

## INSTRUÇÃO NORMATIVA

Nº 65/2025

PONTE NOVA/MG, 28 de abril de 2025.

Estabelece a frequência de realização de verificação oficial dos programas de autocontroles nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado por meio do Consórcio Intermunicipal Multissetorial do Vale do Piranga – CIMVALPI e dá outras providências.

O Presidente do CIMVALPI, no uso de suas atribuições que lhe confere o contrato consolidado do Consórcio e o Estatuto do CIMVALPI,

### RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer frequência de realização das verificações periódicas oficiais nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM executado pelo Consórcio Intermunicipal Multissetorial do Vale do Piranga - CIMVALPI.

Art. 2º O SIM/CIMVALPI deverá elaborar cronograma de datas para realização das verificações periódicas oficiais nos estabelecimentos registrados.

§ 1º Não serão divulgadas informações a respeito das datas de realização das verificações.

§ 2º Havendo indícios de divulgação do cronograma, a verificação poderá ser cancelada, evitando o comprometimento da ação fiscal.

Art. 3º A frequência mínima de verificação de um estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal-SIM executado pelo CIMVALPI será de 01 ano, independente do risco estimado ao estabelecimento.

Parágrafo único. Fica autorizado ao Serviço de Inspeção Municipal-SIM, executado pelo CIMVALPI, determinar novas datas e frequências de verificações de acordo com o histórico do estabelecimento.

Art. 4º As atividades de verificação compreenderão:

I. Análise documental in loco;



II. Procedimentos técnicos e administrativos praticados pelo estabelecimento;

III. Conformidade dos produtos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMVALPI.

Art. 5º Caso sejam identificadas inconformidades, serão aplicadas medidas cautelares e penalidades conforme estabelecido em norma específica.

Art. 6º O não cumprimento das determinações estabelecidas por esta instrução normativa implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na legislação, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

Art. 7º Os formulários utilizados para as verificações oficiais também serão utilizados para as fiscalizações nos estabelecimentos, respeitando o caráter de inspeção e o cronograma de fiscalizações.

Art. 8º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

**Silvério Joaquim Aparecido da Luz**  
**Prefeito de Rio Doce**  
**Presidente do CIMVALPI**



## ANEXO I

### 1. Grupos de estabelecimentos em função do caráter de inspeção

Foram identificados dois grupos de estabelecimentos, classificados em razão da frequência de verificação oficial de autocontrole, sendo indicados os respectivos modelos de formulários a serem utilizados no Quadro 01.

Quadro 01. Classificação dos estabelecimentos quanto ao caráter de inspeção permanente ou periódica.

GRUPO	DESCRIÇÃO	MODELO DE FORMULÁRIO
1	Estabelecimentos registrados sob caráter de <b>inspeção permanente</b> .	Anexo II - Partes I e II
2	Estabelecimentos registrados sob caráter de <b>inspeção periódica</b> .	Anexo III - Partes I e II

Os estabelecimentos sob caráter de inspeção permanente (**grupo 1**) possuem inspeção realizada desta forma em razão do risco sanitário envolvido nas atividades de abate (inspeção *ante e post mortem*). Por este motivo, possuem maior frequência de verificações oficiais. Entretanto, não seria adequado que a frequência de verificação oficial dos autocontroles fosse maior que a frequência mais rígida de fiscalização nos estabelecimentos do **grupo 2**. Este ponto foi levado em consideração para estabelecer as frequências de avaliação descritas no Quadro 02, abaixo, da presente normativa.

Os estabelecimentos sob regime de inspeção periódica, **grupo 2**, passam **automaticamente** a ter a frequência mínima de verificação oficial dos autocontroles (seja *in loco* ou documental) anual, a avaliação poderá ser alterada de acordo com a exigência do SIM/CIMVALPI, permanecendo de acordo com o disposto no Quadro 02.

Quadro 02. 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	Anual

## 2. Ações do SIM – CIMVALPI

O Serviço Oficial deve possuir acesso aos Programas de Autocontrole atualizados aplicados pelo estabelecimento.

