



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE DOURADOS-SIMD

Resolução nº 08/2015.

(Diário Oficial nº 4.093 de 16/11/2015).

Obs. – Todos os textos de Leis, Decretos e normativas aqui descritos não substituem os originais editados no Diário Oficial do Município de Dourados.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 05/2015/SIMD.

Estabelece os Elementos de Inspeção, as frequências, os procedimentos e os modelos de formulários para a realização dos registros das verificações dos autocontroles.

Art. 1º - Fica estabelecida a obrigatoriedade da implantação dos Programas de Autocontrole em estabelecimentos que elaborem e ou industrializem produtos de origem animal registrado no Serviço de Inspeção municipal de Dourados (SIMD).

Art. 2º - Os procedimentos adotados pelo SIMD para verificar a implantação e manutenção dos Programas de Autocontrole do Estabelecimento serão chamados de Elemento de Inspeção.

Art. 3º - O SIMD estabelece os Elemento de Inspeção, as frequências, os procedimentos para a realização dos registros das verificações dos autocontroles.

- a) - Os Elemento de Inspeção;
- b) - A frequência de verificação;
- c) - Os procedimentos;
- d) - Os formulários para seus controles internos.

Parágrafo único – O modelo e a confecção dos formulários utilizados pela indústria é de responsabilidade da mesma.

Art. 4º - O Programa de Autocontrole contempla um macroprocesso e esse macroprocesso, do ponto de vista da inocuidade do produto, é composto de vários processos, agrupados, basicamente em quatro grandes categorias:

- I - matéria-prima;
- II - instalações e equipamentos;
- III - pessoal e
- IV - metodologia de produção.

Art. 5º - A elaboração e a implantação do Programa de Autocontrole será de única e exclusiva responsabilidade das indústrias registradas SIMD e não dependerão de aprovação prévia do SIMD para sua implantação bem como



a elaboração de manual onde sejam descritas todas as ações pertinentes aos requisitos essenciais, como também o registro das ações em planilhas de monitoramento específicas.

Art. 6º - Os procedimentos de controle descritos devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico e pelo responsável legal do estabelecimento, prevendo o detalhamento da atividade, monitoramentos, registros, ações corretivas, preventivas e verificação. O manual e seus registros deverão estar disponibilizados e arquivados para consulta na indústria:

I - deverão ser relacionados todos os equipamentos e utensílios necessários para realização das operações de produção e higienização;

II - a frequência de monitoramento das operações e os responsáveis por sua execução devem estar especificados em cada procedimento operacional;

III - as ações corretivas devem contemplar o destino do produto, a restauração das condições sanitárias, além da frequência da verificação de todos os procedimentos operacionais previstos.

Art. 7º - Os Programas de Autocontrole de procedimentos adequados para elaboração de produtos de origem animal para consumo humano são os seguintes:

- (1) Manutenção das instalações e equipamentos industriais;
- (2) Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;
- (3) Iluminação;
- (4) Ventilação;
- (5) Água de abastecimento e gelo;
- (6) Águas residuais e Resíduos Sólidos;
- (7) Controle integrado de pragas;
- (8) Limpeza e sanitização (PPHO);
- (9) Higiene, hábitos operacionais, treinamento e saúde dos operários;
- (10) Procedimentos Sanitários das Operações (PSO);
- (11) Controle da matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;
- (12) Controle de temperaturas;
- (13) Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- (14) APPCC – Avaliação do Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;
- (15) Controle de qualidade e análises laboratoriais
- (16) Controle de formulação/combate à fraude;
- (17) Controle de expedição (rastreadibilidade);
- (18) Bem estar animal;

Art. 8º - Os Elementos de Inspeção, a verificação oficial da Implantação e Manutenção dos Programas de Autocontrole, fundamenta-se na inspeção do processo e



na revisão dos registros de monitoramento dos programas de autocontrole da indústria.

Art. 9º - A implantação dos requisitos ocorrerá de maneira gradativa, em fases previstas conforme quadro abaixo:

Fase	Requisito	Data para entrar em vigor
1ª fase	Água de abastecimento Controle Integrado de Pragas Limpeza e Sanitização Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários Controle de temperatura Vestiários, Sanitários e Barreiras Sanitárias. Controle de Matéria-prima, ingrediente e material de embalagem	Até 17/12/2015
2ª fase	Controle de formulação Manutenção das instalações e equipamentos industriais Iluminação Ventilação Águas Residuais	Até 17/01/2016
3ª fase	Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo Procedimentos Sanitários das Operações (PSO)	Até 17/3/2016
	Controle Laboratorial e Análises	Na publicação desta normativa

Parágrafo Único - No caso dos abatedouros/frigoríficos, deve ser adotada e implantada práticas de Abate Humanitário na primeira fase.

