

PORTARIA/SEAPE Nº 11

PORTARIA Nº 11, DE 30 DE MARÇO DE 2025

Dispõe sobre a implantação e implementação dos Programas de Autocontrole (PAC) em estabelecimentos de produtos origem animal, registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Paraíso do Tocantins.

O SECRETÁRIO DA SECRETARIA DE AGRICULTURA E PECUÁRIA, no exercício das suas atribuições legais, conferidas pela Lei Orgânica Municipal, artigo 105 e seus respectivos incisos;

considerando a realização da prévia inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal a que se referem a Lei Federal nº 1.283/1950, o Decreto Federal nº 9.013/2017 e suas atualizações, a Lei Municipal 2.324/2024 que institui o serviço de inspeção municipal e o Decreto 1.231/2025 que a regulamenta;

considerando a Portaria MAPA nº 368, de 04 de setembro de 1997, que aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos;

considerando a Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 do Ministério da Saúde que aprova o Regulamento Técnico das Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos/Industrializadores de Alimentos;

considerando a adoção de um modelo de inspeção sanitária baseando-se em controle de processos, fundamentando-se na inspeção contínua e sistemática dos fatores que, de alguma forma, podem interferir na qualidade higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos de origem animal entregues para o consumo da população, acompanhando os avanços da legislação no tocante às responsabilidades dos fabricantes;

considerando os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal que requeiram vistas ao reconhecimento de equivalência ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte -SUSAF pela Secretaria de Agricultura e Pecuária do Tocantins ou ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária/ Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal- SUASA/SISBI-POA, pelo Ministério da Agricultura e Pecuária;

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer os requisitos mínimos para os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal desenvolverem e implementarem programas de autocontrole com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a segurança dos seus produtos.

Art. 2º Entende-se por Programas de Autocontrole os procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos.

Art. 3º A implantação e implementação dos Programas de Autocontrole é de responsabilidade dos proprietários ou responsáveis legais dos estabelecimentos de produtos de origem animal com registro no SIM/POA.

Parágrafo único. O responsável legal pelo estabelecimento deve garantir que seus produtos e serviços atendam aos requisitos de inocuidade, de identidade, de qualidade e de segurança estabelecidos em legislação.

Art. 4º Os procedimentos de controle descritos nos Programas de Autocontrole do estabelecimento devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável legal do estabelecimento e pelo Responsável Técnico.

§ 1º Nos casos de atualização de procedimentos, devem ser especificados no programa o item revisado e a data da revisão.

§ 2º Os Programas de Autocontrole da empresa, assim como seus registros, deverão ser arquivados no estabelecimento e disponibilizados para a fiscalização, sempre que solicitados.

Art. 5º Os programas de autocontrole serão definidos pelo estabelecimento em consonância a sua realidade e deverão atender, no mínimo, aos Elementos de Controle-EC, relacionados a seguir:

1. Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração);
Água de Abastecimento e gelo;
Controle Integrado de Pragas;
Higiene Industrial e Operacional (HIO);
Higiene e Hábitos Higiênicos dos Colaboradores;
Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO);
Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem;
Controle de temperaturas;
Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);
Análises laboratoriais (Programas de autocontrole);
Controle de formulação de produtos e combate à fraude;
Rastreabilidade e recolhimento;
Bem-estar animal (BEA);
Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)

§1º O EC número 13 é obrigatório para estabelecimentos onde se realize o recebimento, manejo, obtenção de matéria-prima de animais vivos em atividade correlacionada a produção;

§2º O elemento 14 é obrigatório apenas para os estabelecimentos que abatem ruminantes.

Art. 6º No Programa de Autocontrole, para cada elemento constante no art. 5º, os itens devem estar descritos e deverão abordar as descrições conforme ANEXO I.

Art. 7º. Sempre que os PACs apresentados forem avaliados como inconformes pela fiscalização, a empresa deve promover sua reavaliação e adequação para garantir a inocuidade de seus produtos ao consumidor.

Art.8º A verificação do cumprimento dos programas de autocontroles será realizada pelo médico-veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, e se dará por meio de avaliação *in loco* e/ou documental.

Art.9º Todos os elementos de controle elencados no art. 5º devem ser verificados pelo SIM no mínimo uma vez por ano.

Art. 10º Os estabelecimentos registrados no SIM terão o prazo de 12 meses, contados da publicação desta portaria, para implementação dos elementos do seu programa de autocontrole.