O plano ou roteiro de inspeção para verificação oficial dos elementos de controle consiste em um planejamento descrito que abrange as áreas de inspeção, unidades de inspeção, pontos de coleta de água, os procedimentos sanitários operacionais, os pontos críticos de controle definidos ao APPCC (quando couber) e mapa com a identificação e localização das armadilhas de controle integrado de pragas.

O **SIM – CIMVALPI** 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 a possibilidade de contaminação cruzada do produto.



De uma forma abrangente a verificação oficial sobre o autocontrole consiste num conjunto de ações, procedimentos e análises realizadas pelo SIM – CIMVALPI com a finalidade de verificar a efetividade dos autocontroles implantados pelo estabelecimento.

A verificação oficial se dá *in loco* ou de forma documental abrangendo os procedimentos executados e os registros gerados pelo monitoramento e verificação previstos nos autocontroles do estabelecimento além de outros documentos de suporte.

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

### **Manutenção das instalações e equipamentos industriais (Incluindo calibração e aferição)**

Avaliar se as AI, 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 AI dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.

### **Iluminação e ventilação**

Avaliar se as AI 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 AI 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.



### **Água de abastecimento e águas residuais**

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.

Avaliar se as AI 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.

### **Higiene industrial e operacional**

Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as UI 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 realizados da forma adequada conforme plano escrito. As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando:

As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à saúde pública, ou que estejam adulterados, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Neste elemento deve ser avaliada também a higienização dos reservatórios de água de abastecimento.

### **Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores**

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 - PSO**

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 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.

### **Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes 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 quando a resistência e selagem ou recravação. Avaliar a implementação do disposto na Instrução Normativa nº 49, de 14 de setembro de 2006.

### **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.

### **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).

No processo de fabricação deve-se observar se os parâmetros indicados no processo produtivo foram respeitados conforme a natureza do produto. Exemplo: se o produto for maturado, o tempo e condições de maturação, se o produto for defumado, o método de defumação empregado, se o produto for salgado, o tempo de salga.

Realizar as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade *in loco* de matérias-primas e produtos. Exemplo: *dripping test*, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão.

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

### **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 os 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.

### **Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall)**

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 e seu produto do uso de matérias-primas não autorizadas 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.

### **Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC**

Avaliar se há implantado o sistema de Análise de Perigos 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 as ações executadas considerando:

As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à saúde pública, ou que estejam adulterados, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC e seus resultados.

No caso de estabelecimentos de abate a mensuração do PCC de contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças é obrigatória.

### **Bem-estar animal**

Avaliar se os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola adotados são executados de acordo com seu plano escrito bem como atendem o disposto em legislação federal específica.

### **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.

**ANEXO II**  
**VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX/SIM – CIMVALPI**  
**CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE PARTE I – IN LOCO**

Razão Social:		Elementos de Inspeção			
Nº de registro no SIM:		Data:			
1 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS		C	NC	NA	NO
1.1	Cobertura, forro ou teto em estado de manutenção adequado?				
1.2	Paredes em estado de manutenção adequado?				
1.3	Piso em estado de manutenção adequado?				
1.4	Portas, janelas, óculos e outras aberturas estão adequadamente vedadas?				
1.5	Portas, janelas, em estado de manutenção adequado?				
1.6	As embalagens e ingredientes de uso diário estão bem-acondicionados na área de produção?				
1.7	Ausência de vazamentos, infiltrações e descamações decorrentes das instalações hidráulicas?				
1.8	Condições adequadas de manutenção das tubulações e suportes (para transporte do produto, vapor, água de abastecimento, rede elétrica e ar comprimido)?				
1.9	Ausência de instalações provisórias?				
1.10	Áreas de circulação e de estacionamento de veículos estão em boas condições de manutenção?				
1.11	A área ao redor das edificações encontra-se em situação adequada de limpeza e organização?				
1.12	Escoamento adequado das águas residuais, ausência de empocamento?				



