade/abate em abatedouros;

- b) No estabelecimento que estiver sob interdição parcial ou total, terá regime especial de inspeção, que será determinado em portaria específica para esta finalidade a ser instituída pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.;
- c) Outras situações em que o Técnico/Inspetor julgar necessário.

Art. 10. A periodicidade das visitas técnicas para fins de inspeções oficiais executadas pela equipe técnica do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., é definida com base na **NORMA INTERNA Nº 02/DIPOA/SDA, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2015.**

Art.11 A inspeção sanitária dos estabelecimentos registrados no S.I.M.- CONSERVAR MUCURI terá como escopo:

I. Monitoramento: Observações e medições in loco dos aspectos definidos no Art. 5º desta Portaria com objetivo de identificar:

- a) Conformidade na execução e atendimento às exigências legais;
- b) Eventuais desvios;
- c) Tomadas das ações preventivas e corretivas.

II. Ação Corretiva: É uma atuação ou efeito para eliminar ou prevenir as causas de não conformidade, defeito ou situação indesejável identificada, de forma a evitar sua repetição;

III. Registro: Avaliação da documentação referente ao controle do processo produtivo;

IV. Verificação: Ato de análise e avaliação da aplicação de ações preventivas e corretivas, para conferir a validade e eficiência tanto dos procedimentos de monitoramento quanto das ações corretivas adotadas.

Art. 12. Em sua execução, a inspeção industrial e sanitária, a ser realizada por Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. e dos demais cargos de atividades técnicas de fiscalização agropecuária, respeitadas as devidas competências, deverá gerar dados que permitam a avaliação dos mecanismos de controle do processo nos quesitos:

- a) Manutenção das instalações e equipamentos industriais;

- b) Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;
- c) Iluminação;
- d) Ventilação;
- e) Água de abastecimento;
- f) Águas residuais;
- g) Controle integrado de pragas;
- h) Limpeza e sanitização;
- i) Higiene, hábitos higiênicos, treinamento e saúde dos operários;
- j) Procedimentos Sanitários das Operações;
- k) Controle da matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;
- l) Controle de temperaturas;
- m) Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- n) Controles laboratoriais e análises;
- o) Controle de formulação dos produtos fabricados.

Art.13. Os documentos gerados da execução de operações da inspeção oficial irão compor o sistema de banco de dados do serviço de inspeção municipal – S.I.M. e terão função, dentre outras, na determinação da frequência de inspeção dos estabelecimentos e demais tomadas de decisões de natureza fiscal e administrativa que se tornem necessárias.

SEÇÃO II DOS PROTOCOLOS E DOCUMENTOS DE SUPERVISÃO

Art. 14. A supervisão tem por objetivo o exame *in loco* das operações de inspeção nos estabelecimentos cadastrados no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. para fins de avaliação destas atividades, validando as metodologias adotadas e informações registradas ou propondo uma nova leitura para correções e prevenir falhas ou alterações em sua execução.

Art. 15. Os Protocolos de Supervisão têm por objetivo a padronização de registros das operações desta natureza realizados em estabelecimentos onde ocorrem a inspeção sanitária executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. e abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I.** Inspeção *ante mortem e post mortem* das diferentes espécies animais;
- II.** Verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III.** Verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IV.** Verificação da água de abastecimento;
- V.** Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- VI.** Fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;
- VII.** Verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VIII.** Coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises microbiológicas e físico-químicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- IX.** Avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- X.** Classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
- XI.** Verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias primas destinados à alimentação humana;
- XII.** Controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;
- XIII.** Controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos

ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XIV. Outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Art. 16 São documentos que compõem o Protocolo de Supervisões oficiais:

I. Relatório de Supervisão – RS.

II. Termo de Compromisso – TC.

§1º. Relatório de Supervisão (RS) – é o documento que registra as não conformidades previstas em leis e normas vigentes da fabricação de produtos de origem animal.

§2º. Termo de Compromisso (TC) – é o documento que registra um acordo entre a agroindústria e o Serviço de Inspeção Municipal, onde são estabelecidos os prazos para a regularização das adequações necessárias.

