



PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO HUMANO
Rua Sete de Setembro, 18 – Centro – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: (37) 3329-1820 e-mail: dev.humano@formiga.mg.gov.br



PORTARIA Nº 02, DE 07 DE MAIO DE 2026.

Dispõe sobre a verificação oficial dos programas de autocontroles nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal e os formulários a serem utilizados

A Secretaria de Desenvolvimento Humano, por meio desta Portaria, considerando a necessidade de realização de verificação oficial dos programas autocontroles para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos dos estabelecimentos registrados,

RESOLVE:

Art. 1º Fica instituída a obrigatoriedade da realização de verificações periódicas oficiais nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 2º Compete ao Serviço de Inspeção Municipal a programação das datas para a realização das verificações oficiais, conforme cronograma previamente elaborado.

Parágrafo único. As verificações ocorrerão sem comunicação prévia aos estabelecimentos. Caso haja indícios de divulgação indevida das datas, a ação fiscal poderá ser cancelada, a fim de preservar sua efetividade.

Art. 3º A frequência das verificações oficiais será definida com base na análise de risco sanitário do estabelecimento, disposta em normas complementares.

§ 1º O SIM poderá ajustar a frequência das verificações considerando o histórico sanitário do estabelecimento.

§ 2º A primeira verificação oficial deverá ocorrer no prazo de até 30 (trinta) dias após o registro do estabelecimento junto ao S.I.M.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO HUMANO
Rua Sete de Setembro, 18 – Centro – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: (37) 3329-1820 e-mail: dev.humano@formiga.mg.gov.br



Art. 4º As verificações oficiais compreenderão:

- I – análise documental dos programas de autocontrole;
- II – avaliação in loco dos procedimentos operacionais e sanitários;
- III – verificação da conformidade dos produtos registrados.

Art. 5º O descumprimento das normas sanitárias implicará na aplicação das medidas cautelares e sanções administrativas previstas em normas complementares.

Art. 6º Os procedimentos de verificação oficial encontram-se descritos no anexo I desta Portaria.

Art. 7º O formulário utilizado para as verificações oficiais (anexo II) também será utilizado para as fiscalizações nos estabelecimentos, respeitando o caráter de inspeção e o cronograma de fiscalizações.

Art. 8º Após a verificação oficial, será entregue ao estabelecimento cópia do relatório de não conformidades (anexo III) contendo todas as não conformidades identificadas.

Art. 9º Após a entrega do relatório de não conformidades o estabelecimento deverá apresentar ao S.I.M., no prazo de 7 (sete) dias úteis, um plano de ação (anexo IV) contendo as seguintes informações:

- I – descrição das não conformidades observadas durante a vistoria;
- II – medidas corretivas e preventivas;
- III – prazos para realização das medidas.

Parágrafo único. O plano de ação deverá ser aprovado pelo S.I.M., o qual acompanhará seu cumprimento.

Art. 10 O não cumprimento das determinações estabelecidas por esta Portaria implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na legislação, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO HUMANO
Rua Sete de Setembro, 18 – Centro – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: (37) 3329-1820 e-mail: dev.humano@formiga.mg.gov.br



Art. 11 Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se a Portaria nº 020, de 03 de setembro de 2024.

Formiga/MG, xx de xxx de 2026.

Paula Carolina Couto Lima
Secretária Municipal de Desenvolvimento Humano

ANEXO I

PROCEDIMENTOS DE VERIFICAÇÃO OFICIAL

1. Classificação dos estabelecimentos

Os estabelecimentos serão classificados em:

- 1) Grupo 1: inspeção permanente (estabelecimentos de abate);
- 2) Grupo 2: inspeção periódica (demais estabelecimentos).

A frequência das verificações será definida com base na análise de risco sanitário, disposto em normas complementares.

2. Diretrizes gerais

O Serviço de Inspeção Municipal deverá dispor de acesso aos programas de autocontrole atualizados e implementados pelos estabelecimentos registrados, os quais servirão de base para a execução das ações de verificação oficial.

A verificação oficial dos programas de autocontrole consiste no conjunto sistemático de ações, procedimentos e análises realizadas pelo S.I.M., com a finalidade de avaliar a





PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO HUMANO
Rua Sete de Setembro, 18 – Centro – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: (37) 3329-1820 e-mail: dev.humano@formiga.mg.gov.br



efetividade dos controles implantados, assegurando a conformidade dos processos e a inocuidade dos produtos de origem animal.

