



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

**SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL, INDUSTRIAL  
E COMERCIAL DO MUNICÍPIO DE TUPANCIRETÃ**

**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, DE 09 DE JANEIRO DE 2019**

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL, INDUSTRIAL E COMERCIAL, DA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL, INDUSTRIAL E COMERCIAL DO MUNICÍPIO DE TUPANCIRETÃ, no uso da atribuição que lhe conferem a Lei Orgânica do Município de Tupanciretã e Portaria de Nomeação nº 19416 de 02 de janeiro de 2013. Conforme a Lei Municipal nº 3912 de 06 de junho de 2017 e Decreto Municipal nº 5549 de 07 de janeiro de 2019.

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Ficam aprovados os modelos de Planilhas de Verificação Oficial que serão utilizadas nas inspeções permanentes e periódicas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), na forma desta Instrução Normativa.

**Art. 2º** Para os fins desta Instrução Normativa, Verificação Oficial é a verificação realizada pelo SIM contemplando a Verificação Oficial de Rotina e a Verificação Oficial Mensal de POPs (*in loco*), abrangendo todos os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) descritos no Manual de Boas práticas de Fabricação do estabelecimento.

**Art. 3º** Para os fins desta Instrução Normativa ficam adotadas as Planilhas de Verificação Oficial de Rotina para Abatedouro de Aves e Pequenos Animais e para Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos, bem como as Planilhas de Verificações Oficiais Mensais de POPs (*In Loco*), para todos os POPs destas duas classificações de estabelecimento.

**Parágrafo Único.** As referidas planilhas encontram-se nos anexos I, II, III e IV.

**Art. 4º** Esta instrução normativa entra em vigor a partir da data de sua publicação.

Tupanciretã, 10 de janeiro de 2019.

Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial do Município.

Ciente:

Prefeito Municipal.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

**ANEXO I:**

**VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ROTINA**

Estabelecimento: **Abatedouro de Aves Granja São Lucas – SIM 002**

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**1. Procedimento padrão de higiene pré-operacional - PPHO**

Área	Resultado	Descrição da NC	Ação fiscal
Recepção			
Sala de abate/suja			
Sala de evisceração/limpa			
Utensílios/equipamentos			
Vestiário/sanitário			

**2. Barreira sanitária**

	Resultado	Descrição da NC e ação fiscal
Higiene do local		
Organização		
Lavatório de botas		
Lavatório de mãos		
Sabão/álcool gel		

**3. Bem estar animal/Abate humanitário/Insensibilização**

- As aves são submetidas a dieta hídrica mínima de 06 horas.
- O aviário dispõe de bebedouros e comedouros em número suficiente, em bom estado de higiene e conservação.
- A apanha e manuseio das aves é adequada.
- Todos os animais são insensibilizados.
- O método de insensibilização é satisfatório (amperagem e voltagem adequadas).
- Todas as aves são sangradas e o tempo entre insensibilização e sangria não é superior ao recomendado (12 segundos)
- A sangria é eficiente e os animais permanecem um tempo mínimo de 03 minutos nesta etapa, antes de qualquer manipulação.

Ação fiscal em caso de NC: \_\_\_\_\_



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

#### 4. Água de abastecimento

Hora	Ponto	Cloro livre (0,2 a 2 ppm)	Resultado	Descrição da NC e ação fiscal

#### 5. Controle de temperaturas

	Resultado	Ação fiscal
Esterilizadores (Mín. 85 °C)		
Escaldagem (Entre 65-70 °C)		
Resfriamento/schiller (Máx. 10 °C)		
Freezer (Mín. -18 °C)		
Aves congeladas/freezer (Mín. -12 °C)		
Sala de cortes ( $\geq 12$ C)		

#### 6. Higiene dos manipuladores

- ( ) Os funcionários estão usando a barreira sanitária antes de iniciar os trabalhos.
- ( ) Os funcionários estão adequadamente vestidos, unhas curtas e limpas, sem adornos e resfriados/lesões nas mãos.
- ( ) Os funcionários executam os trabalhos dentro das normas de higiene da empresa.

