



A verificação das seções deverá incluir todos os equipamentos (sempre abertos e/ou desmontados), paredes, pisos, ralos (sempre abertos) e outras estruturas. Não deve ser realizada a liberação parcial da indústria se não houver como isolar fisicamente as seções que não estejam em condições adequadas. Se houver essa possibilidade, pode-se interditar o uso de uma seção, que só será liberada após verificação oficial de suas condições higiênico- sanitárias.

Além da verificação das condições higiênicas das estruturas, no mesmo momento, deverão ser avaliados e registrados problemas de ventilação (odores, vapores ou condensação), iluminação (principalmente em locais onde há manipulação de produtos e linhas de inspeção), águas residuais (água acumulada no piso ou em equipamentos) e controle de pragas.

Deverá ser realizada a verificação das condições higiênico-sanitárias e estruturais de no mínimo 10% das seções do estabelecimento (mínimo de 3 seções). A IL pode verificar mais seções e/ou áreas, conforme necessidade e disponibilidade. O percentual de seções deve ser ajustado de acordo com a frequência de atividades de abate, de forma a serem verificadas 100% das seções a cada 15 dias. Na desossa e expedição, se forem seções isoladas e não forem utilizadas no dia, poderão ser excluídas ou adiadas na verificação do PPHO para dia posterior. Recomenda-se que a planilha seja personalizada, por estabelecimento, com todas as seções inseridas no campo correspondente.

As seções que passarem por verificação para a liberação do abate devem ser identificadas na primeira coluna com "C", caso não tenham sido constatadas não conformidades, ou com "NC" caso sejam constatadas não conformidades.

C/NC	SEÇÃO	PRÉ-OPERACIONAL		OPERACIONAL	
		IDENTIFICAÇÃO DA NC (Nº NC/ (PAC))	CRE	IDENTIFICAÇÃO DA NC (Nº NC/ (PAC))	CRE
C	SALA DE ABATE (ÁREA SUJA)	-	-	-	-
C	SALA DE ABATE (ÁREA LIMPA)	-	-	-	-
-	SEÇÃO DE CABEÇAS	-	-	-	-
NC	SEÇÃO DE MIÚDOS	1/(6) e (7)	NC	-	-
-	BUCHARIA SUJA	-	-	-	-
-	BUCHARIA LIMPA	-	-	-	-
-	SALA DE HIGIENIZAÇÃO DE GANCHOS	-	-	-	-
-	SALA DE HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS	-	-	-	-
C	DEPÓSITO DE CAIXAS LIMPAS	-	-	-	-
C	CÂMARA FRIA 01	-	-	-	-
C	CÂMARA FRIA 02	-	-	-	-
-	CÂMARA FRIA 03	-	-	-	-
-	EXPEDIÇÃO	-	-	-	-
NC	DEOSSA	-	-	2/(11)	NC
-	VESTIÁRIO MASCULINO	-	-	-	-
NC	VESTIÁRIO FEMININO	-	-	3/(8); 4(1)	C

Não conformidades devem ser numeradas e descritas no verso, com as respectivas ações fiscais e verificação da resolução. As legendas dos PACs, correspondentes às não conformidades descritas, devem ser informadas ao lado do número de identificação da não conformidade.



C/NC	SEÇÕES/ANEXOS	PRE-OPERACIONAL	
		IDENTIFICAÇÃO DA NC (Nº NC/ (PAC))	CRE
C	SALA DE ABATE (ÁREA SUJA)	-	-
C	SALA DE ABATE (ÁREA LIMPA)	-	-
-	SEÇÃO DE CABEÇAS	-	-
NC	SEÇÃO DE MIÚDOS	1 (6) e (7)	NC
-	BUCHARIA SUJA	-	-

↑
Numeração da NC

C/NC	SEÇÕES/ANEXOS	PRÉ-OPERACIONAL	
		IDENTIFICAÇÃO DA NC (Nº NC/ (PAC))	CRE
C	SALA DE ABATE (ÁREA SUJA)	-	-
C	SALA DE ABATE (ÁREA LIMPA)	-	-
-	SEÇÃO DE CABEÇAS	-	-
NC	SEÇÃO DE MIÚDOS	1 (6) e (7)	NC
-	BUCHARIA SUJA	-	-

↑
Legendas dos PACs



NC N°	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE E AÇÃO FISCAL	VERIFICAÇÃO
1	Hora: 6:15 : Mesa com resíduos (insetos)	C 6:55h
2	Hora: 10:40: Sala de desossa com temperatura superior a 16°C	C 11:00h
3	Hora: 11:00 : Roupas e calçados civis misturados a utensílios que serão utilizados, como facas, chairas	C 11:23h
4	Hora: 11:00 : Presença de banco de madeira e ferro caído e alguns locais sem ferro - RNC 22/24	NC
	Hora: _____ :	

Simulando que a IL ao realizar a verificação, na sala de miúdos, se deparou com a mesa sem a devida higienização:

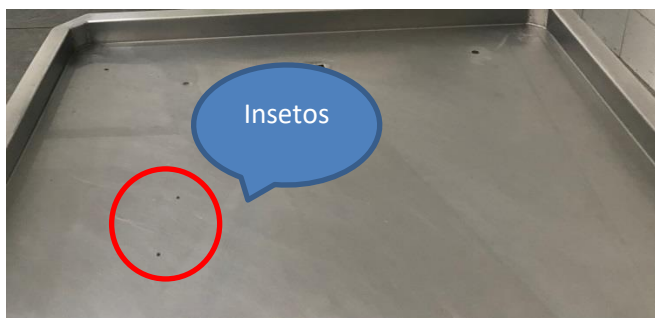


Foto: João Alberto Lucho do Prado

Considerando que na planilha do controle de qualidade não foi registrada a não conformidade, não ocorreu compatibilidade dos registros *in loco* do estabelecimento.

