



IS – INSTRUÇÃO DE SERVIÇO			Página 01 a 17	
VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (PAC's)				
Número: 03	Data da emissão: 04/12/2025	Início da vigência: 04/12/2025	Próxima revisão: Semestral	Versão Nº: 03
Elaborado por: Núcleo do Serviço de Inspeção Estadual (NUSEI)		Aprovado por: Chefia do Núcleo do Serviço de Inspeção Estadual (CHNSEI)		

1. OBJETIVO

Define os procedimentos a serem adotados pelos Fiscais Agropecuários Estaduais Médicos Veterinários do Serviço de Inspeção Estadual (SIE) da Agência de Defesa e Inspeção Agropecuária de Alagoas (ADEAL) para a Verificação Oficial dos Programas de Autocontrole (PAC's).

2. APLICAÇÃO

Esta Instrução de Serviço aplica-se a todos os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) de Alagoas.

3. DEFINIÇÕES

I. Manual dos Programas de Autocontrole (Manual dos PAC's): documento elaborado e assinados pelos Responsáveis Legais e pelo Responsável Técnico da empresa, que descreve os programas de autocontrole implantados, incluindo as planilhas de verificação;

II. Boas Práticas de Fabricação (BPF): procedimentos higiênicosanitários e operacionais aplicados em todas as etapas de produção, desde a obtenção dos insumos, ingredientes e matérias-primas, até a distribuição do produto final, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e a segurança dos alimentos produzidos;

III. Programa de Autocontrole (PAC): são programas descritos pelo estabelecimento, com o objetivo de esclarecer a forma para garantir a inocuidade dos produtos em cada etapa do processo de produção. Ou seja, os PAC's são o instrumento de gerenciamento de todo o processo de produção (macroprocesso) voltados para a qualidade. O Macroprocesso é composto de vários procedimentos agrupados, basicamente, em quatro grandes categorias: 1. Matéria-Prima 2. Instalações e Equipamentos 3. Pessoal e 4. Metodologia de Produção. Os PAC's são extraídos destas quatro categorias;

IV. Controle da Qualidade: é o controle sobre a produção, executado por colaborador(es) específico(s) do estabelecimento, que detenham o conhecimento técnico de todo processo produtivo e que possua(m) autonomia para a tomada de decisões e esteja(m) apto(s) a descrever, registrar e supervisionar os programas de autocontrole implantados;

V. Procedimento Operacional Padrão (POP): é a descrição pormenorizada e objetiva de instruções, técnicas e operações rotineiras a serem utilizadas pelo fabricante de produtos de origem animal, que visam à proteção, à garantia de preservação da qualidade e à inocuidade das matérias-primas, do produto final e da segurança dos manipuladores;

VI. Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO): compreendem os procedimentos de higienização que serão executados antes do início das operações(pré-operacionais) e durante as operações operacionais, que visam a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evitará a contaminação direta e/ou cruzada dos insumos, das matérias-primas e dos produtos elaborados;

VII. Procedimento Sanitário Operacional (PSO): compreende os procedimentos adotados durante a



execução das atividades de processamento, visando assegurar a qualidade e segurança dos produtos. Os PSO's podem incluir procedimentos de higienização ou troca de utensílios, sem considerar o PPHO inicial e final das operações;

VIII. Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, a limpeza e a sanitização.

IX. Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações dos equipamentos e dos utensílios;

X. Desinfecção ou Sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a segurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XI. Esterilização: é o processo que visa a destruir todas as formas de vida microbianas que possam contaminar materiais e objetos, como vírus, bactérias, fungos e outros, por meio da utilização de agentes químicos ou físicos;

XII. Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): é um sistema de análise que identifica perigos específicos e medidas preventivas para o seu controle, objetivando a segurança do alimento, os aspectos de garantia da qualidade e integridade econômica;

XIII. Perigo: causas potenciais de danos inaceitáveis que possam tornar um alimento impróprio ao consumo e afetar a saúde do consumidor, ocasionar a perda da qualidade e da integridade econômica dos produtos, podendo ser de natureza biológica, física ou química;

XIV. Risco: é a probabilidade de ocorrência de um perigo à saúde pública, de perda da qualidade de um produto ou alimento ou de sua integridade econômica;

XV. Ponto Crítico de Controle (PCC): qualquer ponto, operação, procedimento ou etapa do processo de fabricação ou preparação do produto, onde se aplicam medidas preventivas de controle sobre um ou mais fatores, com o objetivo de prevenir, reduzir a limites aceitáveis ou eliminar os perigos para a saúde, a perda da qualidade e a fraude econômica;

