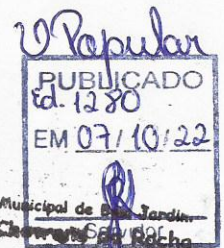




ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO



prefeitura Municipal de Bom Jardim
Jéssica Chaves da Rocha
Diretora de Gabinete
Matrícula 41/6925

PORTARIA Nº 323, DE 06 DE OUTUBRO DE 2022.

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JARDIM/RJ, no uso de suas atribuições legais e de acordo com a Lei Complementar nº287, de 20 de abril de 2021,

RESOLVE:

DISPOR SOBRE OS MODELOS DE RELATÓRIOS DE INSPEÇÃO E SUPERVISÃO A SEREM UTILIZADOS PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM E DE PLANO DE AÇÃO (CRONOGRAMA DAS NÃO CONFORMIDADES) A SER APRESENTADOS PELOS ESTABELECIMENTOS MUNICIPAIS.

Art. 1º A inspeção e supervisão a que se referem esta Portaria, consistem na avaliação do estabelecimento pelo SIM e na avaliação do estabelecimento e dos procedimentos executados pelo SIM, respectivamente.

Art. 2º Estabelecer, na forma do Anexo I, o modelo de relatório de inspeção a ser utilizado pelo SIM, em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e em caráter periódico e permanente de inspeção.

Art. 3º Estabelecer, na forma do Anexo II, o modelo único de plano de ação a ser apresentado pelo estabelecimento sob SIM frente às não conformidades registradas no relatório de inspeção.

Parágrafo Único. O prazo para a apresentação do plano de ação será estipulado pelo Servidor ao final da ação de inspeção e deverá constar no relatório de inspeção.

Art. 4º Estabelecer, na forma do Anexo III, o modelo de relatório de supervisão a ser utilizado pelo SIM, em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e em caráter periódico e permanente de inspeção.

Art. 5º O relatório de inspeção ou supervisão será gerado e finalizado até o término da ação do SIM no estabelecimento, em duas vias, devendo ser assinada pelo Médico Veterinário Oficial (MVO) responsável pela inspeção ou pelo MVO responsável pela supervisão, e pelo representante da unidade inspecionada.

§1º Uma via do Anexo I ou III deverá ser entregue ao estabelecimento, com a finalidade da elaboração do plano de ação, na forma definida no Anexo II.

§2º Uma via do Anexo I ou III deve ser inserida no respectivo processo da empresa junto ao SIM para acompanhamento e posterior verificação *in loco* ou documental.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

§3º Os planos de ação gerados pelo estabelecimento inspecionados ou supervisionados pelo SIM serão inseridos no mesmo processo constituído, para análise e acompanhamento pelo Serviço Oficial.

§4º O número do relatório de inspeção ou supervisão deverá seguir sequência numérica própria a cada estabelecimento, seguida do número de registro no SIM do estabelecimento inspecionado e data da inspeção;

Art. 6º Esta Portaria e seus Anexos entram em vigor a partir da data de sua publicação.

ANEXO I – Modelo de relatório de Inspeção para estabelecimentos sob inspeção periódica ou permanente.

ANEXO II – Modelo de plano de ação (estabelecimento).

ANEXO III – Modelo de relatório de supervisão para estabelecimentos sob inspeção periódica ou permanente.

BOM JARDIM, 06 DE OUTUBRO DE 2022.


PAULO VIEIRA DE BARROS
PREFEITO



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

II. VERIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

1. MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS	C	NC	N A
1.1 Localização, acesso e Área Externa – conservação, limpeza, delimitação (proteção de acesso de pessoas estranhas e animais), organização e remoção do lixo industrial ou resíduos			

ANEXO I

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO DE ESTABELECIMENTOS SOB INSPEÇÃO PERIÓDICA () OU PERMANENTE () Nº _____ / _____ / _____

Data da Inspeção:

Hora:

1 Serviço de Inspeção

Nome: _____

Nome: _____

2 Identificação do Estabelecimento

Número do Registro: _____

Empresa: _____

Responsável legal / técnico: _____

3 Classe de produtos fabricados: _____

I. VERIFICAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (DOCUMENTAL)				C	NC	NA
1. Programa escrito.						
2. Monitoramento e frequência.						
3. Ação Corretiva.						
4. Verificação e frequência						
5. Registros						
Item	Não Conformidade					

[Digite texto]



