INSTRUÇÃO DE TRABALHO Nº 06, DE 04 DE JUNHO DE 2025

Diretrizes básicas para a implantação e execução dos programas de autocontroles (PACs) pelos estabelecimentos registrados.

1. Objetivo

Garantir e determinar a diretrizes da implantação dos programas de autocontrole nos estabelecimentos registrados.

2. Procedimento

Os Programas de Autocontrole entendem-se, a elaboração, a aplicação, o registro, a verificação e a revisão de métodos de controles de processos através das Boas Práticas de Fabricação – BPF, visando a qualidade, sanidade, identidade e inocuidade do produto final.

É de responsabilidade dos estabelecimentos a implantação e implementação, garantindo o funcionamento dos Programas de Autocontrole, devendo seguir as normas e regulamentos técnicos pertinentes. O plano escrito dos PACs deverá ser aprovado, datado e assinados pelo responsável legal e responsável técnico do estabelecimento, que será responsável pela sua implantação;

Todos os programas de autocontrole irão compor de acordo com a atividade desenvolvida pelo estabelecimento; incluem na responsabilidade do responsável técnico o treinamento e capacitação da equipe; a condução dos procedimentos das operações de manipulação de alimentos; monitorização e verificação dos procedimentos e de sua eficiência; revisão das ações corretivas e preventivas; alterações tecnológicas dos processos

Os procedimentos e requisitos fundamentais de higienes para serem desenvolvidas e aplicados nos estabelecimentos registrados ou em processo de registro no Serviço de Inspeção Municipal Consorciado CISAN serão baseados em processo de produção nos seguintes programas de autocontrole, e detalhada em anexo único:

Assinado por 1 pessoa: JULIANA TIEMI YAMAGISHI
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://cisancentral.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/2AD326792EE0432A8B7EC0E216CFDD74

PAC 01	**Manutenção (iluminação, ventilação, calibração, água residual)**
PAC 02	**Água de abastecimento e gelo**
PAC 03	**Manejo de Resíduos**
PAC 04	**Controle Integrados de Pragas**
PAC 05	**Limpeza e Desinfecção/Sanitização (PPHO) – Procedimento Padrão de Higiene Operacional)**
PAC 06	**Higiene, hábito operacionais dos funcionários**
PAC 07	**Procedimento Sanitários Operacionais (PSO)**
PAC 08	**Controle de Matéria Prima, ingredientes e material de embalagem**
PAC 09	**Controle de Temperatura**
PAC 10	**Analise de perigo e pontos críticos de controle (APPCC)**
PAC 11	**Analise laboratoriais**
PAC 12	**Controle de formulação, combate à fraude**
PAC 13	**Rastreabilidade e recolhimento**
PAC 14	**Bem - estar animal**
PAC 15	**Material Especifico de Risco (MER) – Quando Aplicável**

Os programas de autocontrole não necessariamente deverão apresentar em ordem e número dos listados, portanto deverão contemplar todos os tópicos. Os estabelecimentos integrantes do SISBI-POA devem implantar todos os autocontroles descritos, observando os casos não aplicáveis.

Aqueles estabelecimentos que integram o SIM, deve possuir, em primeiros momentos os PACs n ° 01,02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 11, 12, 13, e nos casos de estabelecimentos de abate, também deve ser incluído os PACs n° 14 e 15.

Conforme descrito no Decreto 020/CISAN Central/RO, a implantação dos programas de autocontroles de forma gradual. O estabelecimento terá o prazo os seguintes prazos:

I. 30 dias após o recebimento do título de registro para apresentar o Programa de Boas Práticas de Fabricação e Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO);

II. 60 dias para os Programas de Manutenção, o de Controle Integrado de Pragas, o de Água de Abastecimento, o de análises laboratoriais, bem-estar animal e Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER) - quando aplicáveis;

Assinado por 1 pessoa: JULIANA TIEMI YAMAGISHI
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://cisancentral.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/2AD326792EE0432A8B7EC0E216CFDD74

III. 90 dias os Programas Sanitários Operacionais, Programa de Controle da matéria-prima, ingredientes e material de embalagem, controle de temperaturas e o de higiene e hábitos higiênicos dos funcionários;

IV. 120 dias para o Programa de Controle de Formulação de produtos e combate à fraude, rastreabilidade e recolhimento;

V. 150 Dias para o Programa de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle-APPCC.

Os estabelecimentos classificados como agricultura familiar terão um prazo de 30 (trinta) dias a mais para apresentação e implantação de cada programa de autocontrole.