Art. 11. O não cumprimento do disposto na presente Portaria sujeitará o infrator às sanções previstas na legislação pertinente, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

Art. 12. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Publique-se.

WEDSON ARAÚJO SANTOS
Secretário Municipal de Agricultura e Pecuária

ANEXO I da Portaria Nº 11 de 17 de março de 2025.

PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

1. Frequência das verificações oficiais dos autocontroles

Os estabelecimentos estão classificados em razão da frequência de verificação oficial dos autocontroles conforme descritos na tabela abaixo:

Elemento	Tipo de Verificação	Caráter de inspeção	Frequência
1-Manutenção	<i>in loco</i>	Periódico e permanente	Periódico: no mínimo 1x ao ano Permanente: diário
2-Água de abastecimento e gelo	<i>in loco</i>	Periódico e permanente	Periódico: no mínimo 1x ao ano Permanente: diário
3-Controle integrado de pragas	<i>in loco</i>	Periódico e permanente	Periódico: no mínimo 1x ao ano Permanente: diário
4-Higiene industrial e operacional (HIO)	<i>in loco</i>	Periódico e permanente	Periódico: no mínimo 1x ao ano Permanente: diário
5-Higiene e hábitos higiênicos dos colaboradores	<i>in loco</i>	Periódico e permanente	Periódico: no mínimo 1x ao ano Permanente: diário
6-Procedimento Sanitário Operacional (PSO)	<i>in loco</i>	Periódico e permanente	Periódico: no mínimo 1x ao ano Permanente: diário
7-Controle de matéria-prima, ingrediente e material de embalagem	<i>in loco</i>	Periódico e permanente	Periódico: no mínimo 1x ao ano Permanente: diário
8-Controle de temperatura	<i>in loco</i>	Periódico e permanente	Periódico: no mínimo 1x ao ano Permanente: diário

9-Programa de Análise de Perigos e Ponto Crítico de Controle (APPCC)	<i>in loco</i>	Periódico e permanente	Periódico: no mínimo 1x ao ano Permanente: diário
10-Análises Laboratoriais	<i>in loco</i>	Periódico e permanente	Periódico: no mínimo 1x ao ano Permanente: diário
11- Controle de Formulação e combate à fraude	<i>in loco</i>	Periódico e permanente	Periódico: no mínimo 1x ao ano Permanente: diário
12- Rastreabilidade e Recolhimento	<i>in loco</i>	Periódico e permanente	Periódico: no mínimo 1x ao ano Permanente: diário
13- Bem-estar animal (BEA)	<i>in loco</i>	Periódico e permanente	Periódico: no mínimo 1x ao ano Permanente: diário
14-Material de risco especificado (MER)	<i>in loco</i>	Permanente	Permanente: diário

Na confecção e implantação do PAC, deverão ser considerados, entre outras, as seguintes orientações em cada programa de controle:

1	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)
----------	--

O estabelecimento deve descrever:

- A natureza das instalações como, por exemplo, forro, teto, paredes, pisos, portas, janelas e outros pertinentes das áreas internas e externas;
- A natureza dos equipamentos e utensílios;
- Os tipos de manutenção preventiva e corretiva de instalações e equipamentos;
- A localização, do tipo de iluminação (natural e artificial) e da constituição das luminárias, incluindo a forma de proteção em todos os setores, quando necessário;
- A intensidade (em lux) da iluminação, frequência e modo de avaliação, quando necessário;
- O sistema de ventilação incluindo os métodos utilizados para prevenção e controle visando evitar a formação de vapores, condensação e gelo incluindo, quando aplicável, janelas, telas, cortinas de ar, cortinas de plástico (PVC transparente) e exaustores em todos os setores;
- A previsão da formação de vapores, condensações e gelo em áreas específicas e o controle para evitar alteração das matérias-primas e produtos;
- O sistema de drenagem das águas residuais contemplando ralos, canaletas, declividade do piso e fluxo das águas servidas;
- Os métodos utilizados para prevenção e controle visando evitar a formação de água residual, presença de resíduos sólidos e o refluxo de gases no piso e nos equipamentos.
- O conceito de calibração e aferição;
- Como ocorre a identificação de todos os instrumentos de controle utilizados, as respectivas faixas de uso, os desvios aceitáveis e a frequência de aferição e calibração;
- O procedimento de aferição e calibração dos instrumentos.