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

1.2 Área de Recepção e Expedição - distintas, conservação, higienização e organização			
1.3 Área de Elaboração do Produto - conservação, higienização e organização			
1.4 Área de Embalagem e Rotulagem - conservação, higienização e organização			
1.5 Área de Lavagem de Caixas - conservação, higienização e organização			
1.6 Depósito de caixas limpas - conservação, higienização e organização			
1.7 Depósito de embalagens e rotulagens - conservação, higienização e organização			
1.8 Depósito de Materiais de Limpeza - conservação, higienização e organização			
1.9 Portas, janelas, cortinas e óculo - conservação, limpeza			
1.10 Instalações Elétricas - conservação, limpeza			
1.11 Instalações Hidráulicas - conservação, limpeza			
1.12 Equipamentos de Climatização - conservação, higienização			
1.13 Exaustor e Cortina de ar - conservação, limpeza			
1.14 Estrados e suporte para caixas - conservação, higienização			
1.15 Câmaras frias - conservação, higienização e organização			
1.16 Drenagem das águas externas à produção (pátio)			
1.17 Instalações, Equipamentos e Utensílios - estado de conservação e manutenção			
1.18 Piso de material adequado, com defeitos no rejunte, na declividade, presença de rachaduras, falhas ou perfurações, e presença de esgotamento (ralos, calhas, declive) das águas residuais e de limpeza nas áreas de produção			
1.19 Forros e paredes conservados, sem umidade e vazamentos			
1.20 Fluxo operacional em acordo com o aprovado			
1.21 Condições adequadas de limpeza e manutenção das tubulações aéreas e suportes (para transporte do produto, água, vapor, rede elétrica e ar comprimido.)			
1.22 Existência de pias ou equipamentos para lavagem e/ou sanitização das mãos em pontos estratégicos da produção			
Item	Não conformidade		
2. VESTIÁRIOS, SANITÁRIOS E BARREIRAS SANITÁRIAS	C	NC	N A
2.1. Vestiários, sanitários sem comunicação direta com as seções de produtos comestíveis.			



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

2.2. Instalações equipadas, em número e dimensões compatíveis com o número de funcionários por turno.			
2.3. Barreira sanitária adequada quanto aos requisitos de localização, manutenção, higiene, fluxo, instalações e produtos utilizados.			
2.4. Uso de locais inadequados para descanso ou alimentação			
Item	Não Conformidade		
3. ILUMINAÇÃO	C	NC	N A
3.1. Iluminação em intensidade suficiente nas diferentes áreas de trabalho			
3.2. Luminárias com protetores, quando necessário (tipo de lâmpada).			
Item	Não Conformidade		
4. VENTILAÇÃO e EXAUSTÃO/CLIMATIZAÇÃO	C	NC	N A
4.1. Ventilação (natural ou artificial) adequada ao controle de odores indesejáveis e vapores			
4.2. Ventilação adequada ao controle da condensação			
4.3. Exaustores suficientes, limpos e protegidos contra entrada de insetos			
4.4. As seções ou áreas que não necessitam de controle de temperatura apresentam conforto térmico e compatível com as operações nelas realizada			
Item	Não Conformidade		
5. ÁGUA DE ABASTECIMENTO	C	NC	N A
5.1. Manutenção dos reservatórios de água e tampas.			
5.2. Cloração da Água Leitura de Cloro: pH: Hora:			
5.3. Tratamento conforme fonte de obtenção.			
5.4. Capacidade de armazenamento de água.			
5.5. Higienização de reservatórios de água.			
5.6. Análises laboratoriais microbiológica e físicoquímica, e frequência			
5.7. Pontos de coleta identificados			
5.8. Vapor e/ou gelo utilizado, oriundos de água tratada			
Item	Não Conformidade		

[Digite texto]