Os programas de autocontrole (PAC) devem apresentarem:

I. Identificação completa da empresa, do responsável legal e do responsável técnico;
II. Paginação
III. Objetivo
IV. Descrição detalhada de todos os procedimentos que a empresa realiza em sua rotina,
V. Ações preventivas;
VI. Ações corretivas (o que, qual não conformidade (NC), como faz, quando (prazo);
VII. Monitoramento (o que, como, quando e quem)
VIII. Verificação in loco e documental (formas e frequências)
IX. Registro auditáveis (planilhas)
X. Referência bibliográfica
XI. Quadro de controle de revisão ou versões datadas.

Quando na verificação e/ou monitoramento constatar uma não conformidade ou desvio do parâmetro, deve conter a ação corretiva prevista; seguindo da ação corretiva, deve ser reavaliado e registrado se a medida foi efetiva. Em caso de reincidente a não conformidade, o estabelecimento deve revisar o PAC relacionado.

Assinado por 1 pessoa: JULIANA TIEMI YAMAGISHI
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://cisancentral.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/2AD326792EE0432A8B7EC0E216CFDD74

Compete ao SIM consorciado a inspeção, fiscalização, verificação e supervisão da implantação e implementação dos Programas de Autocontroles nos estabelecimentos. O não cumprimento das determinações estabelecidas por esta Instrução implicará sanções administrativas previstas na legislação, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

JULIANA TIEMI YAMAGISHI
Coordenadora do Serviço de Inspeção Sanitária

Assinado por 1 pessoa: JULIANA TIEMI YAMAGISHI
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://cisancentral.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/2AD326792EE0432A8B7EC0E216CFDD74

ANEXO ÚNICO

Descrição para implantação dos programas de autocontrole

PAC 01 – Manutenção: Descrição da manutenção preventiva e corretiva de todas as estruturas e dos equipamentos. Deve contemplar os procedimentos de monitoramento, a identificação das planilhas e a frequência de registro do monitoramento e de manutenção de cada equipamento. Pode ser preventiva que é efetuado com intuito de prolongar a vida útil dos utensílios, equipamentos prevenindo a quebra ou falha; podendo ser também corretiva efetuada após a ocorrência de um pane, quebra ou falha necessitando de reparo.

- Iluminação – descritos os procedimentos que serão adicionados a fim de garantir que a iluminação seja suficiente em toda a área do estabelecimento, principalmente na área de produção; descrição da intensidade da iluminação, frequência, modo de avaliação e forma de proteção das luminárias utilizadas em todos os setores.

- Ventilação – informar os métodos utilizados para prevenção e controle visando a evitar a presença de condensação, odores e vapores, descrever quando aplicável a presença de cortinas de ar ou cortinas de plásticos (PVC transparente), exaustores, prevenção de vapores, e gelo, apresenta controle para evitar alteração das matérias primas e produtos que não sofram alterações

- Calibração – Descrever e identificação de todos os equipamentos utilizados, respectivo faixa de uso e frequência de aferição e calibração;

- Água residual – descrição dos métodos utilizado para controle e prevenção, evitando a formação de água residuais, presença de resíduos sólidos.

PAC 02 – Água de abastecimento e gelo: Descritos os métodos utilizado para controle de água e o tipo de fonte de abastecimento, identificação de todos os pontos de água do estabelecimento, frequência da cloração, aferição de cloro livre e pH, periodicidade de envio das analise laboratoriais; as gelo e água utilizados em contato direto com

Assinado por 1 pessoa: JULIANA TIEMI YAMAGISHI
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://cisancentral.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/2AD326792EE0432A8B7EC0E216CFDD74

alimentos ou com quem entrem em contato com estes devem ser provenientes de água potável;

PAC 03 – Manejo de resíduos: Descrição do sistema recolhido de resíduos, constando o local de acondicionamento, armazenamento, frequência do recolhimento e destinação dos resíduos de acordo com a legislação vigente, evitando a contaminação;

PAC 04 – Controle integrado de Pragas: Descrever a forma do monitoramento do ambiente interno e externo, evitando condições favoráveis ao abrigo ou proliferação de pragas; descrição da armadilha utilizada (isca luminosa, porta isca entre outros), barreira física, mapa de iscas das armadilhas utilizadas e demonstrando os locais, frequência do monitoramento do controle, descrição dos produtos utilizados no estabelecimento e que seja legalmente registrado e permitido ao uso. Em caso de prestação de serviço a empresa deve descrever e obter os comprovantes.

PAC 05 – Limpeza e desinfecção/sanitização (PPHO) - Procedimento Padrão de Higiene Operacional: Descrever os procedimentos de higienização de todas as instalações e os equipamentos, bem como o material utilizado e suas etapas do processo, frequência de como são limpos e desinfetados; lista atualizada dos produtos utilizados devidamente aprovados pelo órgão competente, especificando a finalidade, princípio ativo, concentração, forma de uso, local de armazenamento dos materiais.