C/NC	SEÇÕES/ANEXOS	PRÉ-OPERACIONAL	
		IDENTIFICAÇÃO DA NC (Nº NC/ (PAC))	CRE
C	SALA DE ABATE (ÁREA SUJA)	-	-
C	SALA DE ABATE (ÁREA LIMPA)	-	-
-	SEÇÃO DE CABEÇAS	-	-
NC	SEÇÃO DE MIÚDOS	1/(6) e (7)	NC
-	BUCHARIA SUJA	-	-



O controle de qualidade deve ser informado e somente após novo monitoramento do autocontrole é que a fiscalização deve verificar a eficiência da ação corretiva. Os procedimentos devem ser repetidos quantas vezes forem necessárias e não deve haver tolerância para NCs relativas à higienização, sendo o prazo de resolução sempre imediato. Quando a NC estiver solucionada, anota-se o horário da constatação na coluna "verificação" na página 2. A verificação *in loco* não estará concluída até que todas as não conformidades estejam solucionadas.

No caso da NC identificada com o número 4, foi observado na planilha do controle de qualidade que foi registrada a NC, porém a ação corretiva não foi tomada por depender de prazo. Sendo assim, ocorreu compatibilidade com registro *in loco* do estabelecimento e foi emitido pela IL o RNC para que se providencie resolução da não conformidade.

-	VESTIÁRIO MASCULINO	-	-	-
NC	VESTIÁRIO FEMININO	-	-	3/(8); 4(1) C

NC Nº	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE E AÇÃO FISCAL	VERIFICAÇÃO
1	Hora: 6:15 : Mesa com resíduos (insetos)	C 6:55h
2	Hora: 10:40: Sala de desossa com temperatura superior a 16°C	C 11:00h
3	Hora: 11:00 : Roupas e calçados civis misturados a utensílios que serão utilizados, como facas, chairras	C 11:23h
4	Hora: 11:00 : Presença de banco de madeira e forro caindo e alguns locais sem forro - RNC 22/24	NC
	Hora:	

Setores e equipamentos que necessitam de controle de temperatura (desossa, carne moída, higienizadores, tanque de escaldagem etc.) devem ter esse parâmetro avaliado também. Devem ser avaliados no mínimo 3 (três) pontos onde haja controle de temperatura de água (higienizadores, tanque de escaldagem etc.) quanto à temperatura propriamente dita e quanto às condições de higiene do equipamento. A temperatura mínima da água nos higienizadores deve ser de 85°C, conforme determina a legislação estadual. Demais equipamentos (pré-chiller, chiller etc.) ou seções (desossa, processamento etc.) também devem ter sua temperatura avaliada e registrada nos respectivos campos.

VERIFICAÇÃO IN LOCO- TEMPERATURAS				
HIGIENIZADORES E EQUIPAMENTOS			C/NC	IDENTIFICAÇÃO DA NC
T: 87,9°C/Hora: 6:10 sangria	T: 89,6°C/Hora: 6:10 Retirada cabeça	T: 88,2°C/Hora: 6:12 Toalete carcaças	C	
SEÇÕES			C/NC	IDENTIFICAÇÃO DA NC
T: 1,3°C/Hora: 6:29 Câmara fria 01	T: 2,0°C/Hora: 6:30 Câmara fria 02	T: 18°C/Hora: 10:40 Sala de desossa	NC	2



Deve ser avaliado o cloro residual livre da água em algum ponto da indústria (considerando os valores legais para o ponto em questão), não sendo obrigatório que seja um dos pontos identificados nos PACs.

VERIFICAÇÃO IN LOCO-TEOR DE CLORO RESIDUAL LIVRE NA ÁGUA DE ABASTECIMENTO			
PONTO - PPM	HORA	C/NC	IDENTIFICAÇÃO DA NC
Lavagem de carcaça - 1,0 PPM	6:20	C	

No momento em que todas as NCs estiverem corrigidas, as atividades podem ser liberadas e o horário deve ser registrado na planilha.

Lavagem de carcaça - 1,0 PPM	6:20	C	
HORA DE LIBERAÇÃO DAS ATIVIDADES	7:12h		

As NCs que necessitem de prazo para serem corrigidas devem ser registradas em RNC. Após encerrado todo o procedimento de liberação, o estabelecimento deve dar ciência na planilha oficial, e a IL, assinar e carimbar.

Demais atividades de fiscalização realizadas devem ser assinaladas no campo específico.

ITEM * assinalar se realizada	ATIVIDADES DE FISCALIZAÇÃO	C/NC/NA
	Coleta Oficial	
X	Verificação de laudo de análises oficiais	NC
	Acompanhamento de produção para liberação de produtos	
	Entrega/Recebimento de documentos	
	Parecer em projetos de reforma/alteração	
	Parecer em registro de produtos e rótulos	
	Outros:	
OBSERVAÇÕES	AI 00000 (análise em desacordo - o estabelecimento descartou os produtos, sob supervisão da IL) e Termo de Fiel Depositário (lotes posteriores)	

A planilha deve ser arquivada diariamente na pasta padronizada.