XVI. Limite Crítico: valor ou atributo estabelecido, que não deve ser excedido, no controle do ponto crítico;

XVII. Limite de Segurança (ou operacional): valor ou atributo mais estreito ou restrito que o limite crítico e que é parâmetro utilizado para reduzir o risco;

XVIII. Ações Corretivas: ações a serem adotadas quando o limite de segurança ou limite crítico é excedido;

XIX. Ações Preventivas: procedimentos ou fatores empregados nas etapas ou processos de produção que visam controlar um perigo à saúde, de perda da qualidade de um produto ou alimento ou de sua integridade econômica;

XX. Monitorização: sequência planejada de observações ou medições devidamente registradas para avaliar se um parâmetro contido no manual do PAC ou o PCC está sob controle;

XXI. Verificação: uso de métodos, procedimentos ou testes, executados sistematicamente pela empresa, inspeção ou fiscalização para assegurar a efetividade dos programas de autocontrole;

XXII. Registros: anotações realizadas em documento auditável objetivando o registro de parâmetros de controle;

XXIII. Desvio: falha no cumprimento ou não atendimento de limite crítico, denotando este estar sub ou sobrepassado;

XXIV. Fluxograma de Produção: é a esquematização sequencial detalhando as etapas do processo de elaboração de cada produto;

XXV. Lote: uma coleção de unidades específicas de uma matéria-prima ou produto com características uniformes de qualidade, tamanho, tipo e estilo, tão uniformemente quanto possível, identificado de forma comum e única, sempre produzido durante um ciclo de fabricação ou não mais de um período



de produção;

XXVI. Pragas: insetos, roedores e outros tipos de animais que representem risco de contaminação direta ou indireta aos alimentos;

XXVII. Aferição: é o ato ou efeito de aferir, de comparar pesos e medidas com seus respectivos padrões;

XXVIII. Calibração: operação que estabelece, numa primeira etapa e sob condições especificadas, uma relação entre os valores e as incertezas de medição fornecidos por padrões e as indicações correspondentes com as incertezas associadas. As operações de calibração são baseadas na comparação dos instrumentos padrão de modo determinar a sua exatidão e verificar se essa exatidão continua de acordo com a especificação de fabricante. É uma ferramenta básica que visa assegurar a confiabilidade de um instrumento de medição.

XXIX. Materiais Especificados de Risco (MER) em bovinos e bubalinos: é obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate, sendo essa uma medida de mitigação de risco para a encefalopatia espongiforme bovina (EEB). Os Materiais Especificados de Risco (MER) em bovinos e bubalinos são os seguintes:

a) Amídalas e íleo distal (70 cm) de bovinos e bubalinos com qualquer idade; e

b) Encéfalo, olhos, medula espinhal de bovinos e bubalinos com idade igual ou maior que 30 meses.

XXX. Manutenção Preventiva: é aquela efetuada com o intuito de prolongar a vida útil dos equipamentos, utensílios e estruturas físicas, prevenindo a quebra ou falha;

XXXI. Manutenção Corretiva: é aquela efetuada após a ocorrência de uma pane, quebra ou falha de equipamento/utensílio industrial ou parte estrutural, necessitando de reparo;

XXXII. Médico Veterinário Responsável Técnico (MVRT): é o profissional Médico-Veterinário que responde técnica, ética e legalmente pelos seus atos profissionais e pelas atividades desenvolvidas pela empresa na qual exerce a Responsabilidade Técnica: é quem garante perante o consumidor, de forma solidária ao Responsável Legal pela empresa, a qualidade dos produtos e serviços prestados pelas indústrias de produtos de origem animal;

XXXIII. Anotação de Responsabilidade Técnica (ART): é o registro do Médico Veterinário Responsável Técnico (MVRT), expedido pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária da Unidade Federativa onde a Empresa que o contratou está situada, que garante juridicamente que o MVRT responde técnica, ética e legalmente pelas atividades desenvolvidas pela Empresa;

XXXIV. Fiscal Estadual Agropecuário Médico Veterinário (FEAMV): é o Médico Veterinário Oficial, lotado no SIE/ADEAL, que ingressou no quadro de servidores efetivos da ADEAL através de concurso público;

XXXV. Verificação Oficial dos Programas de Autocontrole (VOP): é a verificação oficial da adequada e completa aplicação pelo estabelecimento dos programas de autocontrole que foram aprovados pelo SIE/ADEAL. A VOP deverá ser executada exclusivamente pelo FEAMV do SIE/ADEAL e poderá ser realizada nas modalidades presencial (in loco) ou remota (apenas documental).

