



Município de Ijuí – Poder Executivo
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural
Serviço de Inspeção Municipal

Instrução Normativa nº 17 de 01 de julho de 2019.

NORMAS TÉCNICAS PARA
IMPLEMENTAÇÃO BOAS PRÁTICAS DE
FABRICAÇÃO NOS
ESTABELECIMENTOS DO SERVIÇO DE
INSPEÇÃO MUNICIPAL:

NORMAS TÉCNICAS PARA IMPLEMENTAÇÃO BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NOS ESTABELECIMENTOS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL em agroindústrias de produtos de origem animal:

a) O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural – SMDR, nos termos do artigo 47, parágrafo terceiro regulamenta os procedimentos de Boas Práticas de Fabricação nos estabelecimentos com registro no SIM.

A - DEFINIÇÕES:

1. Os estabelecimentos registrados no SIM, devem desenvolver, implementar e manter para cada item relacionado abaixo, Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs:

- a) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- b) Controle da qualidade da água;
- c) Higiene e saúde dos manipuladores;
- d) Manejo dos resíduos;
- e) Controle e manutenção de equipamentos;
- f) Controle integrado de pragas;
- g) Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- h) Programa de recolhimento de alimentos.

2. Os POPs devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico, responsável pela operação, responsável legal e ou proprietário do estabelecimento, firmando o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção dos mesmos.

3. A frequência das operações e nome, cargo e ou função dos responsáveis por sua execução devem estar especificados em cada POP;

4. Quando aplicável, os POPs devem relacionar os materiais necessários para a realização das operações assim como os Equipamentos de Proteção Individual.

5. Os POPs devem estar acessíveis aos responsáveis pela execução das operações e aos funcionários do SIM.

6. Os POPs podem ser apresentados como anexo do Manual de Boas Práticas de Fabricação do estabelecimento.

B - PROCEDIMENTOS:

1. Os POPs referentes às operações **de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios** devem conter informações sobre:

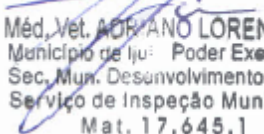
- a. natureza da superfície a ser higienizada;
- b. método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias;



Município de Ijuí – Poder Executivo
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural
Serviço de Inspeção Municipal

2. Os Procedimentos Operacionais Padronizados devem abordar as operações relativas ao **controle da potabilidade da água**, incluindo as etapas em que a mesma é crítica para o processo produtivo, especificando os locais de coleta das amostras, a frequência de sua execução, as determinações analíticas, a metodologia aplicada e os responsáveis. Quando a higienização do reservatório for realizada pelo próprio estabelecimento, os procedimentos devem contemplar os tópicos especificados no item. Nos casos em que as determinações analíticas e ou a higienização do reservatório forem realizadas por empresas terceirizadas, o estabelecimento deve apresentar, para o primeiro caso, o laudo de análise e, para o segundo, o certificado de execução do serviço
3. Os Procedimentos Operacionais Padronizados de **higiene e saúde dos manipuladores**, devem dispor as etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, devem estar documentados em procedimentos operacionais, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução.
4. Os Procedimentos Operacionais Padronizados referente ao **Manejo de Resíduos**, devem estabelecer a frequência e o responsável pelo manejo dos resíduos. Da mesma forma, os procedimentos de higienização dos coletores de resíduos e da área de armazenamento devem ser discriminados
5. Os estabelecimentos devem dispor dos Procedimentos Operacionais Padronizados referente ao **Controle manutenção de equipamentos**, que especifiquem a periodicidade e responsáveis pela manutenção dos equipamentos envolvidos no processo produtivo do alimento, bem como o monitoramento do funcionamento dos mesmos.
6. Os POPs referentes ao **controle integrado de pragas**, devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar programa de controle assinado pelo RT.
7. O estabelecimento deve dispor de procedimentos operacionais para o **Controle de Matéria prima, insumos e embalagens**. Esses procedimentos devem prever o destino dado às matérias-primas, embalagens e ingredientes reprovados no controle efetuado.
8. O **programa de recolhimento de produtos** deve ser documentado na forma de procedimentos operacionais, estabelecendo-se as situações de adoção do programa, os procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto, a forma de segregação dos produtos recolhidos e seu destino final, além dos responsáveis pela atividade.

Ijuí, 01 de Julho de 2019.


Méd. Vet. ADRIANO LORENZONI
Município de Ijuí: Poder Executivo
Sec. Mun. Desenvolvimento Rural
Serviço de Inspeção Municipal
Mat. 17.645,1