

INSTRUÇÃO NORMATIVA SEADRU-SIM NÚMERO 004/2021

A Diretora do Serviço de Inspeção Municipal dos Produtos de Origem Animal e Vegetal – SIM, da Prefeitura Municipal de Mossoró, conforme o que determina o Inciso IV do § 2º, do Art. 2º, da Lei municipal 3.720 de 08 de julho de 2019, resolve estabelecer a presente Instrução Normativa que define o que são vegetais minimamente processados e os Programas de Autocontroles (PACs) mínimos, que deverão ser elaborados e executados nas unidades de manipulação de produtos de origem vegetal minimamente processados, conforme determinam os Incisos VII do Artigo 6º e X do Artigo 10, da Lei municipal 3.720 de 08 de julho de 2019.

O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), no uso de suas atribuições que lhe confere o artigo 128 do Decreto Municipal 5552 de 18 de novembro de 2019, RESOLVE:

Art. 1º - Para efeito desta Instrução Normativa entende-se por vegetais minimamente processados aqueles preparados para consumo e distribuição em estado fresco, próximo ao natural, passando por etapas tais como: lavagem, seleção, descasque, corte e sanitização, processos esses que não venham alterar suas propriedades organolépticas, nem ocasionarem danos mecânicos e ou biológicos nas operações de processamento.

Art. 2º - As unidades beneficiadoras de produtos vegetais frescos minimamente processados tais como frutas, hortaliças, raízes, bulbos e tubérculos, deverão manter as características de identidade e qualidade desses produtos, antes e durante todas as etapas de beneficiamento, até a entrega ao consumidor final, com os devidos registros para a garantia da qualidade e rastreabilidade do (s) produto (s) processado (s).

Art. 3º - Para garantia dos registros de origem e rastreabilidade dos vegetais minimamente processados, no mínimo por dezoito meses a partir da data de rotulagem, as unidades de beneficiamento deverão ter os registros das informações de cada produto, no mínimo de:

I - Nome do produto vegetal recebido;

II – Variedade ou cultivar do produto recebido;

III – Quantidade do produto recebido;

IV – Identificação do lote do produto recebido;

V- Data de recebimento do produto;

VI- Nome ou razão social do fornecedor de cada produto recebido;

VII – Cadastro de Pessoa Física - CPF, Inscrição Estadual, Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica - CNPJ ou Cadastro Geral de Classificação/MAPA do fornecedor;

VIII- Endereço completo, ou quando localizado em zona rural a coordenada geográfica ou Certificado de Cadastro de Imóvel Rural - CCIR do fornecedor de cada produto recebido.

Art. 4º - Programas de Autocontroles (PACs) são programas desenvolvidos pelos estabelecimentos objetivando assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos manipulados. Deverão descrever todos os procedimentos realizados, desde a aquisição da matéria prima, higienização das instalações, potabilidade da água, manejo de resíduos, dentre outros itens, essenciais à produção de alimentos inócuos, até a necessidade de recolhimento. Os elementos de controle mínimos obrigatórios que deverão constar nos PACs, para efeito desta Instrução Normativa, são:

- a) PAC 1 - Controle de matéria-prima e das embalagens;
- b) PAC 2 – Higiene (instalações, equipamentos, móveis e utensílios) e calibração de equipamentos;
- c) PAC 3 - Controle da potabilidade da água e manejo dos resíduos (sólidos e líquidos);
- d) PAC 4 - Higiene e saúde dos manipuladores;
- e) PAC 5 - Controle integrado de vetores e pragas;
- f) PAC 6 - Rastreabilidade e recolhimento de produtos.

Art. 5º- Cada Programa de Autocontrole deverá conter no mínimo:

- a) Capa – Identificação do PAC, número da versão e data;
- b) Sumário - Relação dos tópicos abordados no texto e sua localização no documento;

- c) Descrição dos objetivos;
- d) Descrição detalhada de todos os procedimentos realizados, inclusive procedimentos realizados diante das não conformidades encontradas, ações corretivas adotadas contemplando o destino do produto e verificação da efetividade das ações adotadas;
- e) Descrição de quem são os responsáveis pela execução, pelo monitoramento e registro de todas atividades, além da frequência de verificação de todos os procedimentos operacionais previstos;
- f) Referências;
- g) Assinatura do Responsável Técnico que elaborou os PACs e do proprietário do estabelecimento;
- h) Anexos - Incluir as planilhas de registros e verificação, com locais para assinatura dos responsáveis e demais elementos que acharem necessários.

Art. 6º- Esta Instrução Normativa aplica-se as empresas que manipulam vegetais minimamente processados no município de Mossoró, com registro ou aquelas que desejarem se registrar no SIM. As empresas com registro em vigor, terão até cento e oitenta dias para apresentarem seus PACs conforme esta Instrução Normativa.

Art. 7º: Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Mossoró-RN, 12 de maio de 2021.



Isadora de Menezes Brasil Câmara
Diretora do SIM

“Doe órgãos, doe sangue, doe vida!”
(Lei nº 3.124/14)