4. DO ÂMBITO DE APLICAÇÃO E RESPONSABILIDADES

São responsabilidades dos estabelecimentos registrados no SIE/ADEAL: a elaboração, implantação, manutenção, monitoramento, verificação do cumprimento, adoção de medidas preventivas e corretivas cabíveis e armazenamento de registros auditáveis da aplicação dos PAC's. Além disso, cabe aos estabelecimentos fazerem revisão e adequação periódicas dos programas de autocontrole implantados constantes no Manual de PAC's da Empresa.

São responsabilidades dos Médico Veterinário Responsável Técnico (MVRT): realizar de forma continua a verificação do cumprimento das medidas previstas em cada PAC e a adoção das medidas



cautelares adequadas, quando da constatação de descumprimento dos Programas ou de situações de riscos não previstos nos Autocontroles.

- O MVRT deverá participar ativamente da elaboração, implantação, manutenção e revisão dos PAC's e do Manual de PAC's da empresa.
- O MVRT deve realizar auditorias internas programadas, com frequência definida pelos PAC's, de modo de que todos os programas de autocontrole sejam acompanhados e verificados regularmente. Os resultados das auditorias internas devem ser devidamente registrados em documento auditáveis padronizados, que podem ser anexos dos PAC's.

São responsabilidades do Serviço Oficial de Inspeção: fiscalizar, através da realização de VOP's pelos FEAMV, o cumprimento por parte da empresa das medidas previstas em cada programa de autocontrole e adotar medidas fiscais, quando constatar inconformidades e desvios.

- Os FEAMV poderão realizar as VOP's de forma presencial (in loco) ou remota (documental). Na modalidade presencial, além de fiscalizar na prática a aplicação pelo estabelecimento das medidas previstas nos PAC's, o FEAMV poderá fazer a auditoria documental. Já na VOP do tipo remota, será feita apenas auditoria documental, podendo ser consideradas, contudo, imagens como fotos e vídeos.
- A frequência da verificação dos autocontroles nos estabelecimentos registrados no SIE/ADEAL será aplicada de acordo com o cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento, conforme a Relatório de Caracterização de Risco Associado ao Desempenho do Estabelecimento (Anexo I).
- Os FEAMV deverão adotar medidas fiscais mediante inconformidades e desvios que afrontem, além desta instrução de serviço, as normativas estaduais e federais vigentes.
- As VOP's, seja na modalidade presencial ou remota, deverão ser registradas através do preenchimento do Termo de Verificação dos Programas de Autocontrole (Anexo II) e Laudo Técnico de Auditoria e Fiscalização Periódica (Anexo III).
- A VOP deverá ser executada exclusivamente pelo Médico Veterinário Oficial, lotado no SIE/ADEAL, do quadro de servidores efetivos da ADEAL, o FEAMV/ADEAL.

5. DISPOSIÇÕES GERAIS

Todos os estabelecimentos sob registro no SIE/ADEAL devem apresentar os programas de autocontrole descritos, implementados e atualizados, respeitando os prazos estabelecidos no Art. 8º da Portaria ADEAL nº 828, de 17 de novembro de 2025, inclusive no que diz respeito à implantação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC.

O cumprimento dos requisitos desta instrução não exclui o cumprimento de outros regulamentos específicos em vigor ou outros que venham a ser publicados.

Os programas de autocontrole, conforme Art. 5º da Portaria ADEAL nº 828/2025, deverão ser escritos em formato de manual ou digital por meio de softwares e/ou programas auditáveis, onde sejam descritas todas as ações pertinentes aos requisitos essenciais que visam à obtenção de alimentos inócuos, como também o registro das ações em planilhas de monitoramento específicas.

- Os Elementos de Controle (EC) dos PAC's deverão ser descritos de forma clara, objetiva e detalhada, de modo que qualquer pessoa que o leia saiba como realizar perfeitamente as operações estabelecidas.
- Quando houver mudanças estruturais, operacionais ou de fluxograma, o EC deverá ser atualizado.
- As ações corretivas podem incluir a reavaliação e modificação do(s) PAC(s), de forma a melhorar a execução dos procedimentos quando necessário.
- Os PAC's descritos devem permanecer à disposição do SIE/ADEAL nas formas digital e impressa.



- Versões anteriores dos PAC's, bem como suas planilhas, devem ser mantidas em arquivo morto por cinco anos, ordenadas por data, sendo passíveis de auditorias. Em casos de atualizações e revisões de um PAC dentro do ano vigente, estes devem ser mantidos junto com a nova versão.

6. MANUAIS DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

Os EC dos PAC's deverão ser assinados pelos Responsáveis Legais e pelo Responsável Técnico da empresa e contemplar os seguintes itens:

- a) Identificação completa da empresa, do responsável legal e do responsável técnico;
- b) Organograma da empresa;
- c) Número da versão, data de revisão e paginação;
- d) Identificação da equipe de controle de qualidade e suas funções;
- e) Relação de todos os produtos elaborados, com os respectivos números de registro junto ao SIE/ADEAL, capacidade diária de produção e armazenamento;
- f) Elementos de Controle.

