



INSTRUÇÃO NORMATIVA SEADRU-SIM NÚMERO 005/2021

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 dispõe sobre a inclusão de estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal- SIM no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), conforme Portaria nº 56, publicada no Diário Oficial da União em 09 de março de 2020;

Considerando ainda a necessidade de regulamentação e padronização dos procedimentos/requisitos para adesão dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal- SIM ao SISBI-POA;

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,

R E S O L V E:

Art. 1º - Os estabelecimentos registrados no SIM poderão solicitar a inclusão no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), obedecendo ao disposto nesta portaria. Parágrafo único: Os estabelecimentos não registrados no SIM deverão seguir as determinações previstas por este, além das contidas nesta portaria.

Art. 2º- Os representantes legais/proprietários dos estabelecimentos interessados em aderir ao SISBI/POA devem solicitar sua inclusão por meio do sistema eletrônico do MAPA e-SISBI, bem como informar oficialmente essa solicitação ao SIM.

Art. 3º - Entendem-se por Programas de Autocontrole os programas desenvolvidos, procedimentos descritos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com o objetivo de assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, constituindo-se pelas Boas Práticas de Fabricação - BPF, pelo Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO e pela Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle - APPCC.



Art. 4º - O Programa de Autocontrole deve ser escrito e uma via impressa, devendo ser protocolada no SIM, para análise prévia e aprovação, contemplando os seguintes itens: a) Identificação completa da empresa, do responsável legal e do responsável técnico, com respectivas assinaturas; b) Organograma da empresa; c) Número da versão, data de revisão e paginação; d) Identificação da equipe de controle de qualidade e suas funções; e) Relação de todos os produtos elaborados com os respectivos números de registro junto ao SIM, capacidade diária de produção e armazenamento; f) Boas Práticas de Fabricação; g) Elementos de controle.

Art. 5º - Os elementos de controle descritos no programa de autocontrole são: a) PAC 1 - Manutenção (instalações, equipamentos industriais, calibração e aferição); b) PAC 2: Ventilação e Iluminação; c) PAC 3: Água de abastecimento e águas residuais; d) PAC 4: Higiene industrial e operacional (PPHO); e) PAC 5: Hábitos higiênicos e saúde dos funcionários; f) PAC 6: Procedimentos sanitários operacionais (PSO); g) PAC 7: Controle integrado de pragas; h) PAC 8. Controle de matéria-prima, ingrediente e material de embalagem; i) PAC 9: Controle de temperatura; j) PAC 10: Controle de formulação de produtos e combate à fraude; k) PAC 11 - Análise laboratorial; l) PAC 12 - Rastreabilidade e recolhimento de produtos; m) PAC 13 - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); n) PAC 14 - Bem estar animal; o) PAC 15 - Identificação, remoção, segregação e destinação do material de risco específico (MER). §1º Os elementos de controle dos PACs 01 a 13 deverão estar implantados em todos os estabelecimentos. § 2º O elemento do PAC 14 deverá estar implantado somente nos abatedouros frigoríficos; §3º O elemento do PAC15 deverá estar implantado, exclusivamente, em abatedouro frigorífico de ruminantes.

Art. 6º - Em cada elemento de controle deve estar descrito, no mínimo: a) Capa - Apresentação e Identificação do PAC; b) Sumário - Relação dos tópicos abordados no texto e sua localização no documento; c) Objetivos - Descrição dos objetivos do PAC d) Referência - Referências legais; e) Campo de aplicação - Descrição de onde o PAC será aplicado; f) Responsabilidades - Descrição de quem são os responsáveis pelo PAC; g) Descrição - Descrição detalhada de todos os procedimentos do PAC; h) Monitoramento das não conformidades, ações corretivas e medidas preventivas - Descrição das ações corretivas e medidas preventivas adotadas frente às não conformidades contemplando o destino do produto e a restauração das condições sanitárias, além da frequência de verificação de todos os procedimentos operacionais previstos; j) Verificação -



Descrição da verificação do PAC; k) Registro - Descrição dos registros do PAC; l) Anexos - Incluir as planilhas, instrutivos, cartazes orientativos, instruções de trabalho e demais anexos;

Art. 7º - A adesão do estabelecimento ao SISBI/POA ficará condicionada ao parecer técnico favorável do Serviço de Inspeção Municipal- SIM que será expedido após a conclusão da análise do Programa de Autocontrole e vistoria técnica na indústria.

Paragrafo- §1º Os estabelecimentos considerados aptos pelo Serviço de Inspeção Municipal- SIM a adesão ao SISBI, receberão um documento oficial, que permitirá a comercialização dos produtos em todo território nacional, conforme Instrução Normativa MAPA 17/2020.

Paragrafo- §2º Os produtos serão comercializados em todo território nacional após a aprovação dos rótulos dos produtos de acordo com as normas estabelecidas pelo SISBI/POA.

Art. 9º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Mossoró, 20 de julho de 2021.

Publique-se e cumpra-se.

Isadora de Menezes Brasil Câmara
Diretora do SIM

“Doe órgãos, doe sangue, doe vida!”

(Lei nº 3.124/14)