**CIMVALPI**

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISETTORIAL DO VALE DO PIRANGA

1.13	Existência de equipamentos indispensáveis ao processamento e compatíveis com o volume de produção?				
1.14	A disposição dos equipamentos possibilita a manutenção e limpeza adequada?				
1.15	Conservação, manutenção e funcionamento adequados dos equipamentos?				
1.16	Os equipamentos em desuso são retirados do ambiente de trabalho?				
1.17	Instrumentos de Controle existentes e em condições adequadas de funcionamento?				
1.18	Superfícies em contato com alimentos são de materiais que não permite risco de migração de constituintes para o alimento?				
1.19	Superfícies em contato com alimentos em condições adequadas, com ausência de rugosidade, porosidade, fendas, falhas, cantos mortos ou soldas aparentes?				
1.20	Os equipamentos estão instalados de modo que propicie um fluxo operacional adequado?				
1.21	Os equipamentos e utensílios utilizados no armazenamento de produtos não comestíveis são instalados e operados de forma que não propiciem risco de contaminação aos produtos comestíveis?				
1.22	Os equipamentos e utensílios utilizados no armazenamento de produtos não comestíveis estão identificados como de uso exclusivo para essa finalidade?				
1.23	Nos equipamentos que entram em contato com produtos de origem animal, são utilizados lubrificantes apropriados?				
1.24	Prateleiras, estrados e pallets estão em condições adequadas de conservação?				
1.25	Os acionamentos de torneiras estão em funcionamento adequados?				
1.26	As barreiras sanitárias dispõem de sabão líquido e desinfetante para higienização das mãos?				
1.27	As barreiras sanitárias dispõem de detergente para higienização das mãos?				





**CIMVALPI**

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISETORIAL DO VALE DO PIRANGA

1.28	As barreiras sanitárias dispõem de papel toalha descartável ou outro método adequado de secagem das mãos?				
1.29	Pressão adequada da água do lavador de botas?				
1.30	Vasos sanitários, chuveiros, pias e lavador de botas em condições adequadas e suficientes?				
1.31	Existência de lixeiras com tampas não acionadas manualmente nos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias?				
1.32	A luminosidade é suficiente na área de trabalho?				
1.33	A intensidade e qualidade da iluminação permite avaliar as condições higiênicas dos utensílios e equipamentos?				
1.34	A intensidade da iluminação nos pontos de inspeção oficiais e nos locais onde os cuidados com segurança são indispensáveis é adequada?				
1.35	As luminárias apresentam protetores?				
1.36	As luminárias estão em bom estado de conservação?				
1.37	A ventilação é adequada, permitindo o controle de odores e vapores indesejáveis?				
1.38	O Controle de condensação é adequado?				
1.39	Ausência de neve ou gelo nas instalações de frio				
1.40	O sistema de recolhimento de águas residuais está em boas condições de manutenção?				
1.41	Ausência de refluxo de águas residuais e gases?				
<b>ITEM</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>				





**CIMVALPI**

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISSETORIAL DO VALE DO PIRANGA

<b>2- ÁGUA DE ABASTECIMENTO</b>					<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NO</b>
2.1	A operação da cloração da água de abastecimento da indústria é eficiente?							
2.2	A caixa d'água e os demais reservatórios estão em condições adequadas de conservação, limpeza e proteção?							
2.3	Produção de vapor suficiente?							
<b>ITEM</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>							
<b>3 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS</b>					<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NO</b>
3.1	Ausência de evidências de infestações (animais mortos, animais vivos, fezes, ninhos, urina, penas, etc...)?							
3.2	Telas contra insetos estão íntegras e em bom estado de conservação?							
3.3	Porta-iscas, recipientes de venenos e armadilhas adequados e em boas condições de manutenção?							
3.4	Os praguicidas são armazenados e identificados adequadamente?							
3.5	Ausência de produtos químicos na área interna da indústria?							
3.6	As áreas internas são mantidas de forma a evitar o acesso e a proliferação de pragas erodores?							
3.7	As áreas externas são mantidas de maneira a evitar a proliferação de insetos erodores?							
<b>ITEM</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>							
<b>4 - LIMPEZA E SANITIZAÇÃO</b>					<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NO</b>