Ação fiscal em caso de NC: \_\_\_\_\_

#### 7. Controle de pragas

- ( ) O pátio está limpo, sem entulhos, lixo, com grama aparada.
- ( ) Proteção de ralos, janelas, portas.
- ( ) As iscas para ratos estão íntegras.
- ( ) Moscas e outras pragas estão ausentes dentro da empresa.

Ação fiscal em caso de NC: \_\_\_\_\_



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

**8. Procedimento sanitário operacional**

- As salas são mantidas em condições higiênicas (paredes, pisos, portas, janelas, ralos, pias, mesas), atentando-se para que não haja contaminação dos produtos.
- As salas estão organizadas.
- O fluxo da produção é respeitado.
- Os produtos são adequadamente embalados e rotulados.
- Há suficiente iluminação e ventilação.

Ação fiscal em caso de NC: \_\_\_\_\_

**9. Verificação Documental**

- O estabelecimento está preenchendo as planilhas de auto controle no momento do monitoramento?
- Existe compatibilidade entre os registros da empresa e os achados da inspeção?
- No caso de algum desvio, as medidas corretivas adotadas estão previstas no plano?
- As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias de equipamentos, instalações e produtos?
- As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

Observações:

---

---

---

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo estabelecimento

Legenda:

**C: conforme; NC: não conforme; NA: não avaliado.**

Em caso de não conformidade em PPHO pré-operacional, não liberar atividades.

As NC (se não solucionadas na hora e/ou repetidas) serão compiladas em notificação mensal. O auto de infração será emitido, dependendo do número de notificações acumuladas, a critério da inspeção local e do histórico da empresa.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

## **INSPEÇÃO ANTE MORTEM**

Estabelecimento: Abatedouro de Aves Granja São Lucas

SIM: 002

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

LOTE	DOCUMENTAÇÃO (GTA, BS) C/NC	Nº DE AVES	MORTOS

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

## **INSPEÇÃO POST MORTEM**

Estabelecimento: Abatedouro de Aves Granja São Lucas

SIM: 002

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

CAUSAS DE CONDENAÇÕES	PARCIAL	TOTAL
ABCESSO		
ADERÊNCIA		
AEROSSACULITE		
ARTRITE		
ASPECTO REPUGNANTE		
CAQUEXIA		
CELULITE		
COLIBACILOSE		
COLIGRANULOMATOSE		
CONTAMINAÇÃO		
CONTUSÃO/FRATURA		
DERMATOSES		
ESCALDAGEM EXCESSIVA		
EVICERAÇÃO RETARDADA		
HIPERTERMIA		
HIPOTERMIA		
MIOPATIA DORSAL CRANIAL		
MIOSITE		
NECROSE		
NEOPLASIA		
OUTRAS CAUSAS		
SALPINGITE		
SANGRIA INADEQUADA		
SEPTICEMIA		
SÍNDROME ASCÍTICA		
SÍNDROME HEMORRÁGICA		
TOTAL		

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

### PLANILHA – MÉTODO DE CONTROLE INTERNO

DATA	PESO INICIAL (Pi)	PESO FINAL (Pf)	RESULTADO ( $\leq 8\%$ )

Fórmula: 
$$A = \frac{Pf - Pi \times 100}{Pi} = 8\%$$



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

**ANEXO II:**

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: Abatedouro de Aves Granja São Lucas

