



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA

PORTARIA SIM nº 02 de 15 de Junho de 2026.

DEFINE AS DIRETRIZES PARA IMPLANTAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (PAC) A SEREM ADOTADOS PELOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE BARRA FUNDA; APROVA OS FORMULÁRIOS DE MONITORAMENTO E DE VERIFICAÇÃO DE AUTOCONTROLES; ESTABELECE A PERIODICIDADE DE VERIFICAÇÃO E OS PRAZOS PARA RESPOSTA ÀS INCONFORMIDADES REGISTRADAS.

ANDRÉ SIGNOR, Prefeito do Município de Barra Funda no uso das atribuições legais que lhe confere o Decreto nº 1.473 de 03 de novembro de 2021 e considerando a necessidade de padronizar a implementação dos Programas de Autocontrole (PAC) e instituir mecanismos de verificação para estes procedimentos,

RESOLVE:

Art. 1º. Fica estabelecido o Roteiro para Implantação dos Programas de Autocontrole na forma do Anexo 1.

Art. 2º. O Serviço Oficial verificará todos os programas, no mínimo, uma vez ao ano, emitindo parecer sobre a conformidade entre o documento e realidade industrial.

§ 1º As datas dos registros verificados e as eventuais inconformidades identificadas durante os procedimentos de verificação oficial dos autocontroles serão registradas em formulários específicos na forma do Anexo 2.

§ 2º O registro das não conformidades nos formulários não isenta o Serviço Oficial da adoção de outras ações fiscais ou administrativas, quando couber.

§ 3º Quando o Serviço Oficial constatar não conformidades em momento diferente da ocasião da verificação oficial deverá tratá-las da mesma forma, aplicando as ações fiscais cabíveis, quando necessário.

Art. 3º Fica estabelecido o modelo de Relatório de Não Conformidade (Anexo 3).

Art. 4º Fica estabelecido o modelo de Plano de Ação (Anexo 4) para as empresas informarem ao SIM de maneira padronizada as ações que serão adotadas;

Art. 5º Fica estabelecido o prazo de 10 dias a contar do recebimento do Formulário de Verificação Oficial dos Elementos de Controle para entregar ao SIM e o Plano de Ação com as ações para regularização das inconformidades;

Art. 6º O SIM avaliará as medidas corretivas e preventivas adotadas pelos estabelecimentos quanto às não conformidades registradas (seja in loco, durante a revisão documental dos registros das empresas; ou no plano de ação) sempre considerando as seguintes questões:

I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

IV – As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Art. 7º Após a avaliação do plano de ação apresentado, o SIM irá comunicar o resultado da avaliação à empresa e acompanhar sua execução.

Art. 8º Fica revogada a Portaria SIM 02 de 27 de Agosto de 2025.

Anexos:

1. Roteiro para implantação dos Programas de Autocontrole;
2. Formulário de Monitoramento Fiscal;
3. Planilha Relatório de Não Conformidade
4. Modelo de Plano de Ação;

Registra-se e publica-se

André Signor
Prefeito Municipal
Barra Funda - RS



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA

Anexos:

1 – Roteiro para implantação dos Programas de Autocontrole

O conjunto de autocontroles constitui o Manual de Boas Práticas de Fabricação, sendo que os estabelecimentos deverão entregar ao Serviço Oficial cópia impressa ou digital do manual contemplando a implementação, o monitoramento, as ações corretivas e a verificação, bem como disponibilizar registros abrangendo as seguintes áreas:

O PAC referentes às operações **Manutenção**:

O objetivo deste procedimento operacional padrão é descrever os procedimentos referentes à manutenção das instalações e equipamentos, em relação à prática da manutenção programada e corretiva, no sentido de manter toda a Empresa em perfeito funcionamento, assim como preservar as características originais das instalações (área física, elétrica, mecânica e hidráulica) e dos equipamentos.

O PAC referentes às operações **Ventilação**:

Estabelecer e manter os procedimentos adequados em relação a ventilação adequada, para o controle de odores, vapores, formação de gelo a fim de garantir a segurança e manutenção das condições sanitárias do estabelecimento durante as operações.

O PAC referentes às operações **Iluminação**:

Descrever e implantar procedimentos de controle de uma iluminação de boa qualidade e intensidade suficiente, a fim de garantir a segurança e manutenção das condições sanitárias do estabelecimento durante as operações. Manter a iluminação com intensidade suficiente em todos os setores da empresa. Garantir que a distribuição e disposição das lâmpadas e luminárias estejam de forma a propiciar a manutenção uniforme da luminosidade requerida, sem formação de zonas de sombreamento em todos os setores. Garantir a qualidade do produto final, com a eliminação de riscos de acidentes com o uso correto de lâmpadas e luminárias.