Essa verificação poderá ser realizada *in loco* e/ou de forma documental, abrangendo os procedimentos executados e gerados pelo monitoramento e pela verificação dos programas de autocontrole, além de outros documentos que subsidiem a avaliação.

Para a adequada execução dessas atividades, deverá ser elaborado um plano ou roteiro de inspeção, o qual consiste em um planejamento técnico previamente definido, contemplando, no mínimo:

- I - as áreas de inspeção (AI) e unidades de inspeção (UI);
- II - os pontos de coleta de água;
- IV - os procedimentos sanitários operacionais (PSO);
- V - os pontos críticos de controle definidos no APPCC;
- VI - o mapa de identificação e localização das armadilhas do programa de controle integrado de pragas.

Para fins de padronização das ações de verificação, adotam-se as seguintes definições:

Área de Inspeção (AI): corresponde a cada seção ou setor do estabelecimento, abrangendo equipamentos, instalações, utensílios e estruturas associadas, incluindo forro, paredes, piso, drenos e demais componentes estruturais.

Unidade de Inspeção (UI): consiste na subdivisão da área de inspeção, compreendendo o espaço tridimensional delimitado por piso, paredes e teto, no qual estão inseridos equipamentos, instalações e utensílios, considerando o tempo necessário para a realização da inspeção visual das superfícies. Uma área de inspeção pode ser composta por uma ou mais unidades de inspeção.

As amostragens realizadas no âmbito da verificação oficial dos programas de autocontrole deverão obedecer aos critérios técnicos estabelecidos no quadro 01, garantindo representatividade e confiabilidade dos resultados.

Quadro 01. Amostragem e sistemática da verificação oficial a ser aplicada a cada elemento de controle.

Elemento	Tipo de verificação (in loco ou documental)	Grupo de estabelecimento 01 ou 02	Amostragem mínima (sorteio ou dirigida)	Unidade	Etapa
Manutenção	<i>In loco</i>	1 e 2	10%	AI	*
Água de abastecimento	<i>In loco</i>	1 e 2	10%	Pontos de coleta	*
Controle integrado de Pragas	<i>In loco</i>	1 e 2	5%	Armadilhas e dispositivos de proteção contra o acesso de pragas	*
Higiene industrial e operacional	<i>In loco</i>	1 e 2	5% para pré-operacional	UI	*
	<i>In loco</i>	1 e 2	5% para operacional	UI	*
Higiene e hábitos	<i>In loco</i>	1 e 2	0,5%	Funcionário	*

higiênicos dos funcionários					
Procedimentos sanitários operacionais	<i>In loco</i>	1 e 2	10%	Procedimento	*
Controle de matéria-prima	<i>In loco</i>	1 e 2	100%	Recebimento de matéria-prima referente a 1 produto/lote elaborado	*
	<i>In loco</i>	1 e 2	1%	Recebimento de matéria-prima destinada ao aproveitamento condicional	*
	<i>In loco</i>	1 e 2	1	Recebimento de insumo de produto elaborado	Insumo (ingrediente, material de embalagem)
Controle de temperatura	<i>In loco</i>	1 e 2	5%	Al	*
	<i>In loco</i>	1 e 2	5%	Ul	*
	<i>In loco</i>	1 e 2	1	Operação	*

	<i>In loco</i>	1 e 2	5	Amostras de produto ou/e matéria-prima	*
Programa de Análise de perigos e pontos críticos de controle – APPC	<i>In loco</i>	1	100%	PCC de contaminação fecal, por leite ou ingesta	Monitoramento/ observação direta/corretiva e mensuração direta obrigatória de 30 carcaças das demais espécies, a ser realizada após a passagem das carcaças pelo monitoramento realizado pela empresa
	<i>In loco</i>	1 e 2	50%	Dos demais PCC	Monitoramento/ observação direta/mensuração direta/ação corretiva
Análises laboratoriais de autocontrole	<i>In loco</i>	1 e 2	1	Acompanhamento do procedimento de coleta ou da	*

				realização da técnica analítica	
Análises laboratoriais – atendimentos de requisitos Sanitários os específicos de certificação ou exportação	<i>In loco</i>	1 e 2	1	Acompanhamento do procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica	*
Controle de formulação de produtos e combate à fraude	<i>In loco</i>	1 e 2	1	Produto registrado	Formulação/ processo/ rótulo
Rastreabilidade e recolhimento	<i>In loco</i>	1 e 2	1	Lote de produto elaborado	Produto/ mercado/ recolhimento
Respaldo para certificação oficial	<i>In loco</i>	1 e 2	1	Processo específico para respaldo da certificação sanitária	*
Bem-estar animal	<i>In loco</i>	1	1	Veículo de transporte	Transporte/ desembarque