2	Água de Abastecimento
----------	------------------------------

O estabelecimento deve descrever:

- O sistema de captação de água de abastecimento, contemplando tipo de fonte, vazão, quantidade de reservatórios, capacidade;
- Os métodos utilizados para o tratamento da água de abastecimento;

- Como é realizada a identificação de todos os pontos de água do estabelecimento;
- O procedimento de mensuração do cloro residual livre e pH;
- O procedimento de higienização dos reservatórios de água e gelo;
- O procedimento de coleta, da periodicidade e dos materiais necessários para envio de amostras de água de abastecimento e gelo para análise microbiológica e físico-química.

3	Controle Integrado de Pragas
----------	-------------------------------------

O estabelecimento deve descrever:

- Como é realizado o monitoramento do ambiente interno e externo visando identificar condições favoráveis ao abrigo ou proliferação de pragas;
- As armadilhas (portas iscas, iscas luminosas, entre outros) e barreiras físicas contra o acesso de pragas instaladas no estabelecimento;
- A identificação do mapa de iscas (porta iscas numerados com mapa de armadilhas e layout da empresa);
- A frequência do monitoramento do controle;
- Os produtos químicos utilizados no estabelecimento estão devidamente registrados em órgão competente, constando indicação de uso. Caso a empresa possua prestação de serviço terceirizada, a mesma deverá apresentar a descrição no próprio manual.

4	Higiene Industrial e Operacional
----------	---

O estabelecimento deve descrever:

- O conceito de higienização pré-operacional e operacional;
- A frequência do procedimento pré-operacional, contemplando as etapas de limpeza e desinfecção de todos os setores, equipamentos e utensílios. Os procedimentos de higienização descritos no programa devem prever a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, tempo de contato, tipo e concentração dos agentes saneantes;
- A frequência do procedimento operacional, contemplando as etapas de limpeza e desinfecção dos setores, equipamentos e utensílios. Os procedimentos de higienização descritos no programa devem prever a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, tempo de contato, tipo e concentração dos agentes saneantes;
- Como os produtos químicos e utensílios utilizados são armazenados e identificados e separados das áreas de manipulação de alimentos;
- A lista atualizada de todos os produtos químicos utilizados no estabelecimento, devidamente aprovados pelos órgãos competentes para indústria de alimentos, especificando princípio ativo, finalidade, concentração, diluição e forma de uso, com apresentação da ficha técnica dos produtos químicos utilizados.

5	Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários
----------	--

O estabelecimento deve descrever:

- As boas práticas de manipulação e fabricação pelos manipuladores, abordando correta higienização de mãos e antebraços, luvas, botas e uniformes;
- Os uniformes, contemplando composição, cor (setor/função), frequência de troca, lavagem, uso de materiais descartáveis (luvas, avental, máscara e outros) e local de guarda;
- O controle de saúde dos manipuladores (atestado ou carteira de saúde com a informação de apto a manipular alimentos) que trabalham ou circulam em áreas de manipulação, contemplando a relação de todos os funcionários e o prazo de validade do exame;
- As normas sanitárias para colaboradores e visitantes;
- Os procedimentos de higiene e dos hábitos higiênicos dos manipuladores;
- A frequência da capacitação sobre procedimentos de boas práticas de manipulação e fabricação, higiene e hábitos higiênicos para os colaboradores;
- Os procedimentos e a frequência da capacitação para os monitoramentos e verificadores dos autocontroles;
- Os procedimentos de prevenção de risco de contaminação direta ou cruzada dos alimentos quando na ocorrência de lesões, doenças, ou em casos de portadores de agentes de DTA.

6	Procedimentos Sanitários Operacionais – PSO
----------	--

O estabelecimento deve descrever:

- Os procedimentos sanitários operacionais – PSO desde a recepção da matéria prima, produção e expedição;
- A frequência e dos monitoramentos utilizados para controlar os procedimentos sanitários operacionais – PSO;
- A capacitação sobre procedimentos sanitários operacionais, monitoramentos e das verificações dos autocontroles e de seus registros previstos em cronograma.