Art. 10º - Excetuam-se as indústrias se registrarem pela primeira vez e ou que tenham interesse em serem indicadas futuramente ao Sistema Brasileiro de Inspeção, que seguirão cronograma específico:



Fase	Requisito	Prazo de Implantação
1ª fase	a) água de abastecimento; b) controle integrado de pragas; c) limpeza e sanitização; d) higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários; e) controle de temperatura; f) vestiários, sanitários e barreiras sanitárias; g) controle de matéria-prima, ingrediente e material de embalagem; h) controle de formulação; i) manutenção das instalações e equipamentos industriais; j) iluminação; k) ventilação; l) águas residuais. Abate Humanitário (frigoríficos) Controle Laboratorial e Análises (leite e derivados)	Pré-requisito para primeiro registro. A partir do registro do estabelecimento
2ª fase	m) calibração e aferição de instrumentos de controle de processo; n) procedimentos sanitários das operações (PSO)	A partir do registro do estabelecimento
3ª fase	o) controle laboratorial e análises (demais indústrias, exceto leite e derivados);	A partir do registro do estabelecimento
4ª fase	p) APPCC - Análise de Perigos e Ponto Crítico de Controle.	A critério do SIMD

Art. 11 - A Água de Abastecimento como princípio geral, na manipulação dos alimentos só deverá ser utilizada água potável.

Parágrafo 1º - Entende-se por água potável a água que atenda ao padrão de potabilidade estabelecido em regulamento em vigor.

Parágrafo 2º - O vapor e o gelo utilizados em contato direto com os alimentos ou com as superfícies que entrem em contato com estes devem ser provenientes de água potável.

- a) A água utilizada em contato direto com os alimentos ou com as superfícies que entrem em contato com estes devem ser bem como para gelo deverá ser clorada.
- b) O sistema de cloração da água, incluindo o ponto onde o cloro é adicionado deve possibilitar e garantir a dispersão do cloro, de forma homogênea, por todo o volume de água do reservatório, cuidando-se ainda para que o pH da água seja inferior a 8 e que o tempo de contato cloro/água seja de, no mínimo, 30 minutos. O pH da água, na distribuição, deve ser mantido na faixa de 6,0 a 9,5.

c)

Parágrafo 3º - Análises a serem realizadas na água serão:



Tipo de Abastecimento			
	Rio	Poço	Rede Pública (*)
Análises Microbiológicas	Coliformes Totais E.coli Clostridium perfringens	Coliformes E. coli	Coliformes E. coli
Análises Físico-químicas	Matéria orgânica Sólidos-totais Turbidez Cloro livre pH Alumínio Ferro Chumbo Mercúrio Dureza (*)	Matéria orgânica Sólidos-totais Turbidez Cloro livre pH Dureza (*)	Matéria orgânica Sólidos-totais Turbidez Cloro livre pH Dureza (*)

(*) Análise Fiscal

Art. 12 - Fica instituída a frequência de análise da água a ser realizada pela indústria e pelo serviço de inspeção oficial:

- a) - Controle de Qualidade a ser realizado pela indústria: - para aprovação e renovação do registro e depois semestralmente;
- b) Controle Fiscal (SIMD): - semestralmente.

Art. 13 - As indústrias que beneficiam e industrializam o leite deverão adotar o requisito controle laboratorial e análise na primeira fase.

Art. 14 - O não cumprimento destes prazos acarretará na interdição do estabelecimento até que sejam cumpridas todas as fases do Programa de Qualidade, não havendo novo adiamento de prazo.

Art. 15 - O atendimento a esses requisitos gerais não isenta o estabelecimento do cumprimento de outros regulamentos específicos, pertinentes à produção de produtos de origem animal, visando a sua inocuidade.

Art. 16 - O não cumprimento das normas estabelecidas por esta Instrução Normativa implicará na aplicação de sanções previstas no Decreto nº 1.984 que normatiza a Lei nº 3.921, de 17 de setembro de 2015 e outros regulamentos, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

Parágrafo 1º - Todas as sanções aplicadas aos estabelecimentos que trata este regulamento serão comunicadas ao Ministério Público Estadual com remessa dos laudos lavrados.

Art. 17 - Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Dourados, 03 de novembro de 2015.