# CIMVALPI

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISSETORIAL DO VALE DO PIRANGA

9. Controle Laboratorial e Análises					C	NC	NA	NO
9.1	Disponibilidade de manuais de bancada (descrição dos métodos analíticos, manual de operação dos equipamentos, etc) atualizados?							
9.2	Uso de metodologia reconhecida ou aceita pelo SIM?							
9.3	Existência de equipamentos, instrumentos e vidrarias de referência: pHmetro, termolactodensímetro, butirômetro, termômetros, etc?							
9.4	Reagentes, meios de cultura, diluidores, etc, com identificação adequada, contendo data de preparação e identificação do preparador e dentro do prazo de validade?							
<b>ITEM</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>							
10. Análise dos Pontos críticos de Controle					C	NC	NA	NO
10.1	Possui Programa escrito e implantado? (realiza monitoramento, verificação e ações corretivas e preventivas?)							
<b>ITEM</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>							
11. Controle de Formulação de Produtos					C	NC	NA	NO
11.1	O estabelecimento elabora os produtos de acordo com a formulação aprovada no processo de registro de rótulo/produto?							
11.2								






**C – 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:

**Legenda:** **C** - Conforme; **NC** - Não conforme; **NA** - Não se aplica; **NO** - Não observado



**CIMVALPI**

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISETTORIAL DO VALE DO PIRANGA

**VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE  
Nº XXX/SIM –CIMVALPI  
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE PARTE II - DOCUMENTAL**

**A – Identificação do período avaliado: de DIA/MÊS/ANA a DIA/MÊS/ANA**

<b>B – Avaliação dos registros</b>		
Elementos de controle	Procedimento	*Não conforme
01	Manutenção (incluindo calibração e aferição)	
02	Iluminação e ventilação	
03	Água de abastecimento e águas residuais	
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	Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores	
06	Procedimentos sanitários operacionais – PSO	
07	Controle integrado de pragas	
08	Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem	
09	Controle de temperaturas	
10	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
11	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)	
12	Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall)	
13	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)	
	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	
14	Bem-estar animal	
15	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.

**C – 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:

--



**CIMVALPI**

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISETTORIAL DO VALE DO PIRANGA

**ANEXO III**  
**VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE**  
**Nº XXX/SIM – CIMVALPI**  
**CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO PARTE I – IN LOCO**

Razão Social:		Elementos de Inspeção			
Nº de registro no SIM:		Data:			
1 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS		C	NC	NA	NO
1.1	Cobertura, forro ou teto em estado de manutenção adequado?				
1.2	Paredes em estado de manutenção adequado?				
1.3	Piso em estado de manutenção adequado?				
1.4	Portas, janelas, óculos e outras aberturas estão adequadamente vedadas?				
1.5	Portas, janelas, em estado de manutenção adequado?				
1.6	As embalagens e ingredientes de uso diário estão bem-acondicionados na área de produção?				
1.7	Ausência de vazamentos, infiltrações e descamações decorrentes das instalações hidráulicas?				
1.8	Condições adequadas de manutenção das tubulações e suportes (para transporte do produto, vapor, água de abastecimento, rede elétrica e ar comprimido)?				
1.9	Ausência de instalações provisórias?				
1.10	Áreas de circulação e de estacionamento de veículos estão em boas condições de manutenção?				
1.11	A área ao redor das edificações encontra-se em situação adequada de limpeza e organização?				





**CIMVALPI**

CONSORCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISETTORIAL DO VALE DO PIRANGA

1.12	Escoamento adequado das águas residuais, ausência de empoçamento?				
1.13	Existência de equipamentos indispensáveis ao processamento e compatíveis com o volume de produção?				
1.14	A disposição dos equipamentos possibilita a manutenção e limpeza adequada?				
1.15	Conservação, manutenção e funcionamento adequados dos equipamentos?				
1.16	Os equipamentos em desuso são retirados do ambiente de trabalho?				
1.17	Instrumentos de Controle existentes e em condições adequadas de funcionamento?				
1.18	Superfícies em contato com alimentos são de materiais que não permite risco de migração de constituintes para o alimento?				
1.19	Superfícies em contato com alimentos em condições adequadas, com ausência de rugosidade, porosidade, fendas, falhas, cantos mortos ou soldas aparentes?				
1.20	Os equipamentos estão instalados de modo que propicie um fluxo operacional adequado?				
1.21	Os equipamentos e utensílios utilizados no armazenamento de produtos não comestíveis são instalados e operados de forma que não propiciem risco de contaminação aos produtos comestíveis?				
1.22	Os equipamentos e utensílios utilizados no armazenamento de produtos não comestíveis estão identificados como de uso exclusivo para essa finalidade?				
1.23	Nos equipamentos que entram em contato com produtos de origem animal, são utilizados lubrificantes apropriados?				
1.24	Prateleiras, estrados e pallets estão em condições adequadas de conservação?				
1.25	Os acionamentos de torneiras estão em funcionamento adequados?				





**CIMVALPI**

CONSORCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISETORIAL DO VALE DO PIRANGA

1.26	As barreiras sanitárias dispõem de sabão líquido e desinfetante para higienização das mãos?				
1.27	As barreiras sanitárias dispõem de detergente para higienização das mãos?				
1.28	As barreiras sanitárias dispõem de papel toalha descartável ou outro método adequado de secagem das mãos?				
1.29	Pressão adequada da água do lavador de botas?				
1.30	Vasos sanitários, chuveiros, pias e lavador de botas em condições adequadas e suficientes?				
1.31	Existência de lixeiras com tampas não acionadas manualmente nos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias?				
1.32	A luminosidade é suficiente na área de trabalho?				
1.33	A intensidade e qualidade da iluminação permite avaliar as condições higiênicas dos utensílios e equipamentos?				
1.34	A intensidade da iluminação nos pontos de inspeção oficiais e nos locais onde os cuidados com segurança são indispensáveis é adequada?				
1.35	As luminárias apresentam protetores?				
1.36	As luminárias estão em bom estado de conservação?				
1.37	A ventilação é adequada, permitindo o controle de odores e vapores indesejáveis?				
1.38	O Controle de condensação é adequado?				
1.39	Ausência de neve ou gelo nas instalações de frio				
1.40	O sistema de recolhimento de águas residuais está em				









**CIMVALPI**

CONSORCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISETORIAL DO VALE DO PIRANGA

de diferentes status sanitários?					
ITEM	OBSERVAÇÃO				
<b>5- HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS</b>		<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NO</b>
5.1	Apresentação adequada do pessoal: uniformes completos, limpos e em bom estado de conservação, proteção de cabelos, unhas aparadas e não pintadas, ausência de barba e ausência de adornos?				
5.2	Os hábitos higiênicos, como a higienização e desinfecção das mãos e antebraços à entrada das seções, a higiene corporal e outros estão sendo praticados sistematicamente pelos funcionários?				
5.3	Os uniformes e acessórios usados pelos funcionários mostram limpeza necessária e são trocados e identificados nos períodos previstos e restritos às áreas e atividades previstas?				
5.4	Os operários que apresentam doenças infecciosas, lesões abertas, purulentas, portadores inaparentes ou assintomáticos de agentes de toxinfecções alimentares e semelhantes são afastados temporariamente das atividades que possam comprometer o produto?				
ITEM	OBSERVAÇÃO				
<b>6 - PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DAS OPERAÇÕES</b>		<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NO</b>
6.1	As operações de recebimento da matéria-prima, manipulação e processamento são executadas de forma a prevenir a contaminação do produto (evitando				





**CIMVALPI**

CONSORCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISETTORIAL DO VALE DO PIRANGA

	acúmulo de produtos, contaminações cruzadas, contra fluxos e embalagens desprotegidas)?				
6.2	Os produtos são corretamente separados e identificados quanto à sua natureza, temperatura e embalagens?				
6.3	Todas as superfícies que tem contato direto com os produtos como equipamentos e utensílios (faca, ganchos, chairas) são limpas e sanitizadas com a frequência necessária para evitar condições anti-higiênicas ou alterações dos produtos?				
6.4	Os dispositivos acessórios (torneiras, válvulas, mangueiras, etc) são limpos e mantidos em condições higiênicas?				
6.5	Ausência de transmissão de odor aos produtos pelos agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos utilizados?				
6.6	Os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos utilizados são efetivos?				
6.7	A embalagem secundária é realizada em ambiente separado?				
6.8	Os recipientes são adequados para sua finalidade e estão em bom estado de conservação?				
6.9	Os produtos acabados são armazenados observando a organização, a separação estrita por lote e a liberação preferencial dos mais antigos?				
6.10	Os produtos permanecem na expedição e antecâmaras pelo período estritamente necessário?				
6.11	Estocagem dos produtos, matérias-primas e ingredientes é realizada sobre palets, prateleiras, armários, etc?				
6.12	Os veículos de transporte de matéria-prima e produto acabado têm paredes lisas e de fácil limpeza?				
6.13	Os veículos de transporte de matéria-prima e produto acabado asseguram a manutenção de temperatura e são perfeitamente vedados, evitando a entrada de pragas e o escoamento de líquidos?				
6.14	Os veículos de transporte estão limpos e higienizados?				











**C – 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:

**Legenda:** **C** - Conforme; **NC** - Não conforme; **NA** - Não se aplica; **NO** - Não observado



**CIMVALPI**

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISETTORIAL DO VALE DO PIRANGA

**VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE  
Nº XXX/SIM – CIMVALPI  
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO PARTE II - DOCUMENTAL**

**A – Identificação do período avaliado: de DIA/MÊS/ANA a DIA/MÊS/ANA**

<b>B – Avaliação dos registros</b>		
Elementos de controle	Procedimento	*Não conforme
01	Manutenção (incluindo calibração e aferição)	
02	Iluminação e ventilação	
03	Água de abastecimento e águas residuais	
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	Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores	
06	Procedimentos sanitários operacionais – PSO	
07	Controle integrado de pragas	
08	Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem	
09	Controle de temperaturas	
10	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
11	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)	
12	Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall)	
13	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)	
	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	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		





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

<b>C – Nomes, data, carimbos e assinaturas</b>
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 IV**  
**PLANO DE AÇÃO – DATA: DIA/MÊS/ANO**  
**REFERENTE À VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX/SIM – CIMVALPI**

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 SIM – CIMVALPI responsável pela verificação oficial
Representante do estabelecimento (nome, cargo e assinatura):							
Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):							
Assinatura e carimbo do responsável pela equipe de servidores atuantes no estabelecimento:							



**CIMVALPI**

CONSORCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISETORIAL DO VALE DO PIRANGA

## Assinatura do Documento



Documento Assinado Eletronicamente por **SILVERIO JOAQUIM APARECIDO DA LUZ - PRESIDENTE**, CPF: 013.48\*. \*\*6-\*0 em **28/04/2025 09:19:29**, Cód. Autenticidade da Assinatura: 0921.0Z19.428X.Z52A.1624, Com fundamento na Lei Nº 14.063, de 23 de Setembro de 2020.



## Informações do Documento

ID do Documento: **FA1.7E2** - Tipo de Documento: **INSTRUÇÃO NORMATIVA - Nº 65/2025**.

Elaborado por **SILVERIO JOAQUIM APARECIDO DA LUZ**, CPF: 013.48\*. \*\*6-\*0 , em **28/04/2025 - 09:19:28**

Código de Autenticidade deste Documento: 0992.5A19.328R.R71H.2478

A autenticidade do documento pode ser conferida no site:  
<https://zeropapel.cimvalpi.mg.gov.br/verdocumento>