SIM N°: 002

DATA: \_\_/\_\_/\_\_\_\_

	POP 01: Manutenção preventiva das instalações e equipamentos e Águas residuais			
	Verificação Oficial "no local"	C	NC	NA
1	O piso, forro, paredes estão em boas condições de modo que impeçam o alojamento de pragas?			
2	As barreiras sanitárias possuem água, detergente, papel toalha e coletor de papel?			
3	As instalações dos currais, pocilgas e anexos estão em boas condições de uso?			
4	Há pavimentação das áreas externas de circulação de veículos e pessoal?			
5	A área industrial é delimitada com cerca de tela ou muro?			
6	A empresa apresenta dependências mínimas para realizar o processamento a que se dispõe e estão em número suficiente para a atividade executada, incluindo os anexos?			
7	As dependências são utilizadas para o fim a que se destinam?			
8	Há separação entre as áreas limpa e suja do abate?			
9	A iluminação é de tipo adequado e suficiente nas diversas áreas da indústria, em especial nas áreas de inspeção?			
10	Todas as luminárias possuem proteção contra queda e estilhaçamento?			
11	A ventilação/exaustão nas diferentes seções é suficiente?			
12	As aberturas apresentam boas condições de higiene e conservação, com fechamento automático das portas ou telas de proteção quando necessário, evitando o acesso de pragas?			
13	Há pias e higienizadores de utensílios funcionais em todos os locais necessários?			
14	Há renovação constante de água dos higienizadores?			
15	Os equipamentos da indústria apresentam boas condições de higiene e conservação?			
16	Os chuveiros de carcaça são funcionais e possuem pressão adequada?			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

17	Existe estrutura adequada para higienização de caixas e armazenamento das caixas higienizadas?			
18	As portas de expedição favorecem a acoplagem dos veículos transportadores de produtos?			
19	Existe almoxarifado com separação entre área limpa e suja, em boas condições de higiene e organização?			
20	Os resíduos são destinados em local adequado, em bom estado de higiene e conservação e livres de odores indesejáveis?			
21	As câmaras e túneis apresentam boas condições de higiene, conservação e organização?			
22	Os vestiários são mantidos em boas condições de higiene?			
23	Os sanitários são mantidos em boas condições de higiene?			
24	Os locais para guarda de roupas são adequados?			
25	A capacidade de produção está sendo respeitada?			
26	A rede interna de esgotos é dotada de sifões?			
27	O sistema de escoamento das águas residuais é satisfatório?			
28	O sistema de tubulação conduz as águas residuais ao destino correto?			
29	As águas residuais, quando descarregadas diretamente no piso, seguem em contra fluxo com a área de produção?			
30	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo estabelecimento



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: Abatedouro de Aves Granja São Lucas

SIM N°: 002

DATA: \_\_/\_\_/\_\_\_\_

POP 02: Água de Abastecimento				
Verificação Oficial "no local"		C	NC	NA
1	A água recebe tratamento adequado considerando a fonte de captação?			
2	Existe comprovação de que a água de abastecimento atende a legislação para água potável?			
3	Há clorador automático junto ao reservatório?			
4	Frente a um desvio, as ações corretivas estão sendo tomadas conforme descrito no manual?			
5	Os pontos de coleta de água para análise estão identificados?			
6	Há controle diário de cloro nos pontos indicados na planta?			
7	Há provisão de água/água quente/vapor suficiente?			
8	Os reservatórios são mantidos em condições adequadas?			
9	Há controle da hipercloração? (pescado, aves)			
10	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo estabelecimento



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: Abatedouro de Aves Granja São Lucas  
SIM N°: 002

DATA: \_\_/\_\_/\_\_\_\_

	POP 03: Controle integrado de vetores e pragas urbanas			
	Verificação Oficial "no local"	C	NC	NA
1	O ambiente externo impede a entrada de pragas?			
2	O ambiente externo é controlado para evitar a proliferação de pragas e roedores?			
3	Os porta-iscas, recipientes para veneno e armadilhas estão colocados adequadamente?			
4	Todas as áreas internas, bem como as portas e janelas, são mantidas de forma a evitar o acesso e proliferação de pragas?			
5	A armazenagem dos venenos e armadilhas é em local adequado e seguro?			
6	Os produtos utilizados no controle efetivo possuem instruções de uso?			
7	Os produtos utilizados no controle efetivo possuem registro no órgão competente?			
8	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo estabelecimento



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: Abatedouro de Aves Granja São Lucas