Cada Elemento de Controle dará origem a um PAC, estes deverão ser devidamente implantados e monitorados a partir do momento de sua finalização. Posteriormente, o SIE/ADEAL agendará auditoria para verificação destes PACs e efetividade dos mesmos.

7. PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

Os Programas de autocontrole a serem descritos e aplicados nos Manual dos PAC's dos estabelecimentos deverão ser baseados em processos e divididos da seguinte forma:

1. Manutenção das instalações e equipamentos industriais;
2. Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;
3. Ventilação e iluminação;
4. Água de abastecimento e águas residuais;
5. Controle de temperaturas;
6. Controle integrado de pragas;
7. Hábitos higiênicos e saúde dos funcionários;
8. Limpeza e sanitização industrial (Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO);
9. Procedimentos Sanitários Operacionais - PSO;
10. Controle de Insumos (matéria prima, ingrediente e material de embalagem)
11. Controle de formulação de produtos e combate à fraude;
12. Controle laboratorial e análises;
13. Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
14. Rastreabilidade e Recolhimento de produtos (Recall).
15. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC;
16. Bem-estar animal;
17. Identificação, remoção, segregação e destinação do material de risco específico - MRE.

Para cada Elemento de Controle deverá ser elaborado um Programa de Autocontrole (PAC).

O PAC “Bem-estar animal” deverá ser implantado nos estabelecimentos de abate e o PAC “Identificação, remoção, segregação e destinação do material de risco específico – MRE” deverá ser implantado, exclusivamente, em Abatedouros Frigoríficos que abatem ruminantes.

Exceto os Elementos de Controle anteriormente citados, devido às suas especificidades, os demais PAC's deverão ser implantados em todos os estabelecimentos com registro no SIEA/DEAL.

Além dos Elementos de Controle estabelecidos nesta Instrução de Serviço, segundo a Portaria vigente, outros PAC's poderão ser incluídos pelo estabelecimento em seu Manual, de acordo com as especificidades de seus processos.



O SIE/ADEAL poderá exigir do estabelecimento a elaboração e implantação de outros PAC's que não estejam previstos nesta norma, mas que constem em regulamentações federais, como as do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou ainda de acordo com a necessidade de garantias sanitárias, mediante análise de risco.

O Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) é obrigatório a todos os estabelecimentos sob registro neste Serviço de Inspeção, assim como aos estabelecimentos aderidos ao SISBI-POA, onde a implantação do APPCC torna-se obrigatória e deve ser comprovada mediante auditoria.

Casos omissos serão dirimidos pelo SIE/ADEAL.

A versão implantada dos PAC's deve incluir os seguintes itens:

- a) Capa - Apresentação e Identificação do PAC;
- b) Sumário - Relação dos tópicos abordados no texto e sua localização no documento;
- c) Objetivos - Descrição dos objetivos do PAC;
- d) Referência - Referências legais, incluindo nome e emissor da legislação, ano de publicação e uma breve descrição do conteúdo;
- e) Campo de aplicação - Descrição de onde o PAC será aplicado;
- f) Definições - Descrição das definições técnicas utilizadas no documento;
- g) Responsabilidades - Descrição de quem são os responsáveis pelo PAC;
- h) Descrição - Descrição detalhada de todos os procedimentos do PAC;
- i) Monitoramento - Descrição do monitoramento do PAC;
- j) Não conformidades, ações corretivas e medidas preventivas – Descrição das ações corretivas e medidas preventivas adotadas frente às não conformidades contemplando o destino do produto e a restauração das condições sanitárias, além da frequência de verificação de todos os procedimentos operacionais previstos;
- k) Verificação - Descrição da verificação do PAC;
- l) Registro - Descrição dos registros do PAC;
- m) Anexos - Incluir modelo das planilhas, instrutivos, cartazes, instruções de trabalho e demais anexos de monitoramento.

8. VERIFICAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

Na verificação oficial, deverão ser considerados, entre outras, as seguintes orientações em cada elemento de controle:

- Manutenção das instalações e equipamentos industriais

Avaliar se as instalações, equipamentos e utensílios foram localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, e funcionam de acordo com o uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada, e estão em condição sanitária de operação.

- Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias

Avaliar se as instalações, mobiliários, equipamentos e utensílios dos vestiários e sanitários foram localizados, projetados e construídos e instalados de forma adequada e suficiente para permitir a fácil manutenção dos hábitos higiênicos dos colaboradores.