	<i>In loco</i>	1	5	Curral, gaiola ou pocilga	Lotação/ descanso
	<i>In loco</i>	1	5	Animal	Imobilização ou contenção
	<i>In loco</i>	1	5	Animal	Insensibilização, sangria e escaldagem ou esfolagem
Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)	<i>In loco</i>	1	5	Carcaça, cabeça e intestino	Todos os pontos/ locais de remoção/ segregação
Todos os elementos	documental	1 e 2	3	Dias alterados de registros gerados pela empresa dentro do período avaliado, distintos ou não, para cada elemento	*



3. Elementos de controle

A verificação oficial abrangerá, no mínimo, os seguintes elementos de controle, os quais compõem os programas de autocontrole dos estabelecimentos:

I. Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)

Avaliar se as Als, 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 Als 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 Als 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.

Avaliar se as Als dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e que 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.

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

II - Água de Abastecimento

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 realiza a higienização dos reservatórios de água em uma frequência no mínimo semestral e possui registro dessa higienização.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO HUMANO
Rua Sete de Setembro, 18 – Centro – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: (37) 3329-1820 e-mail: dev.humano@formiga.mg.gov.br



Avaliar se o estabelecimento dispõe de pontos de coleta de águas 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.

III - Controle Integrado de Pragas

Avaliar a eficácia das medidas preventivas e corretivas para impedir o acesso, abrigo e proliferação de vetores e pragas, incluindo inspeção de barreiras físicas, armadilhas e monitoramento.

Avalizar a realização de dedetização do estabelecimento em uma frequência no mínimo semestral ou em casos de infestação.

IV - Higiene Industrial e Operacional

Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as Uls 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.

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.

V - Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários

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.

VI - Procedimentos Sanitários Operacionais

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.

VII - Controle da matéria-prima, ingrediente 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.

As embalagens utilizadas em produtos esterilizados devem ser avaliadas quando a resistência e selagem ou recravação.

VIII - 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.

IX - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

Verificação da implantação, monitoramento, verificação e validação do sistema APPCC, incluindo avaliação dos limites críticos, ações corretivas e registros.

X - Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação)

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* (teste de determinação de teor de água em aves congeladas).

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 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.

XI - Controle de formulação de produtos e combate à fraude

Avaliar se a formulação, processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o aprovado pelo S.I.M. e se garantem a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto de origem animal.

Identificar de adulterações, fraudes ou substituições indevidas.



XII - Rastreabilidade de recolhimento

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 produto do uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto ou mercado.

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.

XIII – Respaldo à certificação oficial (quando aplicável)

Verificação dos requisitos específicos relacionados à certificação sanitária, incluindo controle de produtos destinados a mercados diferenciados.

XIV - Bem-estar animal (quando aplicável)

Avaliar se os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/esfolagem adotados, são executados de acordo com seu plano escrito bem como atendem o disposto na Instrução Normativa nº 03 de 17 de janeiro de 2000 (MAPA).

XV - Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (quando aplicável)

Avaliar se o estabelecimento que abate ruminantes está atendendo seu plano escrito de Material Específico de Risco (MER) em todas as etapas.



ANEXO II

CHECK-LIST DE INSPEÇÃO PERIÓDICA E PERMANENTE

I- IDENTIFICAÇÃO			
Servidor do S.I.M. responsável pela verificação:			
Nome da Empresa:		CNPJ da Empresa:	
Endereço:		Município/UF:	
Proprietário:			
Responsável Técnico:			
Classificação:			
Lista de atividades:			
II- REQUISITOS			
1. PAC 1. MANUTENÇÃO	C	NC	NA
1.1. Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.2. Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.			
1.3. Acesso direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.4. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			

1.5. Estrutura física adequada ao processo produtivo, número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
1.6. Estrutura física desenvolvida sem que haja contrafluxos ou cruzamento de atividades, de modo a evitar a contaminação cruzada.			
1.7. PISO:			
1.7.1. Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados, com declive, impermeável, de cor clara e outros).			
1.7.2. Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
1.8. TETOS:			
1.8.1. Acabamento liso, em cor clara, impermeável, lavável e, quando for o caso, desinfecção.			
1.8.2. Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
1.9. PAREDES E DIVISÓRIAS:			
1.9.1. Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			
1.9.2. Em adequado estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.10. PORTAS:			