SIM N°: 002

DATA: \_\_/\_\_/\_\_

	POP 04: Higienização das instalações, equipamentos e utensílios			
	Verificação Oficial "no local"	C	NC	NA
1	Os equipamentos são desmontados para sua correta higienização?			
2	O estabelecimento executou os procedimentos pré-operacionais previstos no POP antes do início das operações?			
3	O estabelecimento rotineiramente avalia a eficiência do POP para prevenir a contaminação direta dos produtos?			
4	O estabelecimento realiza controle de superfícies ou adota outro procedimento para avaliar se o POP é efetivo?			
5	A higienização compreende todas as fases do processo (remoção sujidades, limpeza com detergente, enxágue, sanitização e enxágue)?			
6	Os produtos químicos utilizados são registrados no órgão competente? (MS)			
7	A avaliação da eficiência da higienização pelo monitor está de acordo?			
8	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo estabelecimento



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)  
Estabelecimento: Abatedouro de Aves Granja São Lucas  
SIM N°: 002 DATA: \_\_/\_\_/\_\_\_\_

POP 05: Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos funcionários				
Verificação Oficial "no local"		C	NC	NA
1	Os funcionários vestem uniformes limpos, completos e em bom estado de conservação?			
2	Os uniformes são de uso exclusivo na área industrial e com identificação da atividade?			
3	Os funcionários e todas as pessoas que eventualmente entram nas seções industriais utilizam a barreira sanitária adequadamente?			
4	São tomadas medidas preventivas aos funcionários portadores de doenças infecciosas ou com lesões passíveis de contaminar o produto, utensílios e equipamentos?			
5	Há monitoramento dos hábitos higiênicos, uniformes, presença de adornos, uso da barreira sanitária pelos funcionários?			
6	Os funcionários e outras pessoas que eventualmente entram nas seções industriais têm apresentação pessoal adequada (livre de adornos, sem esmalte, barbeados, sem lesões)?			
7	Os uniformes e acessórios tais como aventais, gorros e máscaras descartáveis são desprezados após seu uso?			
8	Todos os funcionários que trabalham no interior da indústria possuem atestado de saúde onde conste que estão aptos a manipular alimentos?			
9	Todos os funcionários têm o atestado de saúde renovado anualmente?			
10	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo estabelecimento



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)  
Estabelecimento: Abatedouro de Aves Granja São Lucas  
SIM N°: 002 DATA: \_\_/\_\_/\_\_\_\_

POP 06: Seleção de Matéria-prima e Embalagens				
Verificação Oficial "no local"		C	NC	NA
1	As matérias-primas e embalagens são devidamente identificados?			
2	Existem controles de prazo de validade e características sensoriais no recebimento?			
3	A empresa faz o controle de temperatura das matérias-primas recebidas, quando aplicável?			
4	As matérias-primas recebidas são mantidas sob temperaturas compatíveis com sua natureza?			
5	As embalagens secundárias estão separadas das embalagens primárias?			
6	A matéria-prima recebida tem inspeção compatível, quando for o caso?			
7	As matérias primas recebidas são mantidas e acondicionadas em local e de maneira adequada?			
8	Há formulários para o recebimento de matérias-primas, ingredientes e embalagens?			
9	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo estabelecimento



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)  
Estabelecimento: Abatedouro de Aves Granja São Lucas  
SIM N°: 002 DATA: \_\_/\_\_/\_\_\_\_

POP 07: Controle de Temperaturas				
Verificação Oficial "no local"		C	NC	NA
1	O estabelecimento possui equipamentos de mensuração de temperatura em todos os ambientes onde a temperatura deve ser controlada?			
2	O estabelecimento está efetuando as mensurações de temperatura em todos os ambientes com temperatura controlada na frequência prevista?			
3	A temperatura dos equipamentos os quais existem limites de temperatura é controlada?			
4	A temperatura do produto nas diferentes etapas do processo que requerem controle é realizada?			
5	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo estabelecimento



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: Abatedouro de Aves Granja São Lucas

SIM N°: 002

DATA: \_\_/\_\_/\_\_\_\_

	POP 08: Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo			
	Verificação Oficial "no local"	C	NC	NA
1	Os instrumentos e dispositivos de controle de temperatura são sistematicamente aferidos e calibrados?			
2	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo estabelecimento