O PAC referentes às operações **Água de Abastecimento**:

Este programa tem como objetivo garantir a qualidade da água potável de abastecimento no estabelecimento que entra em contato direto ou indiretamente com os alimentos e em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades e que atenda aos padrões fixados pela legislação brasileira vigente.

O PAC referentes às operações **Águas residuais**:

Padronizar e monitorar procedimentos de manejo de águas residuais, compreendendo ações referente à geração, ao recolhimento e drenagem. Tem como objetivo garantir um sistema de coleta de águas residuais eficiente com tubulações próprias onde as águas residuais são recolhidas e direcionadas ao tratamento de efluentes, sem ocasionar acúmulos, odores ou qualquer risco a qualidade dos produtos.

O PAC referentes às operações **Controle Integrado de Pragas**:

O objetivo deste programa de Autocontrole é garantir um controle eficaz contra as pragas que possam ter contato com o ambiente de produção ou envolta dele.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA

O PAC referentes às operações **Limpeza e sanitização – PPHO:**

Estabelecer procedimentos a serem adotados para garantir que as superfícies de contato com o produto estejam em condições adequadas de higiene, incluindo os operadores e o ambiente em geral. Procedimentos estes descritos, desenvolvidos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evitará a contaminação direta ou cruzada e a adulteração do produto, preservando sua qualidade e integridade por meio da higiene antes, durante e depois das operações industriais.

O PAC referentes às operações **Higiene, hábitos higiênicos, e saúde dos operários:**

O objetivo deste procedimento é estabelecer as normas higiene e conduta pessoal dos colaboradores para assegurar que estes as conheçam, entendam e cumpram com a proposta e assegurar que os produtos cheguem aos consumidores com qualidade e livres de qualquer tipo de contaminação. Promover e preservar a saúde dos funcionários da empresa, com base nos riscos aos quais estarão expostos. Submeter todos os candidatos a ingressar na empresa a exames clínicos específicos, e exames médicos, sendo que somente após a aprovação pelo serviço médico da empresa o candidato é aceito na empresa.

O PAC referentes às operações **Procedimento sanitário das operações – PSO:**

O procedimento sanitário operacional tem por objetivo assegurar o ambiente higiênico sanitário das operações industriais, mapear os procedimentos sanitários operacionais considerando o processo produtivo, de forma a evitar condições que possam causar contaminação cruzada, proteger o produto desde a recepção, processamento, manipulação, armazenamento, expedição e transporte, garantir a fabricação de alimentos inócuos ao consumidor.

O PAC referentes às operações **Controle de Matérias primas, ingredientes e material de embalagens:**

Padronizar os procedimentos relacionados à recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens, com a finalidade de manter a padronização, inocuidade e integridade dos produtos recebidos para a elaboração dos produtos com qualidade e segurança.

O PAC referentes às operações **Controle de das temperaturas:**

Proporcionar o controle de temperaturas de produtos, ambientes climatizados, equipamentos e processos que necessitem tratamento térmico, bem como adoção de medidas de controle quando for identificado desvios. Esse conjunto de controles mantém os produtos em condições ambientais apropriadas, para assegurar sua estabilidade.

O PAC referentes às operações **Calibração e aferição de instrumentos de controle do processo:**

Descrever a calibração e os métodos de aferição dos equipamentos utilizados nos controles dos processos, para assegurar condições adequadas à fabricação de produtos, garantindo a inocuidade e qualidade do produto final em conformidade à legislação vigente.

O PAC referentes às operações **Teste microbiológico e físico-químico:**

A realização dos testes microbiológicos e físico-químicas tem como objetivo garantir um produto seguro, adequando às exigências do mercado consumidor e atendendo os padrões estabelecidos pela legislação.

O PAC referentes às operações **Abate Humanitário:**



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA

Estabelecer e padronizar os procedimentos adotados pelo durante o manejo pré-abate e abate, visando o bem estar animal e abate humanitário dos animais, evitando sofrimento dos mesmos

O PAC referentes às operações **Rastreabilidade e Recall:**

Descrever o plano de recolhimento que deverá assegurar que sejam adotados procedimentos eficazes para retirada rápida e completa de qualquer lote pronto, disponível no mercado que possa apresentar danos ao consumidor (perda de inocuidade/qualidade ou de integridade econômica).

O PAC referentes às operações **Treinamento de funcionários:**

Estabelecer os controles dos treinamentos fornecidos aos colaboradores para que estes recebam instrução adequada sobre Boas Práticas de Fabricação, manipulação dos alimentos, higiene pessoal e segurança do trabalho, a fim de garantir que realizem um trabalho produtivo e que evite a contaminação dos alimentos.