1.10.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.10.2. Portas externas com fechamento adequado e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.10.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.11. JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:			
1.11.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.11.2. Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.11.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.12. BLOQUEIO SANITÁRIO / BARREIRA SANITÁRIA:			
1.12.1. Disposto imediatamente antes de adentrar a área de produção.			
1.12.2. Adequadamente fechado e protegido.			
1.12.3. Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.12.4. Possui todos os elementos necessários à higienização das mãos e botas – Lava botas com detergente, escova, pia para higienização das mãos sem contato manual, sabonete antisséptico			

sem odor, papel toalha não reciclado e lixeira com acionamento por pedal.			
1.13. ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES:			
1.13.1. Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.			
1.13.2. De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			
1.14. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA MANIPULADORES:			
1.14.1. Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.14.2. Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos e em número compatível ao número de colaboradores.			
1.14.3. Instalações sanitárias com vasos sanitários, mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			
1.14.4. Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.			
1.14.5. Pisos, paredes, iluminação e ventilação adequados e apresentando satisfatório estado de conservação.			
1.14.6. Instalações sanitárias dotadas de elementos necessários à higiene pessoal, papel higiênico, sabonete líquido inodoro			

antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.14.7. Presença de lixeiras com tampas e acionamentos não manual. Coleta frequente do lixo.			
1.14.8. Armários individuais para todos os manipuladores.			
1.14.9. Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
1.15. LAVATÓRIOS DA ÁREA DE PRODUÇÃO:			
1.15.1. Existência de lavatórios na área de manipulação, dotados de torneira com acionamento não manual.			
1.15.2. Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel, acionados sem contato manual.			
1.16. EQUIPAMENTOS:			
1.16.1. Equipamentos da linha de produção com desenho sanitário e número adequado.			
1.16.2. Possui todos os equipamentos necessários ao desempenho das atividades inerentes à categoria do estabelecimento e aos produtos fabricados.			
1.16.3. Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			

1.16.4. Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
1.16.5. Em adequado estado de conservação e funcionamento.			
1.16.6. Equipamentos destinados a conservação dos alimentos, bem como os destinados ao processamento térmico, possuem medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.			
1.16.7. Existência de planilhas de registro da temperatura adequadamente preenchidas.			
1.16.8. Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva e corretiva.			
1.17. UTENSÍLIOS:			
1.17.1. Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização, em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação realizada.			
1.17.2. Armazenamento em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			
1.17.3. Possui todos os utensílios necessários ao desempenho das atividades inerentes à categoria do estabelecimento e aos produtos fabricados.			
1.18. ILUMINAÇÃO:			

1.18.1. Presença de luz fria e com intensidade adequada às atividades desenvolvidas, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos. Atende a legislações específicas para LUX.			
1.18.2. Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação ou luminárias providas de lâmpadas de LED de polietileno.			
1.18.3. Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores, revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
1.19. VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:			
1.19.1. Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
1.19.2. Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
1.19.3. Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
1.19.4. Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização afixado em local visível.			
1.19.5. Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.			

1.19.6. Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.			
1.19.7. Captação e direção da corrente de ar seguem a direção da área limpa para a área contaminada.			
1.20. ÁGUAS RESIDUAIS:			
1.20.1. Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra o refluxo e a entrada de pragas.			
1.20.2. O tratamento de efluentes é adequado à atividade e está regularizado junto ao órgão competente.			
1.21. CALIBRAÇÃO E CHECAGEM DE INSTRUMENTOS:			
1.21.1. Equipamentos e instrumentos de medição mantidos calibrados e checados periodicamente.			
1.21.2. Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.			
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			
2. PAC 2. ÁGUA DE ABASTECIMENTO	C	NC	NA
2.1. Sistema de abastecimento ligado à rede pública, quando aplicável.			