**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)  
Estabelecimento: Abatedouro de Aves Granja São Lucas  
SIM N°: 002 DATA: \_\_/\_\_/\_\_\_\_

	POP 9: Abate humanitário			
	Verificação Oficial "no local"	C	NC	NA
1	O período de jejum (dieta hídrica) mínimo é respeitado?			
2	A condução/apanha é adequada?			
3	A acomodação pré-abate dos animais respeita as normas de bem estar animal?			
4	Há conforto térmico no pré-abate?			
5	O tempo de espera até o momento da insensibilização está de acordo com o POP?			
6	A insensibilização é satisfatória e todos os animais são insensibilizados?			
7	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo estabelecimento



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)  
Estabelecimento: Abatedouro de Aves Granja São Lucas  
SIM N°: 002 DATA: \_\_/\_\_/\_\_\_\_

	POP 10: <i>Recall</i>			
	Verificação Oficial "no local"	C	NC	NA
1	A empresa possui controle da destinação dos produtos?			
2	A empresa é capaz de efetuar recolhimento de produtos que apresentem alguma análise microbiológica ou físico-química NC, de maneira célere?			
3	A empresa monitora adequadamente a embalagem, resfriamento/congelamento dos produtos?			
4	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo estabelecimento



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: Abatedouro de Aves Granja São Lucas  
SIM N°: 002

DATA: \_\_/\_\_/\_\_

POP 11: Treinamento dos funcionários				
	Verificação Oficial "no local"	C	NC	NA
1	Existe lista de presença dos treinamentos?			
2	Existe conteúdo programático dos treinamentos?			
3	Existe associação entre as não conformidades dos outros POP's com o POP treinamento de funcionários?			
4	No programa de treinamento está prevista a reciclagem dos funcionários?			
5	Os treinamentos são aplicados na admissão dos funcionários de acordo com a sua função?			
6	Os ministrantes do treinamento são capacitados para tal atividade?			
7	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo estabelecimento



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)  
Estabelecimento: Abatedouro de Aves Granja São Lucas  
SIM N°: 002 DATA: \_\_/\_\_/\_\_\_\_

POP 12: Controle de fraudes				
	Verificação Oficial "no local"	C	NC	NA
1	A empresa monitora/executa os métodos de controle de fraudes previstos no POP?			
2	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo estabelecimento



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

**ANEXO III:**

**LISTA DE VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ROTINA**

Estabelecimento: **Fábrica de derivados de produtos cárneos (embutidos) – SIM 003**

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

1. Procedimento padrão de higiene ( ) pré-operacional ( ) operacional

Área	Resultado	Descrição da NC	Ação fiscal
Recepção da Matéria-prima	( )		
Vestiário/sanitário	( )		
Barreira Sanitária	( )		
Sala de processamento	( )		
Sala de ingredientes e embalagens	( )		
Sala de cozimento	( )		
Sala de defumação	( )		
Sala de cura	( )		
Sala de Expedição	( )		

2. Água de abastecimento

Cloro residual livre (0,2 – 2 ppm): \_\_\_\_\_ ppm ( ) Horário: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ ppm ( ) Horário: \_\_\_\_\_

Ação fiscal em caso de NC:

\_\_\_\_\_

3. Higiene e saúde dos manipuladores

	Resultado	Descrição da NC e Ação Fiscal
Higiene corporal (barbas, unhas)		
Uniforme/botas		
Uso do lavatório (botas, mãos)		

4. Matéria-prima armazenada

	Resultado	Descrição da NC e Ação Fiscal
Higiene da câmara fria		
Procedência da MP		
Prazo de validade da MP		
Temperatura da MP (Máx. 7 °C)		
Acondicionamento da MP		
Organização da câmara		
Temperatura da câmara (-1 a 4 °C)		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

5. Sala de processamento – Procedimento sanitário das operações

	Resultado	Descrição da NC e Ação Fiscal
Higiene da sala		
Higiene do esterilizador		
Temp. do esterilizador (Mín. 85 °C)		
Higiene dos utensílios/equipam.		
Organização da seção		
Fluxo de produção		
Processo de produção		
Identificação dos produtos		
Temperatura da sala (Até 16 °C)		