7	Controle de Matéria Prima
----------	----------------------------------

O estabelecimento deve descrever:

- Os critérios utilizados para seleção dos fornecedores e cadastro de fornecedores;
- As características observadas durante o recebimento da matéria prima, ingredientes e embalagens, constando a origem ou registro dos produtos em órgão competente, finalidade e instruções de uso;
- O modo de armazenamento das embalagens, dos ingredientes e matérias primas;
- Os cuidados com as embalagens dos ingredientes ou matéria prima, cujo conteúdo foi utilizado parcialmente, devendo estes ser mantidos fechados, identificados e armazenados em local adequado, respeitando a validade após aberto;
- Os métodos de rastreabilidade e do controle de estoque.

8	Controle de temperatura
----------	--------------------------------

O estabelecimento deve descrever:

- Ambientes, equipamentos, operações e produtos / matérias primas que necessitem do controle de temperatura;
- As frequências de todas as mensurações de temperaturas relacionadas ao controle do processo em todas as suas etapas.

Observação: é importante que as temperaturas obedeçam às legislações vigentes ou, na ausência destes, se são fundamentadas com base técnico-científica.

9	Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC
----------	---

O estabelecimento deve descrever:

- As etapas para elaboração e implantação do plano APPCC, conforme o Codex Alimentarius, normas ABNT ou internacionais, metodologia cientificamente reconhecida ou legislação vigente;
- As formas de controle dos Pontos de Controle e dos Pontos Críticos de Controle levantados e como ocorre seu monitoramento (quem, quando e como).

10	Análises Laboratoriais – Autocontrole
-----------	--

O estabelecimento deve descrever:

- Os produtos registrados e matérias primas e os tipos de análises a serem realizadas, estipulando a frequência e a quantidade de produtos a serem coletados conforme disposto nas legislações vigentes ou normas complementares;
- Os requisitos de análises de água de abastecimento a serem realizadas, estipulando a frequência;
- Cronograma de coleta de amostras;
- Ações a serem adotadas frente a relatórios de ensaios não conformes.

11	Controle de Formulação de Produtos e Combate à Fraude
-----------	--

O estabelecimento deve descrever:

- Os produtos formulados indicando lote e quantidade da matéria prima, ingredientes e aditivos que o compõem, bem como planilhas de controle de pesagem;
- Procedimento de controle das fichas técnicas utilizadas nos produtos.

12	Rastreabilidade e recolhimento
----	--------------------------------

O estabelecimento deve descrever:

- Os procedimentos que determinam os lotes dos produtos;
- O processo de expedição dos produtos que asseguram sua rastreabilidade;
- A composição da equipe de rastreamento e recolhimento;
- A metodologia de rastreamento e recolhimento;
- O destino dos produtos recolhidos;
- A frequência de testes de rastreamento.

13	Bem-Estar Animal
----	------------------

O estabelecimento deve descrever:

- Os procedimentos de transporte, desembarque, manejo, treinamento dos colaboradores em relação ao bem-estar animal, lotação, jejum, descanso, condução, imobilização / contenção, insensibilização, sangria, escaldagem / esfolagem, de acordo com a legislação e aos preceitos de bem-estar animal seguidos e acordados.

14	Identificação, Remoção, Segregação e Destinação do Material Especificado de Risco (MER)
----	---

O estabelecimento deve:

- Estabelecer procedimentos adequados de produção para assegurar a efetiva identificação, remoção, segregação e inutilização dos produtos e partes animais especificados abaixo, contemplando medidas mitigadoras de contaminação cruzada e demais medidas corretivas e preventivas, caso constatados desvios, em conformidade com a legislação vigente: Portaria SDA nº 651/2022, Ofício Circular nº 67/2022/DAS/DAS/MAPA, e Ofício Circular nº 35/2022/CGI/DIPOA/DAS/MAPA:

ESPÉCIE	ÓRGÃOS, PARTES OU TECIDOS ANIMAIS
BOVINOS E BUBALINOS	Encéfalo, Olhos, Tonsilas, Medula Espinhal e Parte Distal do Íleo (final do intestino delgado)
OVINOS E CAPRINOS	Encéfalo, Olhos, Tonsilas, Baço e Medula Espinhal

O estabelecimento deve descrever os procedimentos operacionais relacionados aos MERs, com registros diários auditáveis, contemplando:

- Identificação, remoção e segregação dos MER durante o abate;
- Registro da quantidade retirada por abate (correlação peso/nº de animais abatidos);
- Inutilização mediante incineração, aterramento sanitário ou outro tratamento aprovado pelo órgão competente;
- Medidas mitigadoras de contaminação cruzada e demais medidas preventivas e corretivas, caso constatadas.

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

[Acessar a versão certificada](#)