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

6. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS		C	NC	N A
6.1 Ambiente externo controlado – armadilhas fixas e identificadas				
6.2 Vedação de portas, janelas e integridade das proteções das aberturas (telas, etc)				
6.3 Eficiência interna do controle: remoção de papelões, caixas, madeiras e outros que possam carrear pragas para as áreas de produção, portas, janelas e aberturas naturais mantidas fechadas e teladas				
6.4 Mapas de localização de armadilhas e porta-iscas				
6.5 Sinais da ocorrência de pragas				
6.6 Se utiliza serviço de empresa terceirizada: Relatórios, mapas, Contrato ou Certificação do serviço				
6.7 Acondicionamento do lixo e remoção periódica				
6.8 Local de guarda de pertences dos colaboradores, limpos e sem alimentos				
6.9 Lixeiras suficientes e adequadas (limpas e com tampa)				
Item	Não Conformidade			
7. LIMPEZA E SANITIZAÇÃO - PPHO		C	NC	N A
7.1 Instalações e equipamentos devidamente higienizados.				
7.2 Utensílios devidamente higienizados				
7.3 Procedimento pré-operacional				
7.4 Procedimentos operacionais				
7.5 Procedimentos pós-operacional				
7.6 Uso correto de desengordurantes e sanitizantes				
7.7 Produtos químicos utilizados para a higienização identificados e aprovados (registrados)				
7.8 Utensílios de limpeza (Vassouras, rodos, panos, escovas e outros) são de uso exclusivo para as áreas de produção e diferenciados dos utilizados nas demais áreas (banheiro, refeitório, salas administrativas, depósitos secos, etc)				
Item	Não Conformidade			
8. HÁBITOS HIGIÊNICOS, TREINAMENTO E SAÚDE DOS COLABORADORES		C	NC	N A
8.1. Utilização de equipamento de proteção individual (luvas, máscaras, gorros, etc.) quando aplicáveis.				
8.2. Hábitos higiênicos e comportamentos dos colaboradores (antes e durante o trabalho, após o uso dos sanitários, etc.).				

[Digite texto]



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

8.3. Apresentação do pessoal inadequada (uniformes, cabelos contidos, unhas aparadas, pintadas, anéis, brincos, relógios, etc.)			
8.4. Presença de pessoa no trabalho com lesões passíveis de contaminar o produto, utensílios ou equipamentos.			
8.5. presença de sabão e sanitizante nos lavatórios das áreas de produção e nas barreiras sanitárias			
8.6. Atestados e controles de saúde dos colaboradores atualizados			
8.7. Comprovação ou evidências de treinamentos			
Item	Não Conformidade		
9. CONTROLE DE TEMPERATURAS	C	NC	N A
9.1. Controle de temperatura dos ambientes e equipamentos (câmaras, esterilizadores, vapor, água quente, água fria ou gelo)			
9.2. Controle de temperatura de produtos e matéria prima			
9.3. Controle de temperatura dos processos de produção			
9.4. Controle de temperatura na recepção de matéria prima (latões, veículos, embalagens e seus respectivos produtos ou insumos)			
9.5. Controle da temperatura na expedição de produtos acabados e dos veículos de transporte			
Item	Não Conformidade		
10. CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO	C	NC	N A
10.1. Aferição e calibração dos instrumentos de controle.			
10.2. Atividades de calibração realizadas em instituições especializadas, credenciadas oficialmente e providas das devidas certificações.			
10.3. Identificação dos instrumentos de controle do processo.			
10.4. Equipamentos de aferição.			
Item	Não Conformidade		
11. ANÁLISES LABORATORIAIS	C	NC	N A
11.1. O Programa contempla água e produtos			
11.2. Frequência de análises executadas de acordo com o programa.			
11.3. Resultados verificados e medidas corretivas			
11.4. São mantidas amostras de lotes produzidos e corretamente acondicionadas			
11.5. Executa análise da água para produção de gelo			

[Digite texto]



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

11.6	Executa algum teste ou análise de superfície de contato			
11.7	São realizados controles laboratoriais na empresa			
11.8	Se SIM para o item 11.7, quais análises são realizadas: _____ _____ _____			
Item	Não Conformidade			
12. CONTROLE DE FORMULAÇÕES/COMBATE À FRAUDE		C	NC	N A
12.1.	As formulações e Rótulos estão em acordo com o registrado			
12.2.	Fabrica produtos dispensados de registro ou alimentos que não são de origem animal, de forma adequada e executando boas práticas, não permitindo qualquer contaminação cruzada			
12.3.	As matérias prima e insumos são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades			
12.4.	Os produtos contidos e embalados estão em acordo com o especificado na rotulagem			
12.5.	Executa controle do glaciamento (umidade)			
12.6	Executa controle das quantidades de água, salmoura, sal, temperos adicionados ou injetados nos alimentos			
Item	Não Conformidade			
13. CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES, EMBALAGENS E ROTULAGEM		C	NC	N A
13.1.	Existência de controle de entrada e armazenamento de matéria prima, ingredientes e rotulagem			
13.2.	Embalagens íntegras e limpas			
13.3.	Locais de guarda nos depósitos de embalagens identificados e separados (organizados)			
13.4.	Embalagens e rótulos adequados para utilização em alimentos, e em acordo com o aprovado no registro de produtos			
13.5.	Ingredientes corretamente acondicionados, identificados, e em local próprio			
13.6.	Ingredientes aprovados pelos Órgãos reguladores (ANVISA, MS, MAPA, outros) para o uso em alimentos			
13.7.	Espaços de estocagem suficientes			
13.8.	No caso de produção de matéria prima própria: Existe controle sanitário dos animais envolvidos com a produção			
13.9.	No caso de produção de matéria prima recebida de outros produtores rurais e/ou pessoas físicas: Exige atestados, certificados ou declarações que comprovem a origem e controle sanitário dos animais envolvidos com a produção			
Item	Não Conformidade			