6. Sala de ingredientes/embalagens

	Resultado	Descrição da NC e Ação Fiscal
Higiene da sala		
Higiene dos utensílios		
Identificação dos materiais		
Organização dos materiais		

7. Sala de cozimento

	Resultado	Descrição da NC e Ação Fiscal
Higiene da sala		
Higiene dos utensílios		
Iluminação/ventilação/exaustão		

8. Sala de defumação

	Resultado	Descrição da NC e Ação Fiscal
Higiene da sala		
Organização dos produtos		
Temperatura de defumação		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

9. Sala de cura - Produtos prontos – Temperatura ambiente

	Resultado	Descrição da NC e Ação Fiscal
Higiene da sala		
Higiene dos utensílios		
Organização dos produtos		
Qualidade dos produtos defumados		
Identificação (datas) dos produtos		
Iluminação/ventilação		

10. Sala de expedição – Produtos prontos – Resfriados e congelados

	Resultado	Descrição da NC e Ação Fiscal
Higiene da sala		
Higiene dos freezers		
Organização dos produtos		
Temp. dos produtos congelados		
Data fabricação/validade		
Temperatura do freezer		
Iluminação/ventilação		

11. Controle integrado de pragas

	Resultado	Descrição da NC e Ação Fiscal
Proteção de portas/janelas/ ralos		
Presença de pragas		
Armadilhas		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

12. Verificação Documental

- ( ) O estabelecimento está preenchendo as planilhas de auto controle no momento do monitoramento?
- ( ) Existe compatibilidade entre os registros da empresa e os achados da inspeção?
- ( ) No caso de algum desvio, as medidas corretivas adotadas estão previstas no plano?
- ( ) As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias de equipamentos, instalações e produtos?
- ( ) As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

13. Observações:

---

---

---

---

---

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo estabelecimento

Legenda:

**C: conforme    NC: não conforme    NA: não avaliado**

Em caso de não conformidade em PPHO pré-operacional, não liberar atividades.

As NC (se não solucionadas na hora e/ou repetidas) serão compiladas em notificação mensal. O auto de infração será emitido, dependendo do número de notificações acumuladas, a critério da inspeção local e do histórico da empresa.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

**ANEXO IV:**

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: **Fábrica de derivados de produtos cárneos (embutidos) – SIM 003**

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

	POP 01: Manutenção preventiva das instalações e equipamentos e Águas residuais			
	Verificação Oficial "no local"	C	NC	NA
1	O piso, forro, paredes estão em boas condições de modo que impeçam o alojamento de pragas?			
2	As barreiras sanitárias possuem água, detergente, papel toalha e coletor de papel?			
3	As instalações dos currais, pocilgas e anexos estão em boas condições de uso?			
4	Há pavimentação das áreas externas de circulação de veículos e pessoal?			
5	A área industrial é delimitada com cerca de tela ou muro?			
6	A empresa apresenta dependências mínimas para realizar o processamento a que se dispõe e estão em número suficiente para a atividade executada, incluindo os anexos?			
7	As dependências são utilizadas para o fim a que se destinam?			
8	Há separação entre as áreas limpa e suja do abate?			
9	A iluminação é de tipo adequado e suficiente nas diversas áreas da indústria, em especial nas áreas de inspeção?			
10	Todas as luminárias possuem proteção contra queda e estilhaçamento?			
11	A ventilação/exaustão nas diferentes seções é suficiente?			
12	As aberturas apresentam boas condições de higiene e conservação, com fechamento automático das portas ou telas de proteção quando necessário, evitando o acesso de pragas?			
13	Há pias e higienizadores de utensílios funcionais em todos os locais necessários?			
14	Há renovação constante de água dos higienizadores?			
15	Os equipamentos da indústria apresentam boas condições de higiene e conservação?			