Avaliar se as instalações, equipamentos e utensílios da barreira sanitária foram localizados, projetados e construídos e instalados de forma adequada e suficiente para impedir a entrada de contaminações para o interior do prédio industrial.



- Ventilação e iluminação

Avaliar se os diversos setores industriais dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção ou reinspeção.

Avaliar se os diversos setores industriais dispõem de ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, a umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal e impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.

- Água de abastecimento e águas residuais Água de Abastecimento

Avaliar se o estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição.

Avaliar se o estabelecimento dispõe de pontos de coleta de água identificados e representativos do sistema de captação após o tratamento, reservatório e distribuição da água, e nos equipamentos que se fizerem necessários.

Avaliar se o vapor e o gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal foram obtidos de forma a garantir sua inocuidade. Mensurar o cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta.

Águas residuais: avaliar se os diversos setores industriais dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e capaz de drenar o volume produzido, bem como se é capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável.

- Controle de temperaturas

Avaliar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação. Mensurar as temperaturas de ambientes, equipamentos, operações e de produtos/matérias-primas, conforme o caso.

Nos processos produtivos que envolvam cozimento deve ser avaliada a validação térmica correspondente e o cozimento propriamente dito no elemento de controle do APPCC quando este for considerado um PCC.

- Controle integrado de pragas

Avaliar se o controle ou o programa é eficaz e contínuo, de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área no complexo industrial.

Avaliar in loco as armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas e o perímetro do estabelecimento.

- Hábitos higiênicos e saúde dos funcionários

Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal adotam práticas higiênicas e de asseio pessoal, e são submetidos a controle ou avaliação de saúde.

Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são treinados considerando as atividades que desempenham.

- Limpeza e sanitização industrial (PPHO)

Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que os diversos setores industriais sejam limpos e sanitizados antes do início das operações (pré-operacional) e durante as operações



(operacional), de acordo com a natureza do processo de fabricação.

A avaliação abrange a implementação, o monitoramento, a verificação e as ações corretivas.

A implementação traduz-se na execução dos procedimentos descritos no plano envolvendo a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, e tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes.

O monitoramento pré-operacional consiste em avaliar a eficácia da higienização antes do início das operações com intuito de indicar se o setor/equipamento/utensílio estão ou não em condições sanitárias.

O monitoramento operacional consiste em avaliar se o setor/equipamento/utensílio mantêm ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos.

A verificação consiste em avaliar se o monitoramento ou se a implementação está sendo realizados da forma adequada conforme plano escrito. As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando:

- 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?

Neste elemento deve ser avaliada também a higienização dos reservatórios de água de abastecimento.

- PAC Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO)

Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais foram mapeados considerando o processo produtivo.

Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais estão sendo executados conforme previsto no programa escrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto.

- PAC Controle de insumos

Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado.

Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária.

Avaliar se há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional.

As embalagens utilizadas em produtos esterilizados devem ser avaliadas quando a resistência e selagem ou recravação. Avaliar a implementação do disposto na Instrução Normativa nº 49, de 14 de setembro de 2006.

- PAC Controle de formulação de produtos e combate à fraude

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

Na formulação deve-se observar se a composição do produto registrada corresponde ao constatado in loco. Verificar se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas.



Verificar se a matéria-prima empregada corresponde realmente a declarada, seja na sua natureza ou quantidade (exemplo: troca de espécies do pescado, uso de CMS em quantidade acima do permitido ou em produtos em que seu uso é proibido, adição de soro de leite, adição de temperos seja por injeção ou tumbleamento).

No processo de fabricação deve-se observar se os parâmetros indicados no processo produtivo foram respeitados conforme a natureza do produto (exemplo: se o produto for maturado, o tempo e condições de maturação, se o produto for defumado, o método de defumação empregado, se o produto for salgado, o tempo de salga).

Realizar as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos (exemplo: dripping test, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão). Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado.

- PAC Controle laboratorial e análises

Avaliar in loco o procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica, conforme o caso (exemplo: análises de recepção do leite e coleta e execução do dripping test).

Avaliar se as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas frequências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente.

Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes.

- PAC Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo

Avaliar se os diversos setores industriais dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.

- PAC Rastreabilidade e Recolhimento de produtos (Recall)

Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição. A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima e a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado.

Avaliar se o estabelecimento dispõe de programa de recolhimento e, em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada.

- PAC Bem-estar animal

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

- PAC Material de Risco Especificado (MRE)

Avaliar se o estabelecimento que abate ruminantes está atendendo seu plano escrito de MER em todas as etapas bem como se está compatível com o disposto no Memorando-Circular nº 001/2007/CGI/DIPOA de 23 de janeiro de 2007 e aditamentos.