Art. 17. Os documentos gerados nas operações de supervisão oficiais irão compor o Sistema de Banco de Dados do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. e terão função, dentre outras, na determinação da frequência das supervisões dos estabelecimentos e demais tomadas de decisões de natureza fiscal e administrativa que se tornem necessárias.

Art. 18. A frequência das visitas técnicas para fins de supervisão será executada pelos Médicos Veterinários do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., de acordo com cronograma pré-estabelecido.

Art. 19. A supervisão sanitária dos estabelecimentos cadastrados no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. – CONSERVAR MUCURI terá como escopo:

I. Monitoramento: Observações e medições *in loco* dos aspectos definidos no Art. 5º desta Portaria com objetivo de identificar.

a) Conformidade na execução e atendimento às exigências legais;

b) Eventuais desvios;

c) Tomadas das ações preventivas e corretivas.

II. Ação Corretiva: É uma atuação ou efeito para eliminar ou prevenir as causas de não conformidade, defeito ou situação indesejável identificada, de forma a evitar a sua repetição;

III. Registro: Avaliação da documentação referente ao controle do processo produtivo;

IV. Verificação: Ato de análise e avaliação da aplicação das ações preventivas e corretivas, para conferir a validade e eficiência, tanto dos procedimentos de monitoramento, quanto das ações corretivas adotadas.

Art. 20. Em sua execução, das supervisões, deverá gerar dados que permitam a avaliação dos mecanismos de produção e controle do processo implantado pelo estabelecimento.

Art. 21. Para a tomada de decisões e implementação de ações preventivas e correções necessárias às não conformidades e restrições levantadas, o Relatório de Supervisão será encaminhado:

- a) Ao profissional do S.I.M. – CONSERVAR MUCURI encarregado das atividades de inspeção e fiscalização do estabelecimento;
- b) Ao representante legal do estabelecimento;
- c) Ao responsável técnico do estabelecimento.

Art. 22 As ações para implementação das medidas preventivas e corretivas necessárias serão executadas em acordo com as normas e legislação vigentes e termo de compromisso assinado pelo responsável pelo estabelecimento.

Art. 23 Os responsáveis legais dos estabelecimentos ficam obrigados a:

- I. Atender ao disposto nesta portaria e em normas complementares;
- II. Disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção;
- III. Disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos

trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV. Fornecer os dados estatísticos de interesse do S.I.M., para alimentar o Sistema de Banco de Dados do Serviço de Inspeção Municipal, sempre que solicitado;

V. Manter atualizados os dados cadastrais de interesse do S.I.M., conforme estabelecido em normas que regem o Serviço de Inspeção Municipal;

VI. Comunicar ao S.I.M. com antecedência mínima de 72h (setenta e duas horas),

VII. A realização de atividades e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

VIII. Fornecer material, utensílios e substâncias específicas para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios;

IX. Dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido na legislação vigente;

X. Disponibilizar planilhas e documentos de controle do processo produtivo e apresentar toda documentação solicitada, seja de natureza fiscal ou analítica, comprovatórios de regularidade fiscal, tributária, ambiental e sanitária; relatórios de ensaio de análises laboratoriais; manuais; memoriais, plantas/croquis, registros e demais documentos inerentes ao estabelecimento e passíveis de verificação pelo S.I.M. – CONSERVAR MUCURI, de acordo com a legislação vigente;

XI. Manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

XII. Manter operadores e equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XIII. O responsável pelo estabelecimento fica obrigado a cumprir o que foi acordado no termo de compromisso.

Art. 26. Os estabelecimentos cadastrados no S.I.M. – CONSERVAR MUCURI não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento sob inspeção de órgão oficial, ou seja, de S.I.M., S.I.E., S.I.F. e SISBI.

Art. 27. Toda e qualquer dúvida ou omissão gerada por esta Portaria deverá ser solucionada junto ao S.I.M. – CONSERVAR MUCURI.

Art. 28. Outras recomendações não mencionadas nesta Portaria deverão ser obedecidas às legislações vigentes.

Art. 29. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Itambacuri/MG, 26 de outubro de 2023.

NORMANDES DA COSTA JARDIM

Presidente

CONSERVAR MUCURI