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

16	Os chuveiros de carcaça são funcionais e possuem pressão adequada?			
17	Existe estrutura adequada para higienização de caixas e armazenamento das caixas higienizadas?			
18	As portas de expedição favorecem a acoplagem dos veículos transportadores de produtos?			
19	Existe almoxarifado com separação entre área limpa e suja, em boas condições de higiene e organização?			
20	Os resíduos são destinados em local adequado, em bom estado de higiene e conservação e livres de odores indesejáveis?			
21	As câmaras e túneis apresentam boas condições de higiene, conservação e organização?			
22	Os vestiários são mantidos em boas condições de higiene?			
23	Os sanitários são mantidos em boas condições de higiene?			
24	Os locais para guarda de roupas são adequados?			
25	A capacidade de produção está sendo respeitada?			
26	A rede interna de esgotos é dotada de sifões?			
27	O sistema de escoamento das águas residuais é satisfatório?			
28	O sistema de tubulação conduz as águas residuais ao destino correto?			
29	As águas residuais quando descarregadas diretamente no piso seguem em contra fluxo com a área de produção?			
30	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo estabelecimento



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: **Fábrica de derivados de produtos cárneos (embutidos) – SIM 003**

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

POP 02: Água de Abastecimento				
Verificação Oficial "no local"		C	NC	NA
1	A água recebe tratamento adequado considerando a fonte de captação?			
2	Existe comprovação de que a água de abastecimento atende a legislação para água potável?			
3	Há clorador automático junto ao reservatório?			
4	Frente a um desvio, as ações corretivas estão sendo tomadas conforme descrito no manual?			
5	Os pontos de coleta de água para análise estão identificados?			
6	Há controle diário de cloro nos pontos indicados na planta?			
7	Há provisão de água/água quente/vapor suficiente?			
8	Os reservatórios são mantidos em condições adequadas?			
9	Há controle da hipercloração? (pescado, aves)			
10	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo estabelecimento



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: **Fábrica de derivados de produtos cárneos (embutidos) – SIM 003**

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

POP 03: Controle integrado de pragas				
Verificação Oficial "no local"		C	NC	NA
1	O ambiente externo impede a entrada de pragas?			
2	O ambiente externo é controlado para evitar a proliferação de pragas e roedores?			
3	Os porta-iscas, recipientes para veneno e armadilhas estão colocados adequadamente?			
4	Todas as áreas internas, bem como as portas e janelas, são mantidas de forma a evitar o acesso e proliferação de pragas?			
5	A armazenagem dos venenos e armadilhas é em local adequado e seguro?			
6	Os produtos utilizados no controle efetivo possuem instruções de uso?			
7	Os produtos utilizados no controle efetivo possuem registro no órgão competente?			
8	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo estabelecimento



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: **Fábrica de derivados de produtos cárneos (embutidos) – SIM 003**

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

	POP 04: Higienização das instalações, equipamentos e utensílios			
	Verificação Oficial "no local"	C	NC	NA
1	Os equipamentos são desmontados para sua correta higienização?			
2	O estabelecimento executou os procedimentos pré-operacionais previstos no PPHO antes do início das operações?			
3	O estabelecimento rotineiramente avalia a eficiência do PPHO para prevenir a contaminação direta dos produtos?			
4	O estabelecimento realiza controle de superfícies ou adota outro procedimento para avaliar se o PPHO é efetivo?			
5	A higienização compreende todas as fases do processo (remoção sujidades, limpeza com detergente, enxágue, sanitização e enxágue)?			
6	Os produtos químicos utilizados são registrados no órgão competente? (MS)			
7	A avaliação da eficiência da higienização pelo monitor está de acordo?			
8	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo estabelecimento



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: **Fábrica de derivados de produtos cárneos (embutidos) – SIM 003**