PAC 06 – Higiene, habito operacionais dos funcionários: Descrever as boas práticas de manipulação e fabricação pelos manipuladores, apresentando a forma correta de higienização das mãos, antebraços, botas, luvas e uniformes, descrição das categorias de uniformes quando aplicável, local de guardar. Atestado de saúde dos manipuladores atualizado, descrever uma previsão de medida para reduzir riscos em caso de contaminação direta ou indireta, capacitação sobre o procedimento, hábitos higiênicos, monitoramento e verificações, bem como registros dos cronogramas

PAC 07 – Procedimento Sanitário Operacionais (PSO): Descrever os métodos realizados para controlar o procedimento operacionais, como frequência de

Assinado por 1 pessoa: JULIANA TIEMI YAMAGISHI
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://cisancentral.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/2AD326792EE0432A8B7EC0E216CFDD74

monitoramento, capacitação sobre procedimento sanitário, monitoramento, verificação dos autocontroles e seus registos

PAC 08 – Controle de Matéria Prima, Ingrediente e material de embalagem: descrever os critério de avaliação utilizado pelo estabelecimento para selecionar os fornecedores e cadastrar; como é feito e quais são as características observadas durante o recebimento de matérias-primas, ingredientes e embalagens, constando a origem ou registro dos produtos em órgão competente, finalidade e modo de usar; descrevendo o modo de armazenamento, respeitar a validade após aberto; controle do estoque; método de rastreabilidade, descrição da frequência monitorada dos procedimentos.

PAC 09 – Controle de temperatura: descrever os ambientes, equipamentos, procedimentos e matérias-primas ou produtos que necessita de controle de temperatura, as temperaturas devem estar de acordo com a legislação vigente; estabelecer a frequência de mensurações da temperatura.

PAC 10 – Analise de perigo e ponto crítico de controle: descrever a identificação do perigo e do ponto crítico do estabelecimento; estabelecendo o limite crítico; descrever os procedimentos de verificação e monitorização, as ações corretivas e registros de resultados.

PAC 11 – Analise laboratorial: descrever os produtos registrados e matérias-primas utilizados, e os tipos de análises a serem realizadas, estipulando a rotatividade, frequência e quantidade de produtos a serem coletados conforme disposto nas legislações vigentes ou normas complementares; descrever os requisitos de análises de água de abastecimento a serem realizadas, estipulando a rotatividade e a frequência, bem como o cronograma de coleta de amostras as ações a serem adotadas frente a relatórios de ensaios não conformes; descrevendo o método de recolhimento e destinação dos produtos, prevendo simulações de recall.

PAC 12 – Controle de formulação, combate à fraude: descrever os produtos utilizado para a formulação, indicando a quantidade da matéria-prima, ingredientes e aditivos que o compõe, bem como uso de planilhas de controle de pesagem; descrição das

Assinado por 1 pessoa: JULIANA TIEMI YAMAGISHI
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://cisancentral.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/2AD326792EE0432A8B7EC0E216CFDD74

frequências dos monitoramentos, devendo este ser por lote do produto que foi utilizado.

PAC 13 – Rastreabilidade e recolhimento: o programa deve descrever qual o conceito de lote que será utilizado pelo estabelecimento; descrevendo todos os procedimentos de rastreabilidade, desde a entrada da matéria-prima, com a identificação de rastreabilidade de seus fornecedores, até a chegada do produto ao consumidor; descrevendo o método de recolhimento e contemplar situações em que procedimentos de recolhimento serão necessários a serem realizados.

PAC 14 – Bem-estar animal: descrever os procedimentos de transporte, desembarque, lotação, jejum, descanso, condução, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola em estabelecimento que realiza esse processo; descrição das frequências dos monitoramentos.

PAC 15 – Material Especifico de Risco (MER): descrever os procedimentos de remoção, segregação e destinação dos materiais de risco (MER).

Os autocontroles deverão ser enviados ao SIM, contemplando a implantação, o monitoramento, as ações corretivas e a verificação, bem como disponibilizar registros.

Assinado por 1 pessoa: JULIANA TIEMI YAMAGISHI
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://cisancentral.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/2AD326792EE0432A8B7EC0E216CFDD74

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SANEAMENTO DA REGIÃO CENTRAL DE RONDÔNIA
RUA CANINDÉ, 3622 - SETOR INSTITUCIONAL - CNPJ: 10.914.290/0001-32
ARIQUEMES/RO - CEP 76872-872
FONE: (69) 3516-2097

CÓDIGO DE ACESSO
2AD326792EE0432A8B7EC0E216CFDD74

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Este documento foi assinado digitalmente/eletronicamente pelos seguintes signatários nas datas indicadas

Assinante: JULIANA TIEMI YAMAGISHI em 05/06/2025 08:11:05
CPF:***.***-.292-90
Certificadora: CISAN CENTRAL - ROOT

Para verificar a validade das assinaturas acesse o link abaixo
https://cisancentral.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/2AD326792EE0432A8B7EC0E216CFDD74