O PAC referentes às operações **Controle de fraudes:**

Garantir que os produtos elaborados satisfaçam suas características de qualidade e atendam os requisitos legais não sendo causadores de transtornos alimentares ou que representem dano econômico ao consumidor. Controlar a integridade da matéria-prima, ingredientes e insumos recebidos, evitar a fraude ou adulteração dos produtos elaborados através do controle da formulação executada em relação a aprovada pelo órgão oficial, garantindo as características determinadas nos regulamentos técnicos de identidade e qualidade.

O PAC referentes às operações **Material Específico - MER:**

Fornecer subsídios para padronização das diretrizes para remoção, segregação e destinação dos Materiais de Risco Especificados (MER) de bovinos no estabelecimento.

2. PLANILHA DE VERIFICAÇÃO PERIÓDICA

PLANILHA DE VERIFICAÇÃO

ESTABELECIMENTO		DATA:
SEÇÕES VERIFICADAS		HORA:

POP VERIFICADO	VERIFICAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS -POPS	VERIFICAÇÃO IN LOCO	VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL
	1.MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS		
	2. VENTILAÇÃO		
	3. ILUMINAÇÃO		
	4. ÁGUA DE ABASTECIMENTO		
	5. ÁGUAS RESIDUAIS		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA

	6. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS		
	7. LIMPEZA E SANITIZAÇÃO DE PPHO		
	8. HIGIENE HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS		
	9. PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DAS OPERAÇÕES-PSO		
	10.CONTROLE DE MATÉRIAS- PRIMAS, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGENS		
	11.CONTROLE DE TEMPERATURAS		
	12.CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DO CONTROLE DE PROCESSO		
	13. TESTES MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS		
	14. ABATE HUMANITÁRIO		
	15. RASTREABILIDADE		
	16. TREINAMENTO DE FUNCIONÁRIOS		
	17. CONTROLE DE FRAUDES		
	18.APPC		
	19. Material Específico de Risco- MER		

ITEM REALIZADO	DEMAIS ATIVIDADES DE FISCALIZAÇÃO	
	COLETA OFICIAL	
	VERIFICAÇÃO DE LAUDOS DE ANÁLISES OFICIAIS	
	ACOMPANHAMENTO DE PRODUÇÃO PARA LIBERAÇÃO DE PRODUTOS	
	ENTREGA/ RECEBIMENTOS DE DOCUMENTOS	
	ANÁLISE PRÉVIA DE PROJETOS	
	ANÁLISE DE ROTULAGEM- INSPEÇÃO LOCAL	
	ACOMPANHAMENTO DE SUPERVISÃO	
	OUTROS	
NC N°	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE E AÇÃO FISCAL	VERIFICAÇÃO



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA

OBSERVAÇÕES:		

MÉDICO VETERINÁRIO (ASSINATURA E CARIMBO)	
--	--

Estabelecimento (Responsável- RT-CQ) *caso necessário		DATA	
---	--	------	--

3. Planilha Relatório de Não Conformidade

RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE

NÚMERO		SIM		DATA	
ESTABELECIMENTO					

EMBASAMENTO LEGAL	
ELEMENTO DE INSPEÇÃO	
ENUMERAR AS NÃO CONFORMIDADES DE ACORDO COM O ELEMENTO DE INSPEÇÃO E SUA RESPECTIVA AÇÃO FISCAL	

MÉDICO VETERINÁRIO (ASSINATURA E CARIMBO)			
ESTABELECIMENTO		DATA	



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA

A resposta do estabelecimento deve conter a descrição das ações corretivas para cada não conformidade elencada, com suas respectivas datas de conclusões, ou seja, um Plano de Ação informando as ações imediatas e cronograma de ações planejadas. O documento com o Plano de Ação deverá ser entregue ao serviço oficial no prazo de até 7 (sete) dias úteis do recebimento deste documento.

VERIFICAÇÃO DAS AÇÕES TOMADAS PELO ESTABELECIMENTO			
MÉDICO VETERINÁRIO (ASSINATURA E CARIMBO)		DATA DE ENCERRAMENTO	



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA

4. Modelo de Plano de Ação

Registro de Não Conformidade n°:

(logotipo do estabelecimento)		PLANO DE AÇÃO DO ESTABELECIMENTO					
Estabelecimento				SIM			
N° do Relatório de Supervisão / Relatório de Não Conformidade				Data do Relatório			
ITEM	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	RESPONSÁVEL PELA AÇÃO CORRETIVA	DATA LIMITE PARA ATENDIMENTO	AÇÃO PREVENTIVA	PRAZO DA AÇÃO PREVENTIVA	VERIFICAÇÃO OFICIAL
Assinatura e carimbo:							
Local:				Data:			