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

	POP 05: Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos funcionários			
	Verificação Oficial "no local"	C	NC	NA
1	Os funcionários vestem uniformes limpos, completos e em bom estado de conservação?			
2	Os uniformes são de uso exclusivo na área industrial e com identificação da atividade?			
3	Os funcionários e todas as pessoas que eventualmente entram nas seções industriais utilizam a barreira sanitária adequadamente?			
4	São tomadas medidas preventivas aos funcionários portadores de doenças infecciosas ou com lesões passíveis de contaminar o produto, utensílios e equipamentos?			
5	Há monitoramento dos hábitos higiênicos, uniformes, presença de adornos, uso da barreira sanitária pelos funcionários?			
6	Os funcionários e outras pessoas que eventualmente entram nas seções industriais têm apresentação pessoal adequada (livre de adornos, sem esmalte, barbeados, sem lesões)?			
7	Os uniformes e acessórios tais como aventais, gorros e máscaras descartáveis são desprezados após seu uso?			
8	Todos os funcionários que trabalham no interior da indústria possuem atestado de saúde onde conste que estão aptos a manipular alimentos?			
9	Todos os funcionários têm o atestado de saúde renovado anualmente?			
10	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo estabelecimento



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: **Fábrica de derivados de produtos cárneos (embutidos) – SIM 003**

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

POP 06: Controle de Matéria-prima, Ingredientes e Embalagens				
Verificação Oficial "no local"		C	NC	NA
1	As matérias-primas, ingredientes e embalagens são devidamente identificados?			
2	Existem controles de prazo de validade e características sensoriais no recebimento?			
3	A empresa faz o controle de temperatura das matérias-primas recebidas, quando aplicável?			
4	As matérias-primas recebidas são mantidas sob temperaturas compatíveis com sua natureza?			
5	As embalagens secundárias estão separadas das embalagens primárias?			
6	A matéria-prima recebida tem inspeção compatível, quando for o caso?			
7	As matérias primas recebidas são mantidas e acondicionadas em local e de maneira adequada?			
8	Há formulários para o recebimento de matérias-primas, ingredientes e embalagens?			
9	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo estabelecimento



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: **Fábrica de derivados de produtos cárneos (embutidos) – SIM 003**

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

POP 07: Controle de Temperaturas				
Verificação Oficial "no local"		C	NC	NA
1	O estabelecimento possui equipamentos de mensuração de temperatura em todos os ambientes onde a temperatura deve ser controlada?			
2	O estabelecimento está efetuando as mensurações de temperatura em todos os ambientes com temperatura controlada na frequência prevista?			
3	A temperatura dos equipamentos os quais existem limites de temperatura é controlada?			
4	A temperatura do produto nas diferentes etapas do processo que requerem controle é realizada?			
5	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo estabelecimento





**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: **Fábrica de derivados de produtos cárneos (embutidos) – SIM 003**

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

	POP 08: Calibração e aferição de instrumentos de controle do processo			
	Verificação Oficial "no local"	C	NC	NA
1	Os instrumentos e dispositivos de controle de temperatura são sistematicamente aferidos e calibrados?			
2	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo estabelecimento



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: **Fábrica de derivados de produtos cárneos (embutidos) – SIM 003**

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

	POP 09: <i>Recall</i>			
	Verificação Oficial "no local"	C	NC	NA
1	A empresa possui controle da destinação dos produtos?			
2	A empresa é capaz de efetuar recolhimento de produtos que apresentem alguma análise microbiológica ou físico-química NC ou presença de sujidades e/ou material estranho que possa ter contaminado todo o lote, de maneira célere?			
3	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo estabelecimento



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ**  
**Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**  
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000  
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: [simtupa@yahoo.com](mailto:simtupa@yahoo.com)

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: **Fábrica de derivados de produtos cárneos (embutidos) – SIM 003**

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

	POP 10: Treinamento dos funcionários			
	Verificação Oficial "no local"	C	NC	NA
1	Existe lista de presença dos treinamentos?			
2	Existe conteúdo programático dos treinamentos?			
3	Existe associação entre as não conformidades dos outros POP's com o POP treinamento de funcionários?			
4	No programa de treinamento está prevista a reciclagem dos funcionários?			
5	Os treinamentos são aplicados na admissão dos funcionários de acordo com a sua função?			
6	Os ministrantes do treinamento são capacitados para tal atividade?			
7	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

\_\_\_\_\_  
Serviço de Inspeção Municipal

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo estabelecimento