2.2. Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação, quando aplicável.			
2.3. Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos e mantido limpo			
2.4. Existência de registro de limpeza e desinfecção do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço, em caso de terceirização.			
2.5. Existência de registros da cloração da água.			
2.6. Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.			
2.7. Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
2.8. Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.			
2.9. Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			
2.10. Os pontos de coleta de água estão identificados.			
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			

3. PAC 3. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:	C	NC	NA
3.1. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença, como fezes, ninhos e outros.			
3.2. Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.			
3.3. Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada, com periodicidade semestral.			
3.4. Possui mapa das armadilhas/iscas instaladas.			
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			
4. PAC 4. HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL:	C	NC	NA
4.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
4.2. Frequência de higienização das instalações adequada.			
4.3. Existência de registro da higienização.			
4.4. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
4.5. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			

4.6. A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
4.7. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
4.8. Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas, etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			
5. PAC 5. HIGIENE E HÁBITOS HIGIÊNICOS DOS FUNCIONÁRIOS	C	NC	NA
5.1. Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção, limpos e em adequado estado de conservação.			
5.2. Uniformes são identificados a partir dos dias da semana			
5.3. Existência de lavanderia própria ou terceirização para higienização dos uniformes.			
5.4. Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			
5.5. Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			

5.6. Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
5.7. Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.			
5.8. Ausência de afecções cutâneas, fendas e supurações, sintomas e infecções respiratórias, gastrintestinais e oculares.			
5.9. Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.			
5.10. Existência de registro dos exames realizados.			
5.11. Utilização de Equipamentos de Produção Individual adequados a cada operação.			
5.12. Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.			
5.13. Existência de registros dessas capacitações.			
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			
6. PAC 6. PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS (PSO's)	C	NC	NA
6.1. Procedimentos sanitários operacionais mapeados de acordo com o processo produtivo.			

6.2. Procedimentos sanitários operacionais executados de forma a evitar a contaminação cruzada.			
6.3. Existem registros do monitoramento dos PSO's realizados pela empresa.			
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			
7. PAC 7. CONTROLE DA MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM	C	NC	NA
7.1. Matéria-prima, ingredientes e embalagens são transportados em veículos limpos e adequados a este fim.			
7.2. Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.			
7.3. Matérias-primas, ingredientes e embalagens são inspecionados na recepção.			
7.4. Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).			
7.5. Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
7.6. Critérios estabelecimentos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.			
7.7. Armazenamento da matéria-prima em local adequado e organizado: sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados			

das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
7.8. Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
7.9. Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			
7.10. Rede de triço adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
7.11. Animais destinados ao abate são transportados em veículos adequados e recebidos somente acompanhados de GTA.			
7.12. Matérias-primas, ingredientes e embalagens somente são recebidos acompanhados de nota fiscal.			
7.13. Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados são mantidos em local devidamente identificado e destinados adequadamente.			
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			
8. PAC 8. CONTROLE DE TEMPERATURAS	C	NC	NA
8.1. É realizado o controle de temperatura em todas as etapas do processo de produção do alimento.			
8.2. Existência de registro da temperatura dos equipamentos.			
8.3. Existência de registro da temperatura das áreas de manipulação.			

8.4. Existência de registro da temperatura dos equipamentos de armazenamento e do produto final.			
8.5. Existência de registro da temperatura do veículo transportador.			
8.6. Presença de equipamento para controle de temperatura, quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.			
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			
9. PAC 9. ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC)	C	NC	NA
9.1. Existência de plano APPCC descrito e implantado.			
9.2. Plano APPCC descrito corretamente de acordo com os produtos aprovados.			
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			
10. PAC 10. ANÁLISES LABORATORIAIS	C	NC	NA
10.1. As análises laboratoriais estão descritas com os parâmetros definidos, amostragem e frequência.			
10.2. Os procedimentos de coleta das amostras estão descritos.			
10.3. Existência de cronograma das análises realizadas pelo estabelecimento.			
10.4. O cronograma de análises é cumprido.			

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			
11. PAC 11. CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS E COMBATE À FRAUDE	C	NC	NA
11.1. As formulações e processos de fabricação estão descritos e são seguidos conforme aprovado junto ao órgão fiscalizador.			
11.2. Cada etapa do processo de produção é controlada e registrada com a finalidade de evitar prejuízos ao consumidor.			
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			
12. PAC 12. RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO	C	NC	NA
12.1. Existência de controle da rastreabilidade dos produtos desde o abate, ou recepção da matéria-prima, até à expedição, com notas fiscais ou documentos de respaldo.			
12.2. Existência da rastreabilidade dos animais abatidos, com notas fiscais e GTAs.			
12.3. Existência de programa de recolhimento descrito conforme RDC n.655/2022 da ANVISA.			
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			
13. PAC 13. RESPALDO PARA CERTIFICAÇÃO OFICIAL “Específico para estabelecimentos de abate”	C	NC	NA