[Digite texto]



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

14. PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS				C	NC	N
14.1. As etapas de manipulação e processamento das operações são executadas de modo a prevenir a contaminação do produto, evitando acúmulo do produto a processar, contaminações cruzadas, contrafluxos, contato com paredes e outras superfícies						
14.2. Os procedimentos sanitários são executados em todas as áreas da empresa envolvidas com a produção, e são executados conforme descrito e aprovado no respectivo Programa						
14.3. Os produtos recebem a embalagem primária / secundária em momento adequado						
14.4. Os processo tecnológicos atendem os requisitos (pasteurização, tratamento térmico, cocção, defumação, salga, fatiamento, porcionamento, etc), em especial o tempo/temperatura						
14.5. São realizadas as provas de controle de qualidade durante a recepção, durante e após a produção ou ao fim de alguma fase tecnológica(Eficiência de pasteurização, ovoscopiade, fosfatase, peroxidase, umidade, densidade, temperatura da massa muscular, temperatura do leite, fosfatase alcalina e peroxidase do leite logo após a pasteurização						
14.6.Os produtos (matérias primas e produtos acabados) são armazenados e utilizados observando a rotatividade do estoque (PEPS).						
14.7. A tecnologia empregada para a conservação dos produtos e matéria prima, inclusive nos transportes, são observadas e registradas						
14.8. Os utensílios e superfícies de contato estão higienizados (facas, mesas, bancadas, caixas, recipientes, norias, trilhos, varais, tendais, tanques, silos, maquinário de produção e envase, etc)						
14.9. Os utensílios e superfícies de contato são higienizados quantas vezes forem necessárias e em acordo com o estabelecido no programa PSO						
14.10. Não ocorre acúmulo de resíduos sobre o piso, bancadas, mesas, maquinário (canhão, masseiras, porcionadeiras, enchedeiras, pasteurizador, balanças, etc) e tábuas de corte durante o processamento dos alimentos						
14.11. As facas são esterilizadas corretamente e com frequência adequada ou prevista						
14.12.Os veículos, contentores ou compartimentos, térmicos ou não (caixas de isopor, lona térmica,baú, etc), utilizados no transporte são dotados de paredes lisas de fácil limpeza, e se apresentam íntegros e bem vedados						
Item	Não Conformidade					
15. RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO				C	NC	N A
15.1. Os produtos fabricados, matéria prima, ingredientes e embalagens possuem registros que permitam sua rastreabilidade						
15.2. Executa exercício de rastreabilidade						
15.3. Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores						

[Digite texto]



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

15.4. Executou recolhimento de produtos no período entre a última inspeção e esta				
15.5. Correto destino dos produtos recolhidos				
Item	Não Conformidade			
16. BEM ESTAR ANIMAL		C	NC	N A
16.1. A captura (despesca) ou transporte dos animais ocorre de forma a reduzir o estresse e lesões				
16.2. O transporte do pescado vivo ocorre de forma eficiente e em água e temperatura satisfatória ao pescado				
16.3. É feita a depuração em tempo e quantidade de água satisfatória				
16.4. Realiza banho (aspersão ou outro) dos animais antes do abate				
16.5. É respeitado o tempo de jejum				
16.6. O tempo de exposição do pescado vivo ao ar é minimizado				
16.7. A insensibilização é feita de forma tecnológica e minimiza o sofrimento dos animais				
16.8. O abate ocorre de forma humanitária				
16.9. A sangria é feita rapidamente e em acordo com a tecnologia recomendada				
Item	Não Conformidade			
17. APPCC		C	NC	N A
17.1. Existe a identificação dos perigos e as medidas de seus controles				
17.2. Os Pontos Críticos de Controle estão identificados - PCC				
17.3. É realizado o Monitoramento e execução das ações corretivas, conforme descritas no elemento				
17.4. É realizada a Verificação				
17.5. É realizado o registro				
Item	Não Conformidade			
18. Material Especificado de risco (MER).		C	NC	N A
18.1. Identificação, remoção, segregação e destinação do MER				
Item	Não Conformidade			