▪ PAC Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)

Avaliar se há implantado o sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação. O APPCC pode ser verificado nas seguintes etapas:

- a) Monitoramento – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.
- b) Verificação – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.
- c) Ação corretiva/preventiva – deve-se avaliar se as ações executadas considerando:

- 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?

Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC e seus resultados. No caso de estabelecimentos de abate, a mensuração do PCC que contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças é obrigatória.

9. FREQUÊNCIA DA VOP

Os PAC's devem ser verificados pelo FEAMV do SIE/ADEAL na frequência estabelecida pela classificação de risco estimado associado ao estabelecimento, conforme aplicação da Relatório de Caracterização de Risco (Anexo I), através de registros no Termo de Verificação dos Programas de Autocontrole (Anexo II) e Laudo Técnico de Auditoria e Fiscalização Periódica (Anexo III).

As não conformidades identificadas durante os procedimentos de verificação oficial dos autocontroles serão registradas no Relatório de Não Conformidades (Anexos III) e devem, para todos os fins, ser tratadas como notificação oficial ao estabelecimento.

O registro destas não conformidades nos formulários, não isenta o SIE/ADEAL da adoção de outras ações fiscais ou administrativas, quando couberem. Quando o SIE/ADEAL constatar não conformidades em momento diferente da ocasião da verificação oficial estabelecida, deverá tratá-las da mesma forma descrita anteriormente, aplicando as ações fiscais cabíveis, quando necessário.

As não conformidades registradas devem ser respondidas de forma imediata ou mediata pelos estabelecimentos por meio de um Plano de Ação (Anexo IV), a ser analisado e aprovado pelo SIE/ADEAL. Este plano de ação deve estar assinado pelo Responsável Legal e pelo Responsável Técnico da empresa, deve ainda ser enviado por via digital ao SIE/ADEAL em até 30 (trinta) dias após a data de ciência dos resultados da VOP.

A avaliação pelo SIE/ADEAL das medidas corretivas, propostas pelos estabelecimentos no Plano de Ação, em relação às não conformidades registradas nas verificações in loco ou remotas dos PAC's, devem sempre considerar os tópicos abaixo:

- 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?

Uma vez aprovado o Plano de Ação, o estabelecimento deverá cumprir as medidas preventivas e corretivas constantes, respeitando os prazos estabelecidos no documento.



O Médico Veterinário Responsável Técnico da empresa deverá fornecer ao SIE/ADEAL informações quanto ao andamento das medidas corretivas e do cumprimento dos prazos do plano de ação.

10. BASE LEGAL E DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

IDENTIFICAÇÃO DOS DOCUMENTOS	ASSUNTO
Lei Nº 8.230, de 7 de janeiro de 2020	Institui o serviço de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal no estado de alagoas, e dá outras providências
Portaria Nº 828, de 17 de novembro de 2025	Programas de Autocontrole dos estabelecimentos com SIE
Memorando-Circular nº 001/2007/CGI/DIPOA de 23 de janeiro de 2007	Atualiza procedimentos de remoção de material de risco específico para EEB (MRE)
Instrução Normativa nº 03 de 17 de janeiro de 2000	estabelece o Regulamento Técnico de Métodos de Insensibilização para o Abate Humanitário de Animais de Açougue de acordo com o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA)

11. HISTÓRICO DE REVISÕES

VERSÃO	DATA	MOTIVO
01	16/06/2025	Elaboração do documento
02	17/06/2025	Revisão do texto
03		Atualização de base legal e revisão do texto

12. ANEXOS

ANEXO	IDENTIFICAÇÃO
I	Relatório de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento (RD)
II	Termo de Verificação dos Programas de Autocontrole
III	Relatório de Não Conformidades Anexo IV - Plano de Ação
IV	Plano de Ação



GOVERNO DO ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA E PECUÁRIA – SEAGRI
AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DE ALAGOAS-ADEAL
NÚCLEO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO - NUSEI



ANEXO I – Relatório de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento (RD)



GOVERNO DO ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA E PECUÁRIA – SEAGRI
AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DE ALAGOAS – ADEAL
NÚCLEO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO – NUSEI



**RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO
DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)**

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
Razão Social:	Nº do SIE:	
Nome Fantasia:		
Endereço:		
CNPJ:		
Classificação:		
SISBI: () Sim () Não	Agroindústria de Pequeno Porte: () Sim () Não	
2. REGISTROS		
2.1 Foram detectadas, em análises oficiais ou de autocontrole, violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos?	() Sim	() Não
2.1.1 Nº do(s) Laudo(s) de Análise(s) Oficial(is) ou de Autocontrole:		
2.2 Foram identificadas reclamações, denúncias ou demandas formais de consumidores ou comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos?	() Sim	() Não
2.2.1 Referências (nº da(s) demanda(s) ou documento(s) referente(s) às reclamações, denúncias e comunicações recebidas):		
2.3 Foram adotadas ações físicas decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local ou em atividades de auditoria?	() Sim	() Não
2.3.1 Referências (nº do(s) Auto(s) de Infração, Termo(s) de Interdição, Termo(s) de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização):		
2.4 Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de matéria-prima, produto e rotulagem?	() Sim	() Não
2.5 O estabelecimento fornece, dentro dos prazos legais definidos, as informações referentes aos dados de produção e comercialização (mapas estatísticos)?	() Sim	() Não
2.5.1 Meses verificados:		
2.6 Período considerado para a avaliação dos itens acima:		
____/____/____ a ____/____/____		
3. ESTIMATIVA DE RD PARA A PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO		
Caracterização do RD (do cálculo de risco associado ao estabelecimento):		
RD () 1 () 2 () 3 () 4		



GOVERNO DO ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA E PECUÁRIA – SEAGRI
AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DE ALAGOAS-ADEAL
NÚCLEO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO - NUSEI



GOVERNO DO ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA E PECUÁRIA – SEAGRI
AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DE ALAGOAS – ADEAL
NÚCLEO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO – NUSEI



() Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado conforme documentos em anexo. O seu retorno fica condicionado à retomada de controle sob seu processo.

Nº do Auto de Interdição:

4. CONSIDERAÇÕES RELEVANTES

5. CÁLCULO DE RISCO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE)

RV:

RP:

RD:

$RE: RV + RP + 2 \times RD / 4$





GOVERNO DO ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA E PECUÁRIA – SEAGRI
AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DE ALAGOAS-ADEAL
NÚCLEO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO - NUSEI



ANEXO II – Termo de Verificação dos Programas de Autocontrole (PACs)



GOVERNO DO ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA E PECUÁRIA – SEAGRI
AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DE ALAGOAS – ADEAL
NÚCLEO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO – NUSEI



TERMO DE VERIFICAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (PAC'S)

Razão Social:	
Nome Fantasia:	Nº do SIE:
Endereço:	
CNPJ:	Data:

	NOME DOS PAC's	TIPO DE VERIFICAÇÃO	C	NC	NA	NO
1	Manutenção das instalações e equipamentos industriais	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
2	Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
3	Ventilação e iluminação	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
4	Água de abastecimento e águas residuais	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
5	Controle de temperaturas	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
6	Controle integrado de pragas	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
7	Hábitos higiênicos e saúde dos funcionários	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
8	Limpeza sanitização industrial (Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO)	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
9	Procedimentos Sanitários Operacionais – PSO	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
10	Controle de Insumos (matéria-prima, ingrediente e material de embalagem)	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
12	Controle laboratorial e análises	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
13	Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
14	Rastreabilidade e Recolhimento de produtos (Recall)	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
15	Bem-estar animal	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				
16	Identificação, remoção, segregação e destinação do material de risco específico - MRE	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				



GOVERNO DO ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA E PECUÁRIA – SEAGRI
AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DE ALAGOAS-ADEAL
NÚCLEO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO - NUSEI



GOVERNO DO ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA E PECUÁRIA – SEAGRI
AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DE ALAGOAS – ADEAL
NÚCLEO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO – NUSEI



17	Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)	DOCUMENTAL				
		IN LOCO				

Legenda: C – Conforme; NC – Não Conforme; NA – Não Se Aplica; NO – Não Observado

As não conformidades deverão ser descritas no Relatório de Não Conformidades.

Observações:

ASSINATURA E CARIMBO DOS FISCAIS | MÉDICOS VETERINÁRIOS



GOVERNO DO ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA E PECUÁRIA – SEAGRI
AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DE ALAGOAS-ADEAL
NÚCLEO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO - NUSEI



ANEXO III – Laudo Técnico de Auditoria e Fiscalização Periódica (modelo genérico)



GOVERNO DO ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA E PECUÁRIA – SEAGRI
AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DE ALAGOAS – ADEAL
NÚCLEO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO – NSEI