13.1. Existência de controle da rastreabilidade dos subprodutos de origem animal não comestíveis, não rotulados, destinados à fábricas de produtos para alimentação animal.			
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			
14. PAC 14. BEM-ESTAR ANIMAL “Específico para estabelecimento de abate”			
14.1. Utilização de equipamento de insensibilização adequado, conforme descrito na portaria n.365 de 2021.			
14.2. O estabelecimento monitora todos os aspectos relativos ao bem-estar animal, desde o transporte até a sangria dos animais, conforme descrito na portaria n.365 de 2021.			
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			
15. PAC 15. IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO (MER) “Específico para abate de bovinos”	C	NC	NA
14.1. O material retirado durante o abate e acondicionado em recipientes identificados e retirado com utensílios específicos para este fim, conforme Portaria SDA N°651 de 2022.			
14.2. O material é pesado ao final do abate, registrado e apresentado ao Serviço Oficial.			
14.3. O material retirado é incinerado adequadamente.			

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			
III - DOCUMENTAÇÃO			
16. ESTABELECIMENTO	C	NC	NA
16.1. O processo de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal, com plantas e memoriais, está atualizado.			
16.2. O estabelecimento está cadastrado no e-SISBI.			
16.3. O estabelecimento apresenta toda sua documentação atualizada			
17. PRODUTOS E ROTULAGEM	C	NC	NA
17.1. A rotulagem dos produtos está de acordo com a legislação vigente.			
17.2. Todos os produtos fabricados estão registrados no Serviço de Inspeção Municipal com processo de fabricação, formulação e croqui do rótulo.			
17.3. Todos os produtos são fabricados conforme fluxograma apresentado e aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.			
17.4. Os produtos estão cadastrados no e-SISBI.			
18. PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE			
18.1. Os programas de autocontrole estão adequadamente descritos.			



PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO HUMANO
Rua Sete de Setembro, 18 – Centro – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: (37) 3329-1820 e-mail: dev.humano@formiga.mg.gov.br



18.2. O programa de autocontrole está sendo aplicado e é compatível com a rotina do estabelecimento.			
18.3. Existem registros auditáveis para todos os programas de autocontrole.			
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			

C- CONFORME / NC- NÃO CONFORME / NA- NÃO SE APLICA

Local e Data: _____

Assinatura e Carimbo do(s) Servidor(es) do SIM responsável(is) pela verificação acima,
com identificação das rubricas

Assinatura do Representante Legal



PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO HUMANO
Rua Sete de Setembro, 18 – Centro – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: (37) 3329-1820 e-mail: dev.humano@formiga.mg.gov.br



QUADRO RESUMO				
ITEM	C	NC	NA	TOTAL
PAC 1				
PAC 2				
PAC 3				
PAC 4				
PAC 5				
PAC 6				
PAC 7				
PAC 8				
PAC 9				
PAC 10				
PAC 11				
PAC 12				
PAC 13				
PAC 14				
PAC 15				
DOCUMENTAÇÃO				
TOTAL				
PORCENTAGEM				



PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO HUMANO
Rua Sete de Setembro, 18 – Centro – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: (37) 3329-1820 e-mail: dev.humano@formiga.mg.gov.br



AÇÕES REALIZADAS DURANTE A VISTORIA

Responsável pelo Estabelecimento:

Nome: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Responsável pela Fiscalização (SIM):

Nome: _____

Cargo: _____

Assinatura: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO HUMANO
Rua Sete de Setembro, 18 – Centro – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: (37) 3329-1820 e-mail: dev.humano@formiga.mg.gov.br



ANEXO IV

PLANO DE AÇÃO PARA CORREÇÃO DE NÃO CONFORMIDADES

ESTABELECIDO _____ Data ____ / ____ / ____

FISCALIZAÇÃO () SUPERVISÃO ()

Número	Não conformidade observada	Medida corretiva proposta	Data proposta para a realização	Medida preventiva proposta	Data e resultado da verificação oficial





PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO HUMANO
Rua Sete de Setembro, 18 – Centro – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: (37) 3329-1820 e-mail: dev.humano@formiga.mg.gov.br



Local e Data _____

Responsável pelo estabelecimento

Responsável do S.I.M.

Assinantes

Veracidade do documento



Documento assinado digitalmente.
Verifique a veracidade utilizando o QR Code ao lado ou acesse o site **verificador-assinaturas.plataforma.betha.cloud** e insira o código abaixo:

ZJL**W3M****QEX****ELN**