[Digite texto]



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

19. ABATE - Inspeção ante e post mortem		C	NC	N A
19.1. Procedimento avaliado				
19.2. Inspeção ante mortem. Execução da técnica, julgamento e registro (incluindo a conferência documental)				
19.3. Inspeção post mortem. Execução das técnicas de linha, critérios de julgamento e registros				
19.4. Controle de sequestro e destinação do aproveitamento condicional e condenação (procedimentos e registros)				
Item	Não Conformidade			

LEGENDA

C: Conforme

N: Não Conforme

NA: Não Aplicável

III. COMENTÁRIOS ADICIONAIS
IV. CONCLUSÕES

V. DATA PARA APRESENTAÇÃO DO PLANO DE AÇÃO PELA EMPRESA

VI. REUNIÃO FINAL

Nome	Assinatura	Representante
		Médico Veterinário S.I.M.
		Médico Veterinário S.I.M.
		Responsável Técnico / Legal

[Digite texto]



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

ANEXO II PLANO DE AÇÃO

NOME DA EMPRESA: _____

Nº DE REGISTRO NO SIM: _____

DATA DA INSPEÇÃO (que originou o Plano de ação): _____

Nº DO RELATÓRIO DE INSPEÇÃO () SUPERVISÃO () nº ____ / ____ / ____

ITEM	Descrição da não conformidade registrada no relatório de inspeção / supervisão acima referenciado	Medida corretiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	PARA USO DO SIM Data e resultado da verificação oficial (Atendido, não atendido, no prazo)	PARA USO DO SIM Rubrica do servidor da equipe do SIM responsável pela verificação oficial

DATA: _____

ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL DA EMPRESA PELO PREENCHIMENTO DO PLANO DE AÇÃO

OBS: O número de linhas da tabela acima poderá ser ampliado conforme necessário.

DATA DE RECEBIMENTO PELO SIM: _____ RECEBIDO POR: _____

PARA USO DO SIM: RELATÓRIO DE DEFERIMENTO OU AÇÕES ADOTADAS PELO SIM / DATA/ IDENTIFICAÇÃO DO INSPETOR VERIFICADOR / SUPERVISOR



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

ANEXO III

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DE ESTABELECIMENTOS SOB INSPEÇÃO
PERIÓDICA () OU PERMANENTE ()

Nº _____ / _____ / _____

[Digite texto]



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

Data da Inspeção:	Hora:
1 Serviço de Inspeção	
Nome (SUPERVISOR):	
Nome (INSPETOR):	
2 Identificação do Estabelecimento	
Número do Registro:	
Empresa:	
Responsável legal ou técnico:	
3 Classe de produtos fabricados:	

4 Verificação oficial <i>in loco</i> de todos os elementos de controle		
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()
Observações:		

5 Verificação oficial documental de todos os elementos de controle		
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()
Observações:		

6 Ações oficiais adotadas pelo SIM no caso de detecção/identificação de não conformidades do estabelecimento durante a verificação oficial <i>in loco</i> ou durante a verificação oficial documental		
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()
Observações:		

7 Análise das medidas corretivas/preventivas propostas pelo estabelecimento nos planos de ação e acompanhamento do seu cumprimento		
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()
Observações:		

8 Análises laboratoriais (procedimentos de coleta, preparo e envio de amostras) em atendimento aos programas oficiais bem como adoção das ações oficiais de controle,		
--	--	--

[Digite texto]



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

quando detectados desvios		
Existe deficiência?	Sim()	Não()
Observações:		
9 Atendimento a frequência de fiscalização baseada no risco estimado associado ao estabelecimento e da frequência de verificação oficial de programas de autocontrole		
Existe deficiência?	Sim()	Não()
Observações:		
10 Verificação da elaboração e cumprimento de planos de ação em resposta a Relatórios de Fiscalização e Auditoria, bem como análise das medidas corretivas/preventivas propostas pelo estabelecimento?		
Existe deficiência?	Sim()	Não()
Observações:		
11 Observações finais:		

Supervisor

Representante do estabelecimento:

Data: _____