



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

NORMA INTERNA IDAF/SIE/DIPOA Nº 03, DE 19 DE JUNHO DE 2023

PRESIDENTE DO INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO ACRE - IDAF, no uso de suas atribuições que lhe confere o Decreto nº 48-P de 2 de janeiro de 2023, no uso de suas atribuições legais e regulamentares.

CONSIDERANDO a Lei Nº. 3.731 de 20 de abril de 2021, que dispõe sobre a Inspeção Industrial e Saniatria de Produtos de Origem Animal e regulamenta o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal no Estado do Acre- SIE;

CONSIDERANDO o Decreto Nº 11.120, de 22 de setembro de 2022, que regulamenta a Lei Nº. 3.731 de 20 de abril de 2021;

CONSIDERANDO o Inciso IV do artigo 11, e o artigo 70 do Decreto Nº 11.120, de 22 de setembro de 2022;

CONSIDERANDO a Norma Interna DIPOA/SDA Nº 01, de 08 de março de 2017 que estabelece as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização, para verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal;

CONSIDERANDO a necessidade de implementar procedimentos para verificação dos programas de autocontrole por parte do Serviço Oficial em sua rotina de fiscalização nos estabelecimentos registrados, tendo em vista a existência de normativas que estabelecem e disciplinam a implantação desses programas nas indústrias.

Resolve:



Art. 1º Aprovar os modelos de formulários e estabelecer as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos registrados junto ao IDAF/SIE/DIPOA.

Parágrafo Único. A verificação dos autocontroles não exclui a inspeção tradicional tais como: *ante mortem*, *post mortem*, coleta de amostras, a reinspeção, os procedimentos de registro 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).

Art. 2º A verificação dos autocontroles será realizada por Auditor Fiscal Estadual Agropecuário com formação em Medicina Veterinária.

Art. 3º A verificação dos programas de autocontrole se dará por meio da avaliação *in loco* e/ou documental.

§1º A verificação *in loco* nos estabelecimentos registrados sob inspeção instalada em caráter permanente será aplicada na frequência quinzenal, conforme Anexo II, parte I.

§2º A verificação documental nos estabelecimentos registrados sob inspeção instalada em caráter permanente será aplicada na frequência trimestral, conforme Anexo II, parte II.

§3º A frequência da verificação dos autocontroles nos estabelecimentos registrados sob inspeção instalada em caráter periódico será aplicada de acordo com o cálculo do Risco Estimado Associado ao estabelecido em norma específica.



§4º A verificação *in loco* de que trata o §3º deste artigo será aplicada conforme Anexo III, parte I.

§5º A verificação documental de que trata o §3º deste artigo será aplicada conforme Anexo III, parte II.

Art. 4º Todos os elementos de controle oficial devem ser verificados, *in loco*, no mínimo, uma vez por ano.

Art. 5º Os estabelecimentos devem ser notificados oficialmente das não conformidades constatadas por meio de uma via dos formulários anexos correspondentes, sem prejuízo das ações fiscais e medidas cautelares adotadas de acordo com o previsto na legislação vigente.

§1º O preenchimento do relatório de fiscalização não extingue a necessidade de preenchimento de outros documentos que se fizerem necessários.

§2º Os relatórios de fiscalização devem ser armazenados na sede de cada SIE, e uma cópia enviada, via Sistema Eletrônico de Informação - SEI, para a SEDE/DIPOA, o qual ficará armazenado eletronicamente e fisicamente em pasta arquivo.

Art. 6º Fica estabelecido o prazo de 07 (sete) dias úteis para apresentação do plano de ações corretivas e preventivas, pelo estabelecimento, frente às não conformidades notificadas.

§1º Quando tratar-se de não-conformidades que impliquem em riscos à saúde pública, deverá ter medida corretiva imediatamente.

§2º O plano de ação gerado pelo estabelecimento deve estar em consonância



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

com o modelo previsto no Anexo V.

§3º O Serviço de Inspeção avaliará o plano de ação gerado pelo estabelecimento e o seu cumprimento, e emitirá parecer técnico.

Art. 7º Esta Norma Interna entra em vigor 30 dias após a data de sua publicação.

Art. 8º Fica revogada a Norma Interna IDAF/SIE/DIPOA nº 02, de 09 de março de 2023, publicada no Diário Oficial do Acre nº 13.496, Página 49, de 21 de março de 2023.

José Francisco Thum
Presidente - IDAF
Decreto nº 48-P – DOE nº 13.444/2023

ANEXO I



Manual de procedimentos de verificação oficial dos autocontroles dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) na DIPOA.

Os estabelecimentos são caracterizados em dois grupos, conforme disposto no Quadro 1.0, classificados em razão da frequência de verificação oficial de autocontrole, sendo indicados os respectivos modelos de formulários a serem utilizados.

Quadro 1.0 - Classificação dos estabelecimentos quanto ao caráter de inspeção permanente ou periódica.

| Grupo | Descrição | Modelo de formulário |
|--------------|--|--------------------------------|
| 1 | Estabelecimentos registrados (SIE) sob caráter de inspeção permanente. | Anexo II - Partes I e II |
| 2 | Estabelecimentos registrado (SIE) sob caráter de inspeção periódica | Anexo III - Partes I, II e III |

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 uma frequência maior de supervisão.

Os estabelecimentos sob regime de inspeção periódica, grupo 2, passam automaticamente a ter a frequência mínima de verificação oficial dos autocontroles igual à frequência mínima de fiscalização definida com base na Norma Interna IDAF/SIE/DIPOA Nº 01, DE 08 DE MARÇO DE 2023 (quinzenal, bimestral, semestral ou anual), permanecendo de acordo com o disposto no quadro 02.

Quadro 2.0 - Frequência de verificação oficial dos autocontroles

| Grupo | Modelo de formulário | Frequência |
|--------------|-----------------------------|-------------------|
|--------------|-----------------------------|-------------------|



| | | |
|---|--------------------------------|---|
| 1 | Anexo II - Parte I | Quinzenal |
| 1 | Anexo II - Parte II | Trimestral |
| 2 | Anexo III - Partes I, II e III | Quinzenal, Bimestral, Semestral ou Anual (Norma Interna IDAF/SIE/DIPOA Nº 01, DE 08 DE MARÇO DE 2023) |

Ações do SIE

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 e mapa com a identificação e localização das armadilhas de controle integrado de pragas.

O SIE deverá implantar ou atualizar o plano ou roteiro de inspeção de forma a compatibilizar suas ações às diretrizes deste Manual.

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 são os procedimentos executados durante aquelas etapas de fabricação identificadas como críticas em relação à 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 Serviço de Inspeção Estadual com a finalidade de verificar a efetividade dos autocontroles implantados pelo estabelecimento.

A verificação oficial se dá *in loco* e/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.

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

Quadro 3.0 - Amostragem e sistemática da verificação oficial a ser aplicada a cada elemento de controle.

| Elemento | Tipo de verificação (<i>in loco</i> ou documental) | Grupo de estabelecimento (1 ou 2) | Amostragem mínima (sorteio ou dirigida) | Unidade | Etapa |
|---|---|-----------------------------------|---|---|-------|
| Manutenção | <i>in loco</i> | 1 e 2 | 10% | AI | * |
| Água de abastecimento | <i>in loco</i> | 1 e 2 | 10% | Pontos de coleta | * |
| Controle integrado de pragas | <i>in loco</i> | 1 e 2 | 5% | Armadilhas e dispositivos de proteção contra o acesso de pragas | * |
| Higiene industrial e operacional | <i>in loco</i> | 1 e 2 | 5% para pré-operacional | UI | * |
| | <i>in loco</i> | 1 e 2 | 5% para operacional | UI | * |
| Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários | <i>in loco</i> | 1 e 2 | 0,5% | Funcionário | * |



| | | | | | |
|---|----------------|-------|------|---|---|
| Procedimentos sanitários operacionais | <i>in loco</i> | 1 e 2 | 10% | Procedimento | * |
| Controle de matéria-prima | <i>in loco</i> | 1 e 2 | 100% | Recebimento de matéria-prima referente a 1 produto/lote elaborado | * |
| | <i>in loco</i> | 1 e 2 | 1% | Recebimento de matéria-prima destinada ao aproveitamento condicional | * |
| | <i>in loco</i> | 1 e 2 | 1 | Recebimento de insumo de produto elaborado | insumo (ingrediente, material de embalagem) |
| Controle de temperatura | <i>in loco</i> | 1 e 2 | 5% | AI | * |
| | <i>in loco</i> | 1 e 2 | 5% | UI | * |
| | <i>in loco</i> | 1 e 2 | 1 | Operação | * |
| | <i>in loco</i> | 1 e 2 | 5 | Amostras de produto ou/e matéria-prima | * |
| Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC | <i>in loco</i> | 1 | 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> | 1 e 2 | 50% | Dos demais PCC | monitoramento/observação direta/mensuração direta/ação corretiva |
| Análises laboratoriais – autocontrole | <i>in loco</i> | 1 e 2 | 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 e 2 | 1 | Produto registrado | Formulação/Processo/Rótulo |
| Rastreabilidade e recolhimento | <i>in loco</i> | 1 e 2 | 1 | Lote de produto elaborado | Produção/Mercado/Recolhimento |
| Bem-estar animal | <i>in loco</i> | 1 | 1 | Veículo de transporte | transporte/desembarque |
| | <i>in loco</i> | 1 | 5 | Curral, gaiola ou púçilga | lotação/descanso |
| | <i>in loco</i> | 1 | 5 | Animal | imobilização ou contenção |
| | <i>in loco</i> | 1 | 5 | Animal | Insensibilização, Sangria, e Escaldagem ou Esfola |
| Identificação, remoção, segregação e destinação | <i>in loco</i> | 1 | 5 | Carcaça, cabeça e intestino | todos os pontos/loais de remoção/segregação |



| | | | | | |
|---|----------------|-------|---|---|-------------------------|
| do material especificado de risco (MER) | <i>in loco</i> | 1 | 1 | Embalagem | destinação/inutilização |
| Todos os elementos | documental | 1 e 2 | 3 | Dias alternados de registros gerados pela empresa dentro período avaliado, distintos ou não, para cada elemento | * |

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 funcionam 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 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.

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.

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 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 está sendo realizada da forma adequada conforme plano escrito.

As ações corretivas devem ser avaliadas frente às 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?

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.

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 quanto 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

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 dano à 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

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.

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 a 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).



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

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.

Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado *in loco* corresponde ao registrado.

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.

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 produtivo do uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto.

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



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

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.

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 a Instrução Normativa IDAF 002/2020 de 22/07/2020.

Todos os elementos de controle devem ser verificados pelo Serviço Oficial *in loco*, no mínimo, uma vez dentro do período de um ano, considerando a frequência estabelecida no Anexo IV.

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

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

Quando o Serviço Oficial constatar não conformidades em momento diferente da ocasião da verificação oficial estabelecida nos Anexos II e III e nas frequências estabelecidas no Anexo IV, deverá tratá-las da mesma forma descrita no parágrafo anterior, aplicando as ações fiscais cabíveis, quando necessário.



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

As não conformidades registradas devem ser respondidas de forma imediata ou mediata pelos estabelecimentos por meio de plano de ação e avaliadas pelo SIE, conforme o formulário disposto no Anexo V da presente Norma Interna.

O plano de ação deve ser protocolado no Serviço Oficial em até 07 (sete) dias úteis após a data de ciência no Anexo II ou III, podendo ser por via digital.

A avaliação pelo SIE 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:

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?

O SIE local, após a avaliação do plano de ação apresentado, deve comunicar o resultado da avaliação à empresa e acompanhar sua execução.



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

ANEXO II

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº SIE CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE PARTE I - IN LOCO

| |
|-------------------------------------|
| A - Identificação dos Turnos |
| Número de turnos de trabalho: |
| Atividades realizadas no turno 01: |
| Atividades realizadas no turno 02: |
| Atividades realizadas no turno 03: |

| |
|---|
| B – Elementos de Controle |
| 01- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração) |



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

| Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção) | Há não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in</i> <i>loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
|---|---|---|------|---------|--------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber: | | | | | |

02- Água de abastecimento



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

| Ponto de coleta/Reservatório/Sistema de tratamento/Equipamento (conforme plano de inspeção) | Cloro residual livre (ppm)* | pH | Há não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa Sim ou Não? | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
|---|-----------------------------|----|-----------------------------------|--|------|---------|-----------------------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

* Preencher quando aferido.
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

03- Controle integrado de pragas



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

| Área/Instalação/Equipamento (Conforme plano de inspeção) | Há não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
|--|---|--|------|---------|--------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber: | | | | | |

| 04- Higiene industrial e operacional | | | | | | | |
|---|---------------------|--|---|---|------|-------------|--------------------------|
| Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção) | Pré/ Operacional | Implementação/ Monitoramento/ Verificação/ Ação Corretiva | Há não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horári o | Responsável (Rubrica) |



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber: | | | | | | | |

| 05- Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários | | | | | |
|---|--------------------------------------|--|------|---------|--------------------------|
| Área/Instalação (Conforme plano de inspeção) | Há não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

06- Procedimentos sanitários operacionais

| 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) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
|--|--------------------------------------|--|------|---------|-----------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

07- Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

| 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) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
|--|---|--|------|---------|--------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

| 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 <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |



GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

* 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, 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 <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
| | | | | | | | |



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

** 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, quando couber:

10- Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento aos requisitos sanitários)

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



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| 11- Controle de formulação de produtos e combate a fraude (inclusive <i>in natura</i> , conforme plano de inspeção) | | | | | |
|---|--------------------------------------|--|------|---------|--------------------------|
| Formulação/Processo/Rótulo | Há não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

12- Rastreabilidade e 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) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
|--|--------------------------------------|--|------|---------|--------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

| 13- Bem-estar animal | | | | | |
|--|---|--|------|---------|--------------------------|
| Transporte/Desembarque/Lotação/ Descanso/Condução/Imobilização/ Contenção/Insensibilização/Sangria/ Escaldagem/Esfola | Há não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber: | | | | | |

| 14- Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER). Exclusivo ruminantes. | | | | | |
|--|---|---|------|---------|--------------------------|
| Área/Instalação/Operação/MER (Conforme plano de inspeção) | Há não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
| | | | | | |



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber: | | | | | |

F - Nomes, data, carimbos e assinaturas

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura do Representante do estabelecimento:



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

**VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
Nº SIE
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE
PARTE II - DOCUMENTAL**

| A – Identificação do período avaliado: De DD/MM/AA a DD/MM/AA | | |
|--|---|---------------------|
| B – Avaliação dos registros | | |
| Elementos 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 | |



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

| | | |
|----|---|--|
| | 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 | |



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

| | | |
|--|---|--|
| | 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 aos requisitos sanitários) | |
| 11 | Controle de formulação de produtos e combate à fraude | |
| 12 | Rastreabilidade e recolhimento | |
| 13 | Bem-estar animal | |
| 14 | Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER) | |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber: | | |

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



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

F - Nomes, data, carimbos e assinaturas

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura do Representante do estabelecimento:

ANEXO III

**VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
Nº SIE
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO
PARTE I - *IN LOCO***

A - Identificação dos Turnos

Número de turnos de trabalho:

Atividades realizadas no turno 01:



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

Atividades realizadas no turno 02:

Atividades realizadas no turno 03:

B – Elementos de Controle

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

| Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção) | Há não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
|---|---|--|------|---------|--------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber: | | | | | |

| 02- Água de abastecimento | | | | | | | |
|---|-----------------------------|-----|-----------------------------------|--|------|---------|-----------------------|
| Ponto de coleta/Reservatório/Sistema de tratamento/Equipamento (conforme plano de inspeção) | Cloro residual livre (ppm)* | pH* | Há não conformidade? (Sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa Sim ou Não? | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

* Preencher quando aferido.