LAUDO TÉCNICO DE AUDITORIA E FISCALIZAÇÃO PERIÓDICA

I) IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO				
Razão Social:				
Nome Fantasia:			Nº SIE:	
Classificação: Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados				
Município:				
Produtos produzidos na data da Inspeção/Fiscalização:				
II) VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL		C	NC	NA
1. Renovação de registros atualizados				
2. Relatório de controle de matéria-prima				
3. Relatório de comercialização de produtos				
4. Produção compatível com o projeto aprovado				
5. Programas de Autocontrole totalmente escrito				
6. Programas de Autocontrole atualizados, conforme Port. Nº 48/2020				
7. Programas de Autocontrole totalmente implantados				
8. Cumprimento do Plano de Ação, Autos, Termos, RNC's emitidas				
III) VERIFICAÇÃO DOS ELEMENTOS DE CONTROLE (IN LOCO) Obs.: a não-conformidade, se houver, será descrita na linha abaixo do Elemento de Controle		C	NC	NA
1. Manutenção das instalações e equipamentos industriais				
2. Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias				
3. Ventilação e iluminação				
4. Água de abastecimento e águas residuais				
5. Controle de temperaturas				
6. Controle integrado de pragas				
7. Hábitos higiênicos e saúde dos funcionários				
8. Limpeza e sanitização industrial (Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO)				
9. Procedimentos Sanitários Operacionais – PSO				



GOVERNO DO ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA E PECUÁRIA – SEAGRI
AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DE ALAGOAS-ADEAL
NÚCLEO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO - NUSEI



GOVERNO DO ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA E PECUÁRIA – SEAGRI
AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DE ALAGOAS – ADEAL
NÚCLEO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO – NSEI



10. Controle de insumos (matéria-prima, ingrediente e material de embalagem)			
11. Controle de formulação de produtos e combate à fraude			
12. Controle laboratorial e análises			
13. Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo			
14. Rastreabilidade e Recolhimento de Produtos (Recall)			
15. Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)			
IV) RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADES (RNC's)	C	NC	NA
1. Área Externa			
2. Transporte de Matéria-Prima			
3. Plataforma de Recepção			
4. Depósito de Insumos/Ingredientes			
5. Depósito de Embalagens			
6. Depósito de Equipamentos			
7. Depósito de Lenha/Caldeira			
8. DML			
9. Lavanderia			
10. Banheiros			



GOVERNO DO ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA E PECUÁRIA – SEAGRI
AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DE ALAGOAS-ADEAL
NÚCLEO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO - NUSEI



GOVERNO DO ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA E PECUÁRIA – SEAGRI
AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DE ALAGOAS – ADEAL
NÚCLEO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO – NUSEI



11. Vestiários			
12. Área de Lavagem de Caixas de Transporte			
13. Barreira Sanitária			
14. Sala de Processamento			
15. Limpeza e Manutenção de Equipamentos			
16. Área de Embalagem de Produtos			
17. Câmara de Maturação			
18. Câmara de Resfriamento/Estocagem			
19. Expedição			
20. Transporte de Produtos Acabados			
21. Laboratório			
LEITE CRU REFRIGERADO: () I – Temperatura () II – Teste de Álcool/Alizarol () III – Acidez Titulável () IV – Índice Crioscópico () V – Densidade () VI – Teor de Gordura () VII – Teor de sólidos totais e teor de sólidos não gordurosos () VIII – Pesquisas de neutralizantes de acidez () IX – Pesquisas de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico () X – Pesquisas de substâncias conservadoras	LEITE PASTEURIZADO: () I – Teor de Gordura () II – Acidez () III – Densidade () IV – Índice Crioscópico () V – Teor de sólidos não gordurosos () VI – Proteína total () VII – Lactose Anidra () VIII – Testes Enzimáticos: Prova de fosfatase negativa e prova de peroxidase positiva		

LEGENDA: C = CONFORME; NC = NÃO CONFORME; NA = NÃO SE APLICA

V) AÇÕES FISCAIS, TERMOS E AUTOS EMITIDOS



GOVERNO DO ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA E PECUÁRIA – SEAGRI
AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DE ALAGOAS-ADEAL
NÚCLEO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO - NUSEI



ANEXO IV – Plano de Ação

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA (RAZÃO SOCIAL)
PLANO DE AÇÃO REFERENTE AO RELATÓRIO DE AUDITORIA/SUPERVISÃO N.XXX/SIE/ADEAL

1	2	3	4	5	6	7	8
Item Não Conforme	Não Conformidade	Ação Corretiva	Medida Preventiva	Prazo Para Atendimento	Deliberação SIE	Verificação Documental	Verificação Local

DATA ____/____/____

Assinatura do Representante Legal

Assinatura do Responsável Técnico

1. Identificar o item não-conforme apontado no relatório de auditoria
2. Identificar a(s) não-conformidade(s), conforme descrito no relatório de auditoria
3. Informar as ações que serão adotadas para correção da(s) não-conformidade(s)
4. O Estabelecimento deverá descrever a(s) ação(s) preventiva(s) para evitar a repetição da não-conformidade