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

03- Controle integrado de pragas

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

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

04- Higiene industrial e operacional

| Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção) | Pré/ Operacional | Implementação/ Monitoramento/ Verificação/Ação Corretiva | Há não conformidade? (sim ou Não) | Compatibilidade com os registros <i>in</i> <i>loco</i> da empresa (Sim ou Não) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
|---|---------------------|---|---|---|------|---------|--------------------------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

05- Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

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

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

06- Procedimentos sanitários operacionais

| 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) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
|--|--------------------------------------|--|------|---------|--------------------------|
|--|--------------------------------------|--|------|---------|--------------------------|



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber: | | | | | |

07- Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de 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) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
|--|-----------------------------------|---|------|---------|-----------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

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 <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | 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, quando couber:



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

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 <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não) | 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 em relação ao limite crítico do PCC).

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

10- Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento aos requisitos sanitários).

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

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



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

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

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

12- Rastreabilidade e 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) | Data | Horário | Responsável (Rubrica) |
|--|--------------------------------------|--|------|---------|--------------------------|
| | | | | | |



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
| | | | | | |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber: | | | | | |

**VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
Nº SIE
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO
PARTE II - DOCUMENTAL**

| A – Identificação do período avaliado: De DD/MM/AA a DD/MM/AA | | |
|--|---|---------------------|
| B – Avaliação dos registros | | |
| Elementos de controle | Procedimento | *Não conforme (x) |
| 01 | Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração) | |



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

| | | |
|----|---|--|
| 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 | |



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

| | | |
|--|---|--|
| 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 aos requisitos sanitários) | |
| 11 | Controle de formulação de produtos e combate à fraude | |
| 12 | Rastreabilidade e recolhimento | |
| Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber: | | |



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

* Marcar com “X” quando for considerado não conforme.

F - Nomes, data, carimbos e assinaturas

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura do Representante do estabelecimento:



PARTE III
RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO
DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD) - SIE Nº

| RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD) | | | |
|--|---|--------------------|---------|
| 1. IDENTIFICAÇÃO | | | |
| 1.1 Razão Social: | | | |
| 1.2. Número de Registro: | | 1.3. () SIE/SISBI | |
| 2. REGISTROS | | | |
| 2.1. Foram detectadas, em análises oficiais ou em notificações intermunicipais, violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos? | | () Sim () Não | |
| 2.2. Referências (nº do(s) Certificado(s) Oficial(s) de Análise ou de notificação(ões) intermunicipal ou interestadual (SISBI). | | | |
| 2.3. Foram identificadas reclamações, denúncias ou demandas formais de consumidores ou comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos? | | () Sim () Não | |
| 2.4. Referências (nº da(s) demanda(s) ou documento(s) referente(s) às reclamações, denúncias e comunicações recebidas): | | | |
| 2.5. Período considerado para a avaliação dos itens 2.1 e 2.3 (DD/MM/AA a DD/MM/AA): | 2.6 Assinatura e carimbo do responsável pelas informações: | | |
| 2.7. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA): | | | |
| 2.8. O estabelecimento insere corretamente as informações no SISDAF (mapas estatísticos)? | | () Sim | () Não |
| 2.9. Meses/Anos Verificados: | | | |



| | | |
|---|------------------------------|------------------------------|
| 2.10. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local? | <input type="checkbox"/> Sim | <input type="checkbox"/> Não |
| 2.11. Referências (nº do(s) Auto(s) de Infração, Termo(s) de Interdição, Termo(s) de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização): | | |
| 2.12. Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos? | <input type="checkbox"/> Sim | <input type="checkbox"/> Não |
| 2.13 Observações da equipe de fiscalização à chefia imediata: | | |
| 3. ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO | | |
| 3.1. Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com a tabela 3.0 da Norma Interna IDAF/SIE/DIPOA nº 01/2023): RD <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 | | |
| 3.2. <input type="checkbox"/> Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interdito conforme documentos anexos. O seu retorno fica condicionado à retomada de controle sob seu processo. Termo de Interdição: | | |
| 3.3. Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização: | | |



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

**ANEXO IV
QUADRO DE AÇÕES DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO**

| | Caráter de inspeção | Tipo de inspeção | Ação | Frequência mínima | Modelo |
|---------------------------------|----------------------------|-------------------------|---|--------------------------|--------------------------|
| I N S P E Ç O | Permanente | Tradicional | <i>Ante mortem</i> | De acordo com a demanda | Próprio, já estabelecido |
| | | | <i>Post mortem</i> | | |
| | | | Coleta de amostras | | |
| | | | Reinspeção | | |
| | | | Registro (análise de projetos e afins) | | |
| | | | Registro de produto (análise e afins) | | |
| | | | Dados estatísticos | | |
| | | | Verificação de plano de ação/ Apuração de denúncias | | |



| | | | | | | | |
|--------------------------------------|---|------------|---|---|--|---|---|
| F I S C A L I Z | E | Permanente | Verificação oficial com base nos programas de autocontrole dos estabelecimentos | Notificações administrativas | | Quinzenal (<i>in loco</i>) - Parte I e trimestral (documental) - Parte II | Parte I e II do anexo II da Norma Interna IDAF/SIE/DIPOA Nº 02/2023 |
| | | | | Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração) | | | |
| | | | | Água de abastecimento | | | |
| | | | | Controle integrado de pragas | | | |
| | | | | Higiene industrial e operacional | | | |
| | | | | Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários | | | |
| | | | | Procedimentos sanitários operacionais | | | |
| | | | | Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem | | | |
| | | | | Controle de temperaturas | | | |
| | | | | Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC | | | |



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

| | | | | | |
|------------------|--|--|---|--|--|
| A C T O | | | Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento aos requisitos sanitários) | | |
| | | | Controle de formulação de produtos e combate à fraude | | |
| | | | Rastreabilidade e recolhimento | | |
| | | | Bem-estar animal | | |
| | | | Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER) | | |

| | Caráter de inspeção | Tipo de inspeção | Ação | Frequência mínima | Modelo |
|--|---------------------|------------------|--|-------------------|--------|
| | | | Coleta de amostras | | |
| | | | Reinspeção | | |
| | | | Registro (análise de projetos e afins) | | |



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

| | | | | | |
|--------------------------|-----------|---|---|---|---|
| INSPEÇÃO E | Periódico | Tradicional | Registro de produto (análise e afins) | De acordo com a demanda | Próprio, já estabelecido |
| | | | Verificação de plano de ação/ Apuração de denúncias | | |
| | | | Notificações administrativas | | |
| | Periodico | Verificação oficial com base nos programas de autocontrole dos estabelecimentos | Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração) | De acordo com a Norma Interna IDAF/SIE/DIPOA Nº 01/2023 | Parte I e II do anexo III da Norma Interna IDAF/SIE/DIPOA Nº 02/ 2023 |
| | | | Água de abastecimento | | |
| | | | Controle integrado de pragas | | |
| | | | Higiene industrial e operacional | | |
| | | | Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários | | |
| | | | Procedimentos sanitários operacionais | | |
| | | | Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem | | |
| Controle de temperaturas | | | | | |



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

| | | | | |
|--|----|---|--|--|
| F I S C A L I Z A Ç Ã O | | Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC | | |
| | | Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento aos requisitos sanitários) | | |
| | | Controle de formulação de produtos e combate à fraude | | |
| | | Rastreabilidade e recolhimento | | |
| | RD | Caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento (RD) | | Parte III do Anexo III da Norma interna IDAF/SIE/DIPOA Nº 02/ 2023 |



**GOVERNO DO
ESTADO DO ACRE**
www.ac.gov.br

INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
IDAF

ANEXO V
PLANO DE AÇÃO - DATA: dd/mm/aa
REFERENTE A VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº _____ / SIE _____

| 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 SIE local responsável pela verificação oficial |
|--------------------------------------|-------------------------------|---|---------------------------------------|--|---------------------------------------|---|--|
| | | | | | | | |

José Francisco Thum
Presidente – IDAF
Decreto nº 48-P – DOE